

SPEISEN ohne GRENZEN

Schön, dass Sie hier sind!

Infos und Anmeldung zum Newsletter,
der wöchentlich auch über
aktuelle Mittags-Menüs informiert gibt's auf

www.speisen-ohne-grenzen.at

WLAN: speisen-ohne-grenzen
Passwort: everybodywelcome

Öffnungszeiten Di – Sa 11:00 – 23:00

Frühstück Sa 11:00 – 18:00
Mittagsmenü Di – Fr 12:00 – 14:30
Abendessen Di – Sa 18:00 – 22:00

ÜBER UNS

Speisen ohne Grenzen ist ein gemeinnütziger Verein, der durch das Betreiben dieses Restaurants und weitere Aktivitäten wie Caterings und Veranstaltungen die Integration von geflüchteten Personen unterstützt.

Der Großteil des Speisen ohne Grenzen Teams musste in den vergangenen Jahren seine Heimat verlassen. Die Mitarbeiter*innen haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch das Wissen um traditionelle Speisen und Getränke. Das gemeinsame Zubereiten traditioneller Gerichte aus den Heimatländern des multi-ethnischen Teams fördert neben gegenseitigem Verständnis auch fachliche und sprachliche Kompetenzen und fördert den kulturellen Austausch gleichermaßen unter Kolleg*innen sowie mit Ihnen, unseren Gästen.

Neben dem Restaurant am Yppenplatz kocht der Verein auch am Badeschiff am Donaukanal. Unsere Küche am Badeschiff ist abends täglich sowie für Veranstaltungen geöffnet.

Ab zehn Portionen liefern wir das Mittagmenü mittwochs und donnerstags per Lastenrad ins Büro, an den Arbeitsplatz oder wo Sie sonst gemeinsam Mittagessen möchten.

Sie haben ein großes Team-Meeting im Büro, feiern ein Geburtstagsfest oder planen eine Veranstaltung? Gerne liefern wir Ihnen ein Buffet – auch abends und am Wochenende. Oder Sie kommen einfach zu uns an den Yppenplatz: Unser privat zu mietender Extraraum hat Platz für bis zu 30 Personen.

BLEIBEN WIR IN KONTAKT!

hallo@speisen-ohne-grenzen.at

[instagram.com/speisen.ohne.grenzen](https://www.instagram.com/speisen.ohne.grenzen)

twitter.com/geschmacksreise

fb.com/vereinspeisenohnegrenzen

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

VON OMID AUS DEM IRAN

0,25

Bidmeshk

5,20

Orangenblüten-Sirup, Basilikum-Samen, Rosenwasser,
Blüten der Ägyptischen Weide und kalter Malvenblütentee ^{vegan}

„Das Getränk wird in Schichten serviert und vor dem Trinken verrührt. Es ist nicht nur gesund für den Körper, sondern boostet auch die Laune!“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

0,25

0,5

Khakshir

4,20

5,90

Limonade mit frisch gepresster Zitrone, Kardamom,
Rosenwasser und den Samen der Besenrauke ^{vegan}

*„Ka Gschir“ ist vitamin- und ballaststoffreich:
Man trinkt es auch, um gesund zu bleiben!“*

Shebbet Nana

4,60

5,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft
und frische Minze, aufgespritzt mit Sodawasser ^{vegan}

*„Man trinkt Shebbet Nana vor allem im Sommer,
aber eigentlich ist es zu allen Jahreszeiten gut“*

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi

5,20

7,20

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer ^{vegan}

*„In Uganda lassen manche Leute den Saft auch
gerne vergären – ein Ananas-Most sozusagen.“*

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi

4,20

5,20

Süß-saurer Saft der Tamarinde, auch „Indische Dattel“ genannt ^{vegan}

*Shireen kocht zwar nicht mehr bei uns.
Ihren Dattelsaft dürfen wir auch weiterhin empfehlen!*

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE MIT ALKOHOH

Weißer Spritzer aus Österreich mit Einfluss aus aller Welt

	0,25
Minz Spritzer	5,30
Ingwer Spritzer	4,90
Granatapfel Spritzer	4,90
Kardamom-Kurkuma Spritzer	4,90

Hausgemachte Getränke kombiniert mit Sprudeligem und Starkem

VON OMID AUS DEM IRAN

Bidmeshk Gin 9,20

Limonade aus mehreren Schichten: Orangenblüten-Sirup, Basilikumsamen, Rosenwasser, Blüten der Ägyptischen Weide und Malvenblütentee / Tanqueray London Dry Gin

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khakshir Frizzante 5,30

Sirup aus Samen der Besenrauke, Kardamom und Rosenwasser / San Rosso Prosecco vom Fass vom Weingut Sacchetto in Venetien

Shebbet Nana Rum 8,50

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft, frische Minze / Flor de Cana 7 Rum, aufgespritzt mit Sodawasser

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi Rum 9,20

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer / Flor de Cana 7 Rum

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi Vodka 7,90

Süß-saurer Saft der „Indischen Dattel“ / 42 Below Vodka

HAUSGEMACHTES MIT ALKOHOH

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Jugendgetränke

Fruchtsäfte Rauch	0,2	0,5
Bio Apfelsaft naturtrüb pur	3,60	
Birnensaft gespritzt	3,40	4,20
Bio Marillensaft		
	0,25	0,5
Roter Bio Traubensaft Weingut Ettl pur	3,90	
	gespritzt 3,70	4,50
Soda	0,25	0,5
Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft	3,20	4,50
Ingwer mit hausgemachtem Ingwer-Sirup	3,80	4,80
Granatapfel mit Granatapfel-Kernen	3,80	4,80
Kardamom-Kurkuma mit hausgemachtem Sirup	3,80	4,80
Vimto Sirup aus schwarzen Ribiseln, Himbeeren und Weintrauben, mit frisch gepresstem Zitronensaft	3,80	4,90
<i>Vimto ist ein Getränk, das es sowohl in Somalia als auch in Äthiopien gibt Halima und Abeba trinken es beide gerne.</i>		
	0,33	0,75
Vöslauer Prickelnd / Still	3,90	6,90
		0,33
Coca Cola / Coca Cola Zero		4,30
Makava Ice Tea		4,30
		0,2
Fever Tree Indian Tonic Water		4,30
Fever Tree Ginger		4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HEISS- UND EIS-GETRÄNKE

VON HALIMA AUS SOMALIA

Kachuah Würziger, gezuckerter Gewürzmilchkaffee ^G 4,50

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Shir Chai Schwarzer Tee mit Zimt, Ingwer und Milch ^G 4,80

Kakao Bio Fairtrade ^G 4,80

Ingwertee 4,80
mit frisch aufgebrühtem Ingwer und hausgemachtem Ingwer-Sirup

Bio TEE Sonnentor 4,80
Ceylon Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Früchtetee

KAFFEE

Alle Getränke gibt's auch mit Hafer- ^A statt Kuhmilch

Espresso einfach / doppelt 3,10 / 4,30

Brauner kleiner / großer ^G 3,40 / 4,60

Espresso Macchiato ^G 3,70

Verlängerter 3,10

Cappuccino ^G 4,30

Latte Macchiato ^G 4,80

H'EIS'S GETRÄNKE

Iced Espresso doppelter Espresso auf Eiswürfeln 4,60

Iced Milchkaffee doppelter Espresso mit kalter Milch auf Eiswürfeln 5,80

Affogato Vanilleeis, ertrunken in einem doppelten Espresso 6,20

Iced Shir Chai 5,80
schwarzer Gewürztee mit Milch, Eiswürfeln und Kardamom-Sirup

KAFFEE VON IMMA AUS RUANDA

Linea Rossa 100% Red Bourbon Arabica



Imma ist in Ruanda geboren und lebt seit ihrer Jugend in Tirol. Von dort aus importiert sie nun den Kaffee ihrer afrikanischen Familie, und somit auch die Bohnen der Linea Rossa – geröstet von der Kaffeerösterei Kanzi in Trumau.

HEISSE GETRÄNKE

BIER

VOM FASS	0,3	0,5
Trumer Pils ^A	3,90	5,20
Obertrumer Original Bio Märzen Zwickl ^A	3,90	5,20
Biri Bier ^A	4,30	5,90
Trumer Pils mit einem Schuss Campari – sehr erfrischend		
Saurer Radler ^A	3,70	4,80
AUS DER FLASCHE	0,3	0,5
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei ^A		5,20
Sigl's Radler Zitrone ^A		5,20
Kobersdorfer Bio Märzen ^A	3,90	
Kobersdorfer Bio Pils ^A	3,90	

SPRITZIG UND SPRUDELIG

	0,25
Weißer Spritzer ^o	3,90
Select Spritz ^o	5,20
Select Frizzante ^o	5,70
Aperol Spritz ^o	5,20
Aperol Frizzante ^o	5,70
Campari Spritz ^o	5,20
Campari Soda ^o	4,90
Prosecco vom Fass	0,125
Sacchetto San Rocco IGT Veneto ^o	4,50

BIER UND SPRITZER

WEINE

	0,125	0,75
Grüner Veltliner Ettl / Seeweingärten 2022 °	4,70	24,00
Die wohl bekannteste und wichtigste Weißweinsorte Österreichs würziger, facettenreicher Wein der sich optimal als Speisenbegleiter eignet		
Gemischter Satz Pferschy-Seper / 2022 °	4,90	25,00
Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen Säure, Fruchtigkeit und Restsüße. Aus den Rebsorten Grüner Veltliner, Welschriesling, Traminer und manche alte, bereits in Vergessenheit geratene Sorten		
Chardonnay Ettl / Prädium 2022 °	5,20	26,00
8 Monate im Fass ausgebaut, sanfter, seidiger Wein mit Nuancen nach Zitruszesten, Tropenfrucht und Honig		
Rotgipfler Pferschy-Seper / 2021	5,50	30,00
Autochthone Rebsorte der Thermenregion, gereift in kleinen Eichenfässern dichter, eleganter Wein mit vielschichtiger Struktur Passt zu Fisch, aber auch zu Würzigem		
Rosé Ettl / 2022 °	4,90	25,00
Ein Wein mit lebendiger Säure und mittlerem Körper, trinkanimierend und vor allem im Sommer attraktiv		
Zweigelt Ettl / Neusiedlersee DAC Classic 2022 °	4,70	24,00
Frische Struktur, zarte Tannine, Noten von dunklen Beeren und Kirsche		
Blaufränkisch Ettl / Classic 2022 °	5,20	26,00
Lebendige Säure, zarte Tannine, floraler Touch, sowie Orangenzeste und rote Beeren		

Wir beziehen die ausgewählten Weine von den folgenden Bio-Weingütern:

Ettl aus Podersdorf / Neusiedlersee

Pferschy-Seper aus Mödling / Thermenregion

Alle Weine sind Bio-Zertifiziert und enthalten Sulfite °

WEIN

WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

Negroni	9,50
3cl Tanqueray London Dry Gin / 3cl Campari / 3cl Cocchi Vermouth di Torino	
Cocchi Vermouth di Torino	5,40
Laut Gabriel Italiens bester Wermuth, 4cl, on the rocks, Orangenzeste	
Gin Tonic	
4cl Tanqueray London Dry Gin / Fever Tree Indian Tonic Water	7,80
4cl Alkoholfrei mit Tanqueray 0.0% / Fever Tree Indian Tonic Water	7,80
Mules	
Wellington Mule / 4cl 42 Below Vodka / Fever Tree Ginger Ale	7,80
London Mule / 4cl Tanqueray London Dry Gin / Fever Tree Ginger Ale	7,80
London Mule Zero / 4cl Tanqueray 0.0% <small>alkoholfrei</small> / Fever Tree Ginger Ale	7,80
Nicaragua Mule / 4cl Flor de Cana Rum 7 / Fever Tree Ginger Ale	8,20
Vodka Makava 4cl 42 Below Vodka, Makava Ice Tea, Zitrone	8,20
Flor de Cana Rum Centenario 12	
4cl Flor de Cana 12 Rum – 12 Jahre im Eichenfass gereifter Rum	5,80
Mit Coca Cola on the rocks– zum selber Mixen oder separat genießen	8,90
Averna Sour 4cl Averna, frisch gepresster Zitronensaft	6,50
Zirm 4cl Zirben-Schnaps aus der Steiermark	5,20
Yeni Raki	4,90
4cl Türkischer Anis-Schnaps, on the rocks, serviert mit Leitungswasser	
Williams Birnenbrand 4cl Greilinger aus Niederösterreich	4,70

WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

11:00 – 22:00

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Hendevane 6,20

Saftige Wassermelone mit Schafkäse ^G und Oliven

„Ein Sommer ohne Wassermelone ist kein Sommer!“

Adasi 8,20

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Petersilie und Zitrone ^{vegan},
dazu Fladenbrot ^A

Eine Mahlzeit für heiße Mittage und laue Abende.

VON SHIREEN AUS SYRIEN

klein **groß**

Fattoush 6,90 13,90

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel,
frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^{vegan A}

groß mit Fladenbrot ^A

In bester Erinnerung an Shireen, die weitergezogen ist ...

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Kelam Salad 5,90 12,90

Gemischter Salat mit Rotkraut, Mais, Paradeisern, Gurken,
Karotten, Minze und Petersilie ^{vegan}, groß mit Fladenbrot ^A

11:00 – 22:00

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Badinja ba Gerdu 7,90

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^{G H}, Oliven und Granatapfelkerne, serviert mit Fladenbrot ^A

„Es ist zwar viel Arbeit, sie zu machen, aber ich habe immer gerne welche im Kühlschrank ... auch wenn sie meistens schnell wieder gegessen werden!“

Pure Badinjan 8,20

Melanzani-Aufstrich zubereitet mit vergorenem Ziegenjoghurt ^G, geröstetem Zwiebel und geröstetem Knoblauch, Walnuss ^H, dazu schwarze Oliven und Fladenbrot ^A

Das Ziegenjoghurt hat einen intensiven Geschmack. Auch wenn es nicht allen schmeckt, hat es diese afghanische Spezialität auf unsere Speisekarte geschafft.

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Kik 7,50

Rote Linsen in Paprika-Sauce mit hausgemachtem Frischkäse ^G und Paradeiser-Paprika-Zwiebel Salat ^(vegan möglich), dazu Fladenbrot ^A

VON HALIMA AUS SOMALIA

Foul 7,50

Kidneybohnen-Zwiebel-Mus mit Chilisauce und Koriander-Paradeiser Salat ^{vegan}, dazu Fladenbrot ^A

VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Cucu 7,90

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen, dazu Paradeiser-Zwiebel-Sauce und Fladenbrot ^{A C}

„Die frischen Kräuter müssen ganz fein geschnitten werden. Das ist zwar aufwendig und benötigt viel Geduld, aber zum Frühstück am Wochenende gehört Cucu einfach dazu!“

Wenn Sie sich nicht für eine Vorspeise entscheiden können und zu mehr seid, empfehlen wir zum Durchkosten eine kleine

Geschmacksreise 28,00

Pure Badinjan, Abebas hausgemachter Frischkäse, Kik, Foul, Cucu, Badinja ba Gerdu, schwarze Oliven, Zwiebel-Petersil-Sumach-Salat, frisches Gemüse und Fladenbrot ^{A C G H}

*Viele Köch*innen bringen Vielfalt auf den Teller!*

11:00 – 22:00

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

SÜSSES

11:00 – 22:00

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Hendvane Khorma 5,90

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

„Dattel und Wassermelone – passt einfach“

Ferni 4,90

Süßer Grieß-Mais-Pudding mit Mangopüree, Kiwi und Granatapfel ^{A G}

„Die meisten Menschen in Österreich wissen gar nicht, dass auch in Afghanistan diese Obstsorten wachsen ... früher auch in meinem Garten!“

Bastani Safran 6,80

Safran-Eis mit frisch gehackten Pistazien ^{A G} und Manner Eiswaffeln ^{A F}

„Safran schmeckt nicht nur in pikanten Gerichten, auch als Gewürz im Eis passt er sehr gut.“

VON HALIMA AUS SOMALIA

Busbusa 4,90

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^{A C G}

„Egal wo in Somalia es Busbusa gibt, er wird immer gleich zubereitet: Ein einfaches Rezept, das einfach köstlich schmeckt!“

VON TILLI AUS WIEN

Schoko-Nuss-Schnitte 5,80

Saftige Schoko-Nuss-Schnitte mit Bio-Eiern und bio und fair gehandelter Schokolade von Zotter ^{C G H}

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Ghazl al Banat 6,80

Handgezogene Zuckerwatte mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien und hausgemachtem Krokant ^{A C G H} (vegan möglich +1,50)

„Diese bei uns unbekannt Kombination schmeckt im Winter wie im Sommer – unbedingt probieren!“

11:00 – 22:00

SÜSSES

ABENDESSEN

18:00 – 22:00

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Ajnet 14,50

Hausgemachtes Vollkorn-Injera serviert mit vielen vegetarischen Speisen: Erdäpfel-Karotten-Gemüse, rote Linsen, Fisolengemüse, Paradeiser-Paprika-Salat und selbst gemachter Käse ^{G M} (vegan möglich)

„In Äthiopien isst man zu fast jeder Mahlzeit Injera. Es ist ein dünnes Brot, wie eine Sauerteigpalatschinke aus Hirse-Vollkornmehl, das man über Nacht gehen lassen muss.“

Tibs Wat 15,90

Zarter, klein gewürfelter Lammschlegel in einer Paprika-Sauce, dazu Kurkuma-Reis und Paradeiser-Paprika-Salat mit roten Zwiebeln ^{G M}

„Die wichtigste Zutat ist Paprikapulver. Man braucht süßes und scharfes und vor allem viel!“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

vegan mit Rind

Demi Bulgur 13,50 14,90

Gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika, Paradeisern und Zwiebeln ^A, dazu Rindsstreifen oder Soja-Geschnetzertes ^F in sämiger Sauce und Zwiebel-Petersil-Sumach-Salat

„Bulgur hat eine lange Tradition in meiner Familie. Meine Großmutter hat ihn gekocht, wenn es keinen Reis gab. Ich aber koche ihn, weil er gut schmeckt und mich an meine Kindheit erinnert.“

VON HALIMA AUS SOMALIA

Baasto iyo Hilib 17,90

Zwei Lammkronen auf Bandnudeln ^A mit würziger Paradeiser-Karotten-Sauce, dazu gemischter Salat mit Zitronen-Marinade

Suugo iyo Baasto 12,90

Bandnudeln ^A mit würziger Paradeiser-Karotten-Sauce, dazu gemischter Salat mit Zitronen-Marinade ^{vegan}

„Die Italiener waren eine Zeit lang in Somalia. Wir machen ihre Speisen etwas würziger – nach unserem Geschmack!“

Digaag iyo Groch 14,90

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeiser-Joghurtsauce, serviert mit buntem Reis mit Rosinen ^G

Halimas Huhn ist ein All-Time-Favorit!

18:00 – 22:00

ABENDESSEN

FRÜHSTÜCK

Samstags 11:00 – 18:00

Naan Toast – getoastetes Fladenbrot

- Gefüllt von Fatima aus Afghanistan mit: 8,90
Spinat, Lauch und Erdäpfeln,
dazu scharfe Mangosauce und frisches Gemüse ^{A vegan}
- Gefüllt von Nesa aus dem Kosovo mit: 9,90
Sucuk, einer Wurst aus Rind- und Lammfleisch, und Omelett,
dazu Joghurt-Sauce, schwarze Oliven und frisches Gemüse ^{A C G}
- Gefüllt von Franziska mit: 7,20
Tahin-Pekmez, einer süßer Sesampaste, und schwarzem Sesam,
dazu Wassermelone und Datteln ^{vegan}

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Omlet 7,50

Paradeiser-Eierspeis mit zwei Bio-Eiern,
Schafkäse, Oliven und Fladenbrot ^{A C G}

*„Wenn wir Zeit für ein gemütliches Frühstück haben,
mache ich immer gerne auch ein Omelett!“*

VON HALIMA AUS SOMALIA

Hilib Ari 11,50

Frisch geröstete Lamm-Leber mit Chili, Koriander, roten Zwiebeln und
Paradeisern, dazu hausgemachte, somalische Weizen-Injera ^A

*„Ich liebe scharfes Essen. Und frischen Koriander.
Auch die Lamm-Leber mache ich so!“*

Qudaar 8,90

Scharf angebratenes Paprika-Erdäpfel-Erbesen-Gemüse
mit Chilli-Sauce und ausgemachtem, somalischem Weizen-Injera ^{A vegan}

Samstags 11:00 – 18:00

FRÜHSTÜCK

DIE 14 ALLERGENE

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf und Senferzeugnisse
- N Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in der Karte verstehen sich in Euro.

Alle angegebenen Maße verstehen sich in Liter.

An Jugendliche und Alkoholisierte wird kein Alkohol ausgeschenkt.