



have a maschu day...

MASCHIU MASCHIU
ORIENTAL FOOD | URBAN FEELING

Speisekarte

maschu spezialitäten

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Falafelbällchen und dem frisch vom Spieß geschnittenem Hühnerfleisch (Schuarma) oder beides zusammen im Mix.

in der Pita A)F)L)M)N)O)P)

gefüllt mit Hummus, Techina, Rotkraut, Melanzanisalat, Karotten-Krautsalat und grünem Salat

Pita Falafel vegan	5,40
Pita Schuarma (Hühnerfleisch)	5,40
Pita Mix	5,90

in der Tortilla A)F)L)M)N)O)P)

gefüllt mit Hummus, Techina, Rotkraut, Melanzanisalat, Karotten-Krautsalat und grünem Salat

Tortilla Falafel vegan	7,20
Tortilla Schuarma (Hühnerfleisch)	7,20
Tortilla Mix	7,80

am Teller A)F)L)M)N)O)P)

serviert mit Hummus, Techina, Rotkraut, Melanzanisalat, Karotten-Krautsalat und grünem Salat

Falafel Teller vegan	8,20
Schuarma Teller (Hühnerfleisch)	8,20
Mix Teller	8,90

Extras

Falafelbällchen <small>A)</small> /Stk.	0,80
Hausgemachte Pita <small>A)</small> /Stk.	1,00
Tortilla <small>A)O)</small> /Stk.	1,20

FALAFEL

Kichererbsen, aus denen die veganen Falafel hauptsächlich bestehen sind fettarm, reich an Eiweiß und Ballaststoffen, enthalten Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Zink und Folsäure! Der Geschmack entsteht durch beimengen von Petersilie, Koriander, Kreuzkümmel und Kardamom.

Übrigens:

Vom Streetfood zum Fastfood, die Falafel – ein alter „Newcomer“ in Sachen take-away und ist schon vor einigen tausend Jahren sehr beliebt gewesen!

Falafel A)F)L)M)N)O)P) **vegan** 7,90
auf Hummus und Techina

Schuarma A)F)L)M)N)O)P) 7,90
auf Hummus und Techina

Hummus und Techina F)N)O)P) **vegan** 5,80

PITA **vegan**

Unsere täglich frisch gebackene Pita entsteht direkt in unserem eigenen Pitaofen!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

café, tea & more

Kaffee

kl. Brauner ^{G)} /kl. Espresso	2,40
gr. Brauner ^{G)} /gr. Espresso	3,20
Melange ^{G)}	2,90
Verlängerter schwarz/braun ^{G)}	2,80
Maschu Café Latte ^{G)} Milchkaffee in 3 Schichten mit Zimt bestreut	3,80
Maschu Café Latte Special ^{G)} mit Irish Cream	4,90

Tee

Nanaminzetee frische Nanaminze mit Schwarztee	3,20
Heiße Nanaminze frische Nanaminzeblätter mit heißem Wasser	3,20
Frischer Ingwertee	3,20
Yogi Tea Ingwer-Zitrone/Ingwer-Hibiscus	3,20
Grün Matinee	3,20
Earl Grey	3,20
Fruit Berry	3,20
Classic Herbs	3,20
Persischer Apfel	3,20
Milde Minze	3,20
Fancy Chamomile	3,20

Schokolade

Heiße Schokolade ^{G)} mit Schlagobers	3,20
Heiße Schokolade ^{G)} mit Rum und Schlagobers	4,20

Extras

Portion Zitrone	0,30
Portion Honig	0,80

desserts

Baklava ^{A)C)E)H)} (2 Stück) Blätterteig gefüllt mit Pistazien	4,20
--	------

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

alkoholfreie getränke

Hausgemachte Getränke

Limonana	0,25 l	2,90
frisch gepresster Zitronensaft mit frischer Nanaminze	0,50 l	4,80
Mango Lassi ^{G)H)}	0,25 l	3,30
	0,50 l	5,90
Ayran ^{G)}	0,33 l	2,50
Joghurtgetränk		



have a maschu day...

Mango Nektar	0,25 l	3,30	Soda	0,25 l	2,00
Guave Nektar	0,25 l	3,30		0,50 l	3,00
Granatapfelsaft	0,25 l	3,30	Soda	0,25 l	2,20
Apfelsaft	0,25 l	2,70	Zitrone/Himbeere/Holunder	0,50 l	3,50
	0,50 l	4,30	Coca-Cola	0,33 l	2,70
gespritzt	0,25 l	2,20	Coca-Cola light ^{*)}		
	0,50 l	3,70	Coca-Cola Zero ^{*)}		
Apfelsaft/Birnensaft	0,25 l	2,90	Mezzomix Cola&Fanta	0,33 l	2,70
naturtrüb	0,50 l	4,50	Fanta/Sprite	0,33 l	2,70
gespritzt	0,25 l	2,30	Almdudler	0,33 l	2,70
	0,50 l	3,90	Tonic	0,20 l	2,50
Pago Orangensaft	0,25 l	2,50	Ginger Ale		
	0,50 l	4,30	Bitter Lemon		
gespritzt	0,25 l	2,20	Eistee	0,33 l	2,90
	0,50 l	3,70	Zitrone/Pfirsich		
Pago	0,20 l	2,90	Red Bull	0,25 l	3,40
Erdbeere/Marille/Johannisbeere					
Mineralwasser	0,33 l	2,50			
still/prickelnd					

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle; **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Wein aus Israel

Das mediterrane Klima Israels prägt den Charakter des Weins und der Küche stark. So entsteht hier ein Wein in einem der ältesten Anbaugebiete der Welt. Seit Ende der 1970er Jahre kündigten Pflanzungen auf den Vulkanböden der Golanhöhen, vom See Genezareth bis hinauf in 1.200 m Höhe am Berg Hermon, eine neue Zielrichtung für israelischen Wein an.

YARDEN Mount Hermon

Auf durchlässigen, vulkanischen Basaltböden reifen hochwertige Trauben bei gemäßigttem Klima ideal heran. Die Weine entsprechen den höchsten internationalen Standards. Delikate Fruchtaromen machen die fein strukturierten Yarden Weine zu einem Erlebnis.

weißwein

YARDEN Mount Hermon	1/8 l	3,80
Sauvignon Blanc ⁰⁾ (Israel)	Fl. 0,75 l	21,00
Welschriesling ⁰⁾ (Österreich)	1/8 l 1/4 l	2,80 5,00
Grüner Veltliner ⁰⁾ (Österreich)	1/8 l 1/4 l	2,50 5,00

rotwein

YARDEN Mount Hermon	1/8 l	3,80
trocken ⁰⁾ (Israel)	Fl. 0,75 l	21,00
Blauer Portugieser ⁰⁾ (Österreich)	1/8 l 1/4 l	2,80 5,00
Zweigelt trocken ⁰⁾ (Österreich)	1/8 l 1/4 l	2,50 5,00

g'spritzt

Weiß g'spritzt ⁰⁾	1/4 l	2,80
Rot g'spritzt ⁰⁾	1/4 l	2,80
Aperolspritzer ⁰⁾ Grüner Veltliner, Aperol, Soda	1/4 l	3,90
Hugo ⁰⁾ Grüner Veltliner, Holundersirup, frische Nanaminze und Soda	1/4 l	3,90

sparkling

Glas Sekt ⁰⁾	0,1 l	3,80
Mimosa ⁰⁾ Glas Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,80
Piccolo ⁰⁾	Fl. 0,2 l	7,50
Sekt ⁰⁾	Fl. 0,75 l	25,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

alkoholische getränke

fassbier

Zipfer Pils ^{A)} 0,3 l 2,90
hellgold, frisch-hopfig, zart,
mit durchgehender Hopfennote 0,5 l 3,90

Starobrno – 0,3 l 2,90
Altbrünner Gold ^{A)} 0,5 l 3,90
Tschechische Bierspezialität,
vollmundig, mild, vom Fass

bier international

Maccabee Bier ^{A)} 0,33 l 3,70

Goldstar Bier ^{A)} 0,33 l 3,70

Heineken ^{A)} 0,33 l 3,70

Corona ^{A)} 0,33 l 3,70

Israelisches Malzbier ^{A)} 0,33 l 3,70
alkoholfrei

flaschenbier

Zipfer Limetten Radler ^{A)} 0,5 l 3,70
hellgold mit erfrischend
zartem Limettenduft

Wieselburger 0,5 l 3,90
Stammbräu ^{A)}
goldgelb, malzig-würzig

Edelweiss Hefetrüb ^{A)} 0,5 l 3,90
goldgelb naturtrüb,
gewürzhafte Aromen

Schladminger 0,5 l 3,90
Bio Zwickl ^{A)}
ausgewogener Geschmack

Kaiser Doppelmalz ^{A)} 0,5 l 3,70
dunkles Rotbraun, ausgewogen,
typische Malzsüße

Gösser Natur Gold ^{A)} 0,33 l 2,50
Österreichs bestes alkoholfreies
Bier, naturtrüb und vollmundig

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

spirits & long drinks

Campari	4 cl	3,10	Campari Soda	3,80
Martini Bianco	2 cl	2,90	Campari Orangensaft	3,80
Martini Rosso	2 cl	2,90	Bacardi Cola	3,80
Bacardi	2 cl	2,90	Malibu Orange	3,80
Malibu	2 cl	2,90	Wodka Orange	3,80
Wodka	2 cl	2,90	Gin Tonic	4,60
J. Walker Red Label	2 cl	2,90		
Chivas Regal	2 cl	4,30		
Jägermeister	2 cl	2,90		
Gin Gordons	2 cl	2,90		
Grappa	2 cl	3,60		
Metaxa	2 cl	3,60		
Fernet Branca	2 cl	2,90		
Jack Daniels	2 cl	3,50		
Baileys Irish Cream	2 cl	3,30		

Wichtige Information zu Allergenen:

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 (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

maschu catering

Wir bieten Catering im orientalischen Stil als
kulinarisches Erlebnis für Ihre Veranstaltungen.
Wir stellen Ihnen gerne ein persönliches Angebot zusammen!

anfragen an: maschu3@chello.at

maschu to go

Alle Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen.

7., Neubaugasse 20
Tel.: +43 1 990 47 13

1., Rabensteig 8
Tel.: +43 1 533 29 04

Wien Mitte | The Mall
3., Landstraßer Hauptstraße 1b
Tel.: +43 1 710 43 45

www.maschu-maschu.at
www.facebook.com/maschumaschu.wien