





FRÜHSTÜCK

Montag - Samstag 8:00 - 11:45


NENI's Avocado-Frühstückstoast

mit eingelegten Karotten und Bio-Ei auf Öfferl's
Sauerteigbrot 10,50 A, C, G, O 

neu! Ilan's Grüne Shakshuka

Orientalische Speise mit Bio-Eiern, Spinat, Fenchel, Lauch und
Schafskäse dazu Pita Brot 10,50 A,C,G 


Shakshuka

Das "Original" mit Bio-Eiern, Tomaten-Ragout aus eigenem Anbau und
frischen Kräutern, dazu Pita Brot 10,50 A, C 

Wahlweise mit Pastrami 13,00

Orientalisches Frühstück

langsam gekochte Fava Bohnen,


NENI's Humus, Bio-Ei und dazu Pita Brot 8,00 A, C 

neu! Lust auf Vegan

Heidelbeer-Porridge mit Kokosmilch

und gerösteten Haselnüssen 8,00 A,H 

Israelisches Frühstück

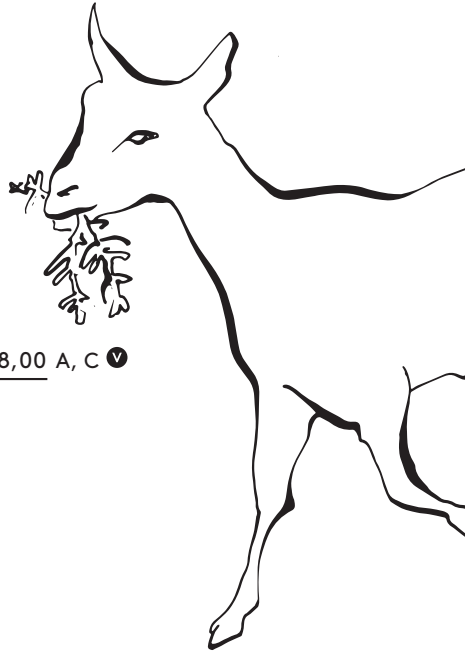
Labane (selbstgemachter Frischkäse mit wildem Thymian und Sesam gewürzt), Bio-Rührei, Oliven, israelischer Salat, Pita Brot, Portion Butter 10,50 A, C, G, N 

Marmeladen Frühstück

mit hausgemachtem Chala (jüdischer Striezel), Staud's Marmeladen und Butter 6,50 A, C, G 

Frühstück für Zwei

Griechisches Joghurt mit Chiasamen, Labane (selbstgemachter Frischkäse mit wildem Thymian und Sesam gewürzt), Staud's Marmelade, Butter, Bio-Rührei, Pastrami und Pita Brot 22,00 A,C,G,N,H



MEZZE




Kleine Vorspeisen zum Teilen. Ab 12:00

NENI's Humus-Teller

mit Tahina (100% Sesam Paste) und Pita Brot 5,50 A, N 


NENI's Dreierlei Humus

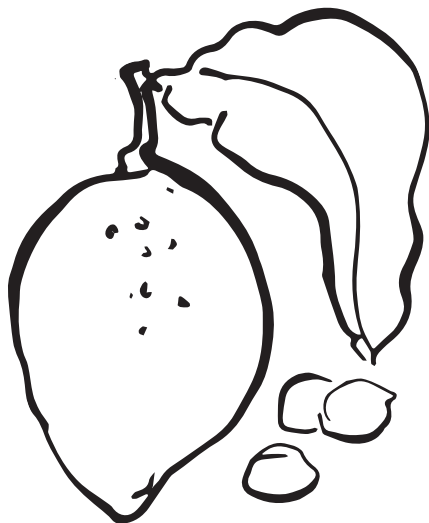
(Rote Rüben mit Kren, Curry-Mango, Classic) mit Pita Brot 9,00 A, N 

Nuriel's favourite Falafel Mit Tahina und Zhug 3,50 N  

Zigarren Orientalische Frühlingsrollen gefüllt mit Rind-Lamm-Faschiertem, Pinienkernen und Gewürzen, serviert mit Tahina 5,50 A, N

Vegetarische Zigarren

Orientalische Frühlingsrollen mit Spinat-Schafskäse-Füllung und Tsatsiki 5,50 A, G 




neu! Gerösteter Karfiol

mit Tahina, Tomatenkernen und Jalapeno-Zitrus Salsa 6,00 N  


Haya's Sakuska – eine Spezialität des Hauses

im Holzofen geröstete Tomaten, Melanzani und Paprika dazu Öfferl's
Sauerteigbrot 6,00 A, H 

Melanzani aus dem Ofen

auf Tahina mit Tomatensalsa, einem Bio Ei und Pita Brot 6,50 A, C, N 

Babaganoush

Melanzani Püree aus dem Holzofen mit Pita Brot 5,50 A, N 

Süßkartoffel aus dem Ofen

in der Schale mit gerösteten Mandeln, hausgemachtem Schmand
und Rucola-Spinatsalat mit Zitrusvinaigrette 7,50 G, H, M  

SUPPEN

neu: NENI's Linsensuppe

mit Limettenblättern, Kokosmilch und Ingwer 5,50 L  

neu: Tagessuppe 5,50

SALATE

neu: Nativ's Rote Rüben Kale Salat

mit cremigem Schafskäse, gerösteten Walnüssen und kandierten Safran-Orangen 13,50 G,M,O,H  

Tunesischer Thunfischsalat

mit Ofenkartoffeln, Harissa, Bio-Ei, Jalapeno-Aioli und Salzgurken 14,00 C,D,O,M

Koreanischer Fried Chicken Salat

Gebackene ausgelöste Hühnerkeulen in Sake-Soja-Chili Sauce auf asiatischem Salat mit Granatapfelkernen und Mango-Aioli 14,00 A, C, E, F, G, M, N, O

HAUPTSPEISEN



Hamshuka

NENI's Humus, Lamm- und Rindsfaschiertem mit Spicy Chili
dazu Pita Brot 12,50 A, N

Hühnerstreifen in knuspriger Mandelpanier

mit Sweet-Chili-Chutney und hausgemachten French Fries 13,50 A, F, G, H, N

Jerusalem Teller

mit gegrilltem Hühnerfleisch, orientalischen Gewürzen, frischen
Kräutern, NENI's Humus, Tahina und Pita Brot 14,00 A, N

Sabich Ein Mischmasch aus gebackenen Melanzani, NENI's Humus,
Tomaten-Koriander Salat, Tahina, Bio-Ei und Amba 13,50 A, C, M, N

Wahlweise mit Falafel 15,00 

Spicy karamellierte Melanzani mit Ingwer, Chili und
geröstetem Sesam auf japanischem Reis 13,50 A, F, N  

Wahlweise mit gegrilltem Hühnerfilet 16,00

neu! Pulled Beef Sandwich

mit Öfferl's handgemachtem Brioche Buns, in Ahornsirup langsam
geschmortes Pulled Beef, mit Cheddar, hausgemachter BBQ-Sauce,
eingelegten Chilis, frischen Kräutern, hausgemachten French Fries
und Mango-Aioli 15,00 A, C, G, N, O

neu: Elior's Lammstelze

6 Stunden geschmort in Portwein-Granatapfelmelasse
und Wurzelwerk 19,50 L,O,G,N

neu: Glasiertes Lachsfilet

mit Fisolen, knusprigen Schalotten und geröstetem Sesam
17,00 M,F,N,D,A 

neu: Ge grillter Tempeh *Superfood!*

mit Reislinsen, Erdnuss-Satay und asiatischem
Salat 14,50 F,N,E  



EXTRAS

Zhug (scharfes Koriander-Chili-Pesto) 1,50

Hausgemachtes Chutney 1,50 F, N

Hausgemachte French Fries mit Chutney 4,00 F, N

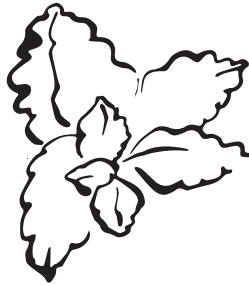
Gemischter Salat Neni Style
(mit Zitrusfrucht und deren Vinaigrette) 3,50 M 

Pita Brot (1 Stück) 1,00 A

Öfferl's Sauerteigbrot (1 Scheibe) 1,00 A 

Ge grillte Hühnerbruststreifen 3,50 

DESSERT



The very best New York Cheese Cake 6,00 A, C, G

Knafeh

Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems.

Kadaif mit Mozzarella-Ricotta-Mascarpone-Füllung, überbacken,
mit gehackten Pistazien und Joghurteis 7,00 A, G, H

neu! Warmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern und Kokoseis 7,00 A,C,G

LEGENDE

Tahina: 100% Sesampaste aus Har Bracha

Kadaif: Engelshaar (dünne Teigfäden)

Harissa: spicy Gewürzpaste

Sumak: Pulver aus der Sumak Beere, mit einer angenehmen Säure

Amba: Gewürzpaste mit Mango Pickles

GETRÄNKE

WEISSWEIN

Gemischter Satz Nussberg

Hajszan (Wieninger)/Wien, Fl 0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

Grüner Veltliner Federspiel

Lehensteiner Weissenkirchen/Wachau, Fl 0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

Gelber Muskateller Gamlitzer

Gross, Südsteiermark, Fl 0,75l 28,00 . 1/8l 5,40 ○

Wiener Riesling

Wieninger, Wien, Fl 0,75l 27,50 . 1/8l 5,20 ○

Sauvignon Blanc Ottenberger

Tement, Berghausen/Südsteiermark, Fl 0,75l 30,00 . 1/8l 5,40 ○

Chardonnay

Markowitsch, Niederösterreich, Fl 0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

neu! Pinot Grigio

Di Leonardo, Friaul, Fl 0,75l 27,00 . 1/8l 5,10 ○

ROTWEIN

Rioja Vina Alberdi

La Rioja Alta, Haro, 0,75l 29,00 · 1/8l 5,10 ○

Das Glück-Grand Select *Premium Cuvee!*

Das Glück-Grand Select, 0,75l 39,00 · 1/8l 6,00 ○

Blauer Zweigelt

(Salon Bundessieger 2015) Weingut Hagn

Mailberg/Niederösterreich, 0,75l 26,00 · 1/8l 4,70 ○

Blaufränkisch

Uwe Schiefer, Welgersdorf Rust/Neusiedlersee Hügelland,

FI 0,75l 26,00 · 1/8l 4,60 ○

bio! Pinot Noir Hofweingarten

Paul Achs, Neusiedlersee, FI 0,75l 27,00 · 1/8l 4,90 ○

Heideboden *Cuvee!*

Reeh, Andau/Neusiedlersee, FI 0,75l 27,00 · 1/8l 4,80 ○

Merlot

Reinisch Johanneshof, Thermenregion, FI 0,75l 28,50 · 1/8l 5,20 ○

ROSÉ

Pure Grand Cuvee

Cote de Provence, Domain Sarrins, Fl 0,75l 31,00 · 0,1l 5,60 ◯

BUBBLES

Moët & Chandon Fl 75,00 ◯

NENI Frizzante-Rose Sweet

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich, Fl 0,75 25,50 · 0,1l 3,90 ◯

NENI's Primosecco

Weingut Hagn, Mailberg/Niederösterreich, Fl 0,75l 25,50 · 0,1l 3,90 ◯

G'SPRITZT

Frizzsoda

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

Aperol Prosecco 0,2l 4,90 ◯

Prosecco Veilchen Spritzer 0,2l 4,90 ◯

Weisser Spritzer 1/4l 3,40 ◯

Aperol Spritzer 1/4l 4,10 ◯

Hugo 0,2l 4,90 ◯

BIER

VOM FASS

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

Zwickl rot 0,3l 3,50 · 0,4l 3,90

FLASCHEN

Null Komma Josef 0,3l 3,20

Ottakringer Radler 0,5l 3,80

Ottakringer 16er 0,3l 3,60

ALKOHOLFREI

Limonana

Frische Minze, Zitronensaft und Soda 0,25l 3,20 · 0,4l 3,90 · 1l 7,10

Eistee mit frischer Minze

Hausgemacht 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 0,25l 2,80

Johannisbeere 0,2l 2,80

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

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

Red Bull & Red Bull sugarfree energy drink 0,25l 3,80

COCKTAILS 8,50

Moskow Mule

42 Below Gurken Infused Vodka,
Limettensaft, Ginger Beer, Gurken

Kumquat-Gin Tonic

Frische Kumquats, Bombay Gin,
Tonic

neu! Martini e Tonic

Martini, Tonic, Limette

neu! Cuatro & Ginger

Rum 4J, Ginger Ale, Limette

neu! Matcha Gin Fizz

Gin, Kissa Matcha Tee,
Zitronensaft, Zucker, Soda

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

Espresso 2,40 . Groß 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 3,40

Sojamilch auf Wunsch + 0,70

TEE 4,30

China Op Jasmin Tee

Earl Grey Cream

Türkischer Apfel-Lemontee

Feine Kräuter

Nanatee mit frischer Minze

Chai Tee

Milch oder Zitronensaft + 0,70

ALLERGENE

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

—

🌱 vegetarisch 🌱^v vegan

🌾^{gf} glutenfrei

—

* Jugendgetränk

—

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, keine Kreditkarten

NENI am Naschmarkt, Stand 510, 1060 Wien