



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, Melanzaniasalat, 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, Melanzaniasalat, Karotten-Krautsalat und grünem Salat

Tortilla Falafel vegan	7,50
Tortilla Schuarma (Hühnerfleisch)	7,50
Tortilla Mix	7,90

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

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

Falafel Teller vegan	8,90
Schuarma Teller (Hühnerfleisch)	8,90
Mix Teller	9,60

Extras

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

Maschu Vorspeisenteller ^{A)C)F)G)L)M)N)O)P)} 9,20

Borekas mit Spinat und Schafskäse, Sambusak gefüllt mit Hummus, Teigtaschen mit Gemüse, Falafelbällchen, Mozarellastick, Frühlingsröllchen, Oliven, Tzatziki



have a maschu day...

suppen & salate

Tagessuppe	4,20
Orientalische Linsensuppe ^{A)O)P)} vegan	4,20
Mozarella mit Tomaten ^{A)F)G)M)O)P)} mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico Creme, garniert mit frischem Basilikum	7,90
Griechischer Bauernsalat ^{A)F)G)M)O)P)} mit Schafskäse und Oliven	7,90
Thunfischsalat ^{A)C)D)G)M)O)P)} Gemischter Salat mit Thunfisch, hartes Ei und Kräuterdressing	7,90
Tzatziki ^{A)G)M)O)} erfrischender Joghurtsalat mit Gurken, Knoblauch und kaltgepresstem Olivenöl	5,80
Gemischter Salat ^{M)O)P)} vegan	5,80
Frische Tomaten, Gurken, Oliven, Paprikastreifen und Blattsalat	
Israelischer Salat ^{M)O)P)} vegan	5,20
klein gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Petersilie und kaltgepresstem Olivenöl verfeinert	
Gegrillte Hühnerstreifen ^{A)F)G)M)O)P)}	9,90
auf gemischtem Salat mit Kräuterdressing	

kleine gerichte

Borekas Hühnerstreifen ^{A)C)F)G)M)N)O)P)}	7,90
Blätterteigtaschen gefüllt mit Hühnerstreifen und Maroni serviert mit Hummus, Melanzani- Mayonnaise und Melanzani-Tomatensalat	
Borekas Spinat ^{A)C)F)G)M)N)O)P)}	7,90
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Schafskäse serviert mit Hummus, Melanzani- Mayonnaise und Melanzani-Tomatensalat	
Borekas Mix ^{A)C)F)G)M)N)O)P)}	7,90
serviert mit Hummus, Melanzani-Mayonnaise und Melanzani-Tomatensalat	
Sambusak Hummus ^{A)C)G)M)N)O)P)}	7,90
Teigtaschen gefüllt mit Hummus und gerösteten Zwiebeln serviert mit Hummus, Melanzani-Mayonnaise und Melanzani- Tomatensalat	
Sambusak Rindfleisch ^{A)C)G)M)N)O)P)}	7,90
Teigtaschen gefüllt mit faschiertem Rindfleisch serviert mit Hummus, Melanzani- Mayonnaise und Melanzani-Tomatensalat	
Sambusak Mix ^{A)C)F)G)M)N)O)P)}	7,90
serviert mit Hummus, Melanzani- Mayonnaise und Melanzani-Tomatensalat	
Gefüllte Weinblätter ^{A)E)L)G)M)O)P)}	7,90
serviert mit Tzatziki und gemischtem Salat	
Gebratene Melanzanirollen	8,90
gefüllt mit Schafskäse ^{A)F)G)M)O)P)} serviert auf geröstetem Spinat mit Zwiebeln, garniert mit Tomaten	

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

hauptspeisen

Mittelmeergemüse ^{A)F)L)M)O)} **vegan** 9,20
gebraten, serviert mit Couscous

Tofu Wokgemüse ^{A)F)L)M)O)} **vegan** 9,20
serviert mit Basmatireis

Vegetarische Platte ^{A)C)F)G)M)N)O)} 11,90
Schafskäse Borekas, Sambusak mit Hummus, Falafel, gefüllte Weinblätter, Rotkraut, Frühlingsröllchen, Technina, Hummus, Mozarellasticks

Chicken Wings ^{A)O)} 12,90
mit Wedges Potatoes, Salat und Sweet Chili Sauce

Hühnerschnitzel ^{A)C)F)L)M)O)} 12,90
mit Pommes Frites und Salat

Hühnersteak gegrillt ^{A)L)M)O)F)} 13,90
ausgelöste Hühnerkeule mit Bratkartoffeln und Salat

Gebratene Hühnerstreifen ^{A)C)F)L)M)O)} 13,50
mit Wokgemüse serviert mit Mangochutney und Basmatireis

Gegrillte Hühnerspieße ^{F)L)M)O)} 13,90
(15 Min.) mit Basmatireis, Mittelmeergemüse und Salat

Hühnerfilet gegrillt ^{A)F)L)M)O)} 13,90
mit Wedges Potatoes, Sweet Chilli Sauce und grünem Salat

Faschierte Laibchen ^{A)C)E)F)G)L)M)O)} 13,90
vom Kalb mit Erdäpfelpüree und grünem Salat

Fish & Chips ^{A)C)D)F)L)M)N)O)} 12,90
Gebackene Tilapiastreifen (Buntbarsch) serviert mit Pommes Frites und Sauce Tartare

Gebratene Lachsstreifen ^{A)D)F)L)M)O)} 14,90
mit Wokgemüse und Basmatireis

Gegrillte Lammkotelettes ^{A)F)L)M)O)} 15,90
(15 Min.) mit Mittelmeergemüse, Basmatireis und grünem Salat

MASCHU BURGER

Kalbs Burger ^{A)C)F)G)L)M)N)} 12,80

Faschiertes Laibchen vom Kalb, serviert mit Spiegelei und Pommes Frites

Chicken Burger ^{A)F)G)L)M)N)O)} 11,80

Orientalisch gewürztes Hühnerlaibchen mit Salat, Hummus, Melanzanisalat und Melanzani-Mayonnaise

Fisch Burger ^{A)C)D)F)G)L)M)N)O)} 11,80

Tilapia (Buntbarsch)-Filet gebacken, serviert mit Salat, Melanzani-Mayonnaise und Sauce Tartare

Vegi Burger ^{A)C)F)G)L)M)N)O)} 9,90

Gemüselaiibchen, serviert mit Hummus, Technina und Tzatziki

Lammspieß ^{A)F)L)M)O)} 15,90
(15 Min.) mit Mittelmeergemüse, Basmatireis und grünem Salat

Maschu Grillplatte ^{A)F)L)M)O)} 19,80
(15 Min.) Lammkotelettes, Hühnerspieße, Hühnerfilet und Chicken Wings, dazu servieren wir Bratkartoffeln, Salat, Sweet Chilli Sauce und Curry Ketchup

beilagen

Basmatireis 4,20

Pommes Frites 3,80

Bratkartoffeln/Wedges Potatoes 3,80

Couscous ^{A)L)M)O)} 3,80

Süß Kartoffel Pommes 5,60

Dip Saucen ^{A)C)G)L)M)O)} je 0,90
Sweet Chilli/BBQ/Cocktail

Ketchup ^{A)C)G)L)M)O)} 0,40

Maschu Tischsaucen
Zhug Grün/Zhug Rot/Amba ^{M)}

desserts

Baklava ^{A)C)E)H)} (2 Stück) Blätterteig gefüllt mit Pistazien	4,20
Malabi ^{A)E)G)H)} orientalischer Pudding mit Kokosflocken und Erdnüssen	4,20
Palatschinken ^{A)C)G)} mit Nutella oder Marillenmarmelade oder Mix serviert mit Schlagobers	4,90
Maroniknödel ^{A)G)} mit Schokosauce und Schlagobers	4,90
Hausgemachter Grießkuchen ^{A)C)G)} serviert mit Schlagobers	4,20

café, tea & more

Kaffee

kl. Brauner ^{G)} /kl. Espresso	2,40
gr. Brauner ^{G)} /gr. Espresso	3,20
Macchiato ^{G)}	2,60
Melange ^{G)}	2,90
Cappucino mit Schlagobers ^{G)}	3,20
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
Türkischer Kaffee	3,80

Tee

Nanaminzete 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

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	2,30			
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	2,80
	1/4 l	5,00
Grüner Veltliner ⁰⁾ (Österreich)	1/8 l	2,50
	1/4 l	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	2,80
	1/4 l	5,00
Zweigelt trocken ⁰⁾ (Österreich)	1/8 l	2,50
	1/4 l	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
Schwechater Zwickl ^{A)}	0,3 l	2,90
braufrisch, naturtrüb, schlank, mild, vom Fass	0,5 l	3,90
Starobrno – Altbrünner Gold ^{A)}	0,3 l	2,90
Tschechische Bierspezialität, vollmundig, mild, vom Fass	0,5 l	3,90

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)} alkoholfrei	0,33 l	3,70

flaschenbier

Zipfer Limetten Radler ^{A)}	0,5 l	3,70
hellgold mit erfrischend zartem Limettenduft		
Wieselburger Stammbräu ^{A)}	0,5 l	3,90
goldgelb, malzig-würzig		
Edelweiss Hefetrüb ^{A)}	0,5 l	3,90
goldgelb naturtrüb, gewürzhafte Aromen		
Schladminger Bio Zwickl ^{A)}	0,5 l	3,90
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