



GUTEN MORGEN BREAKFAST

8:00-11:45

Anatolisches Frühstück

Dilljoghurt, Pochierte Bio Eier, Harissa Öl, Pita Brot 8,20 v A C G

Anatolian Breakfast Dill Yoghurt, Poached Eggs, Harissa Oil, Pita Bread

Rote Shakshuka

Tomaten Ragout von unserer NENI Farm, Bio Eier, frische Kräuter,
Pita Brot 10,50 A C v

Red Shakshuka Tomato Ragout from our NENI Farm, Organic Eggs, Fresh Herbs, Pita Bread

Israelisches Frühstück

Labneh, Oliven, Israelischer Salat, Avocado, Bio Rührei, Pita Brot 10,50 v A C G

Israeli Breakfast Labneh, Olives, Israeli Salad, Avocado, Scrambled Eggs, Pita Bread

+ Pastrami 2,50

NENI's Avocado Toast

Eingelegte Radieschen, Pochiertes Bio Ei,

Öfferl's Sauerteigbrot 11,50 v A C G O

Pickled Radish, Organic Poached Egg, Öfferl's Toasted Sourdough


+ Speck / Bacon 2,00

Orientalisches Frühstück

NENI Humus Klassik, Fava Bohnen, Bio Ei, Pita Brot 5,50  A C N


Oriental Breakfast NENI Classic Humus, Fava Beans, Organic Egg, Pita Bread

Croissant Frühstück

Ofenfrisches Croissant, Crème Fraiche, Marmelade nach Saison 5,50  A C G

Croissant Breakfast Freshly baked Croissant, Crème Fraiche, Seasonal Jam

Blueberry Pancakes

Mascarpone, Vanille, Ahornsirup, Heidelbeer Kompott 8,50  A C G

Mascarpone, Vanilla, Maple, Blueberry Compote

Greek Summer Bowl

Joghurt, Heidelbeeren, Erdbeeren, Pistazien Dukkah,

Ahornsirup, Minze   8,20 G H

Yoghurt, Blueberries, Strawberries, Pistachio Dukkah, Maple, Mint

Extras

Feta 1,50 G

Pastrami 2,50

Labneh 1,50 G

Oliven / Olives 1,50

Marmelade / Jam 1,00

Ofenfrisches Croissant / Freshly Baked Croissant 3,50 A G

Bio-Rührei / Organic Scrambled Eggs 5,00 C

MEZZE

12:00-22:30

Neni's hausgemachter Humus Teller

NENI Humus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Pita Brot 5,50  A N

Neni's homemade Humus Plate NENI Classic Humus, Har Bracha Tahina, Parsley, Pita Bread

Mezze Trio

Mango Curry Humus, Sakuska, Babaganoush, Pita Brot 10,50  A G N

Vegetarische Zigarren

Knuspriger Filo Teig, Feta, Spinat, Tzatziki 6,00  A G

Vegetarian Cigars Crispy Filo, Feta, Spinach, Tzatziki

Nuriel's Favourite Falafel

Har Bracha Tahina, Zhug 4,00   N

Süßkartoffel aus dem Ofen

Crème Fraiche, Vogerlsalat, Kürbiskerne, Sesam Dressing 7,50   H G M N

Oven baked Sweet Potato Crème Fraiche, Lambs Lettuce, Pumpkin Seeds, Sesame Dressing

Gebrannte Aubergine

Har Bracha Tahina, Tomaten Salsa, Bio Ei, Pita Brot 7,50  A C N

Burnt Eggplant Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Organic Egg, Pita Bread

SALATE SALADS

Crispy Chicken Salad

Knackiger Kohlsalat, Granatapfel, Koriander, Mango Aioli 14,00 A C E F G M N O
Crispy Cabbage, Pomegranate, Coriander, Mango Aioli

Caesar Salad


Römersalat, Sardellen, Rote Chili, Schalotten, Parmesan,
Panko Knusper 10,50 A C D G M N O

Baby Gem, Anchovy, Red Chili, Shallots, Parmesan, Panko Crumble

+ Knuspriges Huhn / *Crispy Chicken* 4,00 A C G H

+ Ge grillte Garnelen / *Grilled Prawns* 4,50 B

Kichererbsen Avocado Salat

Kichererbsen, Avocado, Rote Rüben Blätter, Falafel,
Granatapfel Vinaigrette 11,50   M O

*Chickpea Avocado Salad Chickpeas, Avocado, Beetroot Leaves, Falafel,
Pomegranate Vinaigrette*

+ Ge grillte Garnelen / *Grilled Prawns* 4,50 B

HAUPTGERICHTE MAINS

Haya's Sabich – Streetfood Spezialität aus Tel-Aviv

Gebackene Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomaten, Bio Ei, Amba 15,00  N
Fried Eggplant, Har Bracha Tahina, Tomato, Organic Egg, Amba

Elior's Pulled Beef Burger

Cheddar, Eingelegte Chilis, BBQ Sauce, Süsskartoffel Pommes & Mango Aioli 15,00 A C D G L M
Cheddar, Pickled Chilis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries & Mango Aioli

Hamshuka

NENI Humus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Pita Brot 12,50 A C D G L M
NENI Classic Humus, Minced Lamb & Beef, Har Bracha Tahina, Pita Bread

Mais und Chia Rösti

Jungzwiebel, Paprika, Eingelegte Chilis, Avocado, Limette 13,50  A N
Corn and Chia Latkes Spring Onion, Paprika, Pickled Chilis, Avocado, Lime

Pastrami Sandwich

Pastrami, Cheddar, Dijon, Mango Aioli, Sommer Coleslaw 13,50 A C G M

Jerusalem Teller

NENI Humus Klassik, Huhn mit Jerusalem Gewürz, Roter Paprika,
Tahina, Pita Brot 14,50 A M

*Jerusalem Plate NENI Classic Humus, Jerusalem Spiced Chicken,
Red Peppers, Tahina, Pita Bread*

AB 18:00 / SERVING FROM 18:00

Gegrillter Fisch Goldbrasse, Gremolata, Wilder Brokkoli,
Grüner Spargel, Zitronen Vinaigrette 21,00 A D M

*Whole Grilled Fish Sea Bream, Gremolata, Wild Broccoli, Green Asparagus,
Citrus Vinaigrette*

Baharat Huhn

Huhn in Baharat Mariniert, Gegrilltes Gemüse, Tahina, Tomatenkerne,
Zhug 15,00  A N

*Baharat Chicken Baharat Marinated Chicken, Grilled Vegetables, Tahina,
Tomato Seeds, Zhug*

Extras

Zhug – Koriander Chili Pesto 1,50

Süßkartoffel Pommes mit Mango Aioli
Sweet Potato Fries with Mango Aioli 4,00

Gemischter Salat mit Zitrus Vinaigrette
Mixed Salad with Citrus Vinaigrette 3,50

Pita Brot / Pita Bread 1,50

DESSERT

The very best
New York Cheesecake 6,00 A C G

Ilan's Tiramisu

Mascarpone Mousse, Cantucci Kekse, Madeira Wein, Kakao 6,00 A G H O
Mascarpone Mousse, Cantucci Biscuits, Madeira Wine, Cacao

Knafeh

Gebackener Kadayif, Käse, Joghurt Eis, Geröstete Pistazien 7,00 A G H
Baked Kadayif, Cheese, Yoghurt Ice Cream, Toasted Pistachio

LEGENDE

Tahina = 100% Sesampaste aus Har Bracha

100% Sesame Paste from Har Bracha

Kadayif = Knuspriges Engelshaar (dünne Teigfäden)

Crunchy Angel's Hair (thin dough)

Harissa = Pikante Gewürzpaste

Paste of Various Spices

Amba = Gewürzpaste mit Mariniertes Mango

Paste of Various Spices with Pickled Mango

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI ALCOHOL FREE

Limonana Frische Minze, Zitronensaft und Soda
Fresh Mint, Lemon Juice and Soda 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

Eistee mit frischer Minze
Hausgemacht / Homemade 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

bio! Organics by Red Bull
Simply Cola/Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic 0,25l 3,10

bio! Mango Lassi 0,25l 3,90 G

Apfelsaft Naturtrüb / *Natural* 0,25l 2,80

Johannisbeere/Red Currant Juice 0,2l 2,80

Vöslauer Mineral
Ohne / Prickelnd, Still / Sparkling 0,33l 2,80 · 0,75l 4,80

Soda Himbeer / Zitrone / Holunder *
Raspberry / Lemon / Elderflower 0,25l 2,10 · 0,4l 3,30

Red Bull Sugarfree Energy Drink 0,25l 3,80

COCKTAILS 8,50

Daily Special

unser Personal erzählt dir mehr
ask our staff for details

Moskow Mule

42 Below Gurken Infused Vodka,
Limettensaft, Ginger Beer, Gurken
*42 Below cucumber infused vodka,
limejuice, ginger beer, cucumber*

Kumquat-Gin Tonic

Frische Kumquats, Bombay Gin, Tonic
Fresh kumquats, Bombay gin, tonic

Martini e Tonic

Martini, Tonic, Limette
Martini, tonic, lime

Cuatro & Ginger

Rum 4J, Ginger Ale, Limette
Rum 4Y, ginger ale, lime

DIGESTIF

Williams Reserve

Guglhof 2cl 4,10

Marille Reserve

Guglhof 2cl 4,60

Nikka Whisky

Japan 2cl 5,10

XO Double Wood

Rum Barbados 2cl 5,40

Grappa

di San Leonardo

Stravecchia 2cl 6,10

HAUSBRANDT-KAFFEE COFFEE

Espresso 2,40 · Doppio 4,10 · Macchiato 2,60

Kleiner Brauner 2,60

Großer Brauner 4,30

Verlängerter 3,10

Cappuccino 3,20

Melange 3,20

Caffe Latte Hot 4,20 · Iced 4,50

Heiße Schokolade / Hot Chocolate 3,40

Sojamilch / Soy Milk + 0,70

KUSMI TEA 4,30

Earl Grey - Black Tea

Ginger Lemon - Green Tea

Aqua Rosa - Fruit Tea

Nanatee mit frischer Minze / Fresh Nana Mint

Be Cool - Herbal Tea

Chai Tee / Chai Tea

Milch oder Zitronensaft / Milk or Lime Juice + 0,70

Gemischter Satz Nussberg

Hajszan (Wieninger), Wien

0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

Grüner Veltliner

Federspiel

Lehensteiner, Weissenkirchen/Wachau

0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

Gelber Muskateller Gamlitzer

Gross, Südsteiermark

0,75l 28,00 . 1/8l 5,40 ○

Wiener Riesling

Wieninger, Wien

0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

Sauvignon Blanc Ottenberger

Tement, Berghausen/Südsteiermark

0,75l 30,00 . 1/8l 5,40 ○

Chardonnay

Markowitsch, Niederösterreich

0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

Pinot Grigio

Di Leonardo, Friaul

0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

WEISS WHITE

Rioja Vina Alberdi

La Rioja Alta, Haro

0,75l 29,00 · 1/8l 5,10 ○

Das Glück-Grand Select

Weinmanufaktur Follner, Rust

0,75l 39,00 · 1/8l 6,00 ○

Blauer Zweigelt

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich (Salon Bundessieger 2015)

0,75l 26,00 · 1/8l 4,70 ○

Blaufränkisch

Uwe Schiefer, Welgersdorf Rust/ Neusiedlersee Hügelland

0,75l 26,00 · 1/8l 4,60 ○

bio! Pinot Noir

Hofweingarten

Paul Achs, Neusiedlersee

0,75l 27,00 · 1/8l 4,90 ○

Heideboden

Reeh, Andau/ Neusiedlersee

0,75l 27,00 · 1/8l 4,80 ○

Merlot

Reinisch Johanneshof, Thermenregion

0,75l 28,50 · 1/8l 5,20 ○

ROT RED

ROSÉ

Pure Grand Cuvee

Cote de Provence, Domain Sarrins

0,75l 31,00 · 0,1l 5,60 ◯

BUBBLES

Moët & Chandon

0,75l 75,00 ◯

NENI Frizzante-Rose Sweet

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich

0,75l 25,50 · 0,1l 3,90 ◯

NENI's Primosecco

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich

0,75l 25,50 · 0,1l 3,90 ◯

G'SPRITZT

Frizzsoda

NENI Frizzante mit Limette, Minze und Soda 1l 16,10 · 0,25l 4,60

NENI Frizzante with Lime, Mint and Soda

Aperol Prosecco 0,2l 4,90 ◯

Prosecco Veilchen Spritzer 0,2l 4,90 ◯

Weisser Spritzer 0,25l 3,40 ◯

Aperol Spritzer 0,25l 4,10 ◯

Hugo 0,2l 4,90 ◯

BIER BEER

VOM FASS / TAB

Ottakringer Wiener Original 0,3l 3,50 · 0,4l 3,90

Zwickl rot 0,3l 3,50 · 0,4l 3,90

FLASCHEN / BOTTLES

Null Komma Josef 0,3l 3,20

Ottakringer Radler 0,5l 3,80

Ottakringer 16er 0,3l 3,60

ALLERGENE ALLERGENES

Butter, Eier und der Großteil unserer Milchprodukte sind biologischen Ursprungs!

Butter, eggs and most of our milk products are organic!

✓ Vegetarisch / *Vegetarian* ✓^v Vegan Ⓜ Glutenfrei / *Gluten-Free*

* Jugendgetränk / *Youth Drink*

A Glutenthaltiges Getreide / *Gluten-containing Cereals*

B Krebstiere / *Crustaceans*

C Ei / *Egg*

D Fisch / *Fish*

E Erdnuss / *Peanut*

F Soja / *Soy*

G Milch oder Laktose / *Milk or Lactose*

H Schalenfrüchte / *Nuts*

L Sellerie / *Celery*

M Senf / *Mustard*

N Sesam / *Sesame*

O Sulfite / *Sulfites*

P Lupinen / *Lupins*

R Weichtiere / *Molluscs*

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, keine Kreditkarten

Prices in Euro incl. Taxes, No Credit Cards

NENI
am Naschmarkt

NENI AM NASCHMARKT, STAND 510, 1060 WIEN