Willkommen im Restaurant

L'ORIENT®

Die marokkanische Küche ist ein Schmelztiegel verschiedenster Esskulturen. Sie ist vornehmend geprägt von arabischen Einflüssen und jenen der Amazigh - sie sind die ursprüngliche Bevölkerung Marokkos und hierzulande im allgemeinen als Berber ein Begriff. Sie unterscheiden sich von einander, die Rif-Kabylen im Norden, die Schlöh-Berber in den Regionen des Atlas und Anti-Atlas. Aber auch Tuareg, die einst aus der südlichen Sahara kamen, sind in Marokko ansässig und prägen die Esskultur. Selbstverständlich gibt es einen französischen und spanischen Einfluss durch die Geschichte der Eroberung und des "Protektorates". Doch damit ist es nicht zu Ende, auch durch die Einwanderung sephardischer Juden, bereits vor Jahrhunderten wurde die marokkanische Kochkunst bereichert

Zu all diesen kulturellen Besonderheiten kommt die geopraphische Lage Marokkos, die eine Vielzahl an Obst- & Gemüsesorten und spezielle Zutaten gedeihen lässt. Olivenöl, Safran, Arganöl, Mandeln und Datteln von einer herausragenden Qualität, um nur einige zu nennen. Fruchtbare Erde, viel Sonne und unterschiedliche Klimazonen verhelfen einer Palette an Naturprodukten zu reifen. Der Transsahara-Handel der Karawanen bereicherte zudem schon vor hunderten Jahren Marokko um eine Vielzahl an exotischen Zutaten.

So ist es nicht verwunderlich, dass die marokkanische Küche eine Vielfalt entwickelt hat, die sie zu einer der herausragendsten Küchen am Globus macht. Wir laden Sie ein, einen Auszug dieser Vielfalt zu genießen und sich von unserem Haubenkoch Mustapha Khattat und seinem Team kulinarisch verwöhnen zu lassen.

حلال
HALAL

Vorspeisen

HARIRA A | L
marokkanische Festtagssuppe mit Tomaten, Kichererbsen, Stangensellerie & Reis
traditional moroccan soup with tomatoes, chickpeas, celery & rice
6,1

MENTHE BERBERE N | G
cremige Joghurtsauce mit Sesampaste, frischer Minze, Zitrone und Gurkenstücke
creamy yoghurt sauce with tahini, fresh mint, lemon and cucumber
6,9

HUMMUS N
hausgemachter Hummus, verfeinert mit Olivenöl, Kreuzkümmel und frischer Zitrone
homemade hummus, seasoned with olive oil, cumin and fresh lemon
6,9

SALAD OASE H | G | M
gemischte Blattsalate, Toamten, Karotten, Datteln, Cashew, Weichkäse, Zitronenmarinade
mixed salad, tomatoes, carotts, dates, cashew, softcheese
vegan möglich - vegan option available
11,8

VARIETE MAROCAINE A | G
Vorspeisenmix bestehend aus drei Dip's und zwei Teigtaschen dazu Brot
mixed starter plate with three dips and two doughrolls - served with bread
21,9

Spezialität

PASTILLA FASSIA C | H | A
gesottenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Petersilie & gerösteten Mandeln,
umhüllt von hauchzarten Teigblättern, mit Zimt & Staubzucker bestreut
- süß salzige Speise -

shredded chicken filling with onions, parsley & roasted almonds
wrapped in a crispy dough, sprinkled with powdered sugar and cinnamon
- sweet savory dish -
13,90

BEILAGE 2,90 A
Reis | Cous Cous | Brot
rice | cous cous | bread

HARISSA 1,20
hausgemachte Chillipaste
homemade chilli paste

Tajine

TAJINE FASSI H I N
geschmortes Lamm mit karamellisierten Zwetschgen & Marillen,
bestreut mit gerösteten Mandeln & Sesam, serviert mit Brot oder Cous Cous
braised lamb with caramelized plumps, apricots, roasted almonds
sprinkled with sesamy, served with bread or cous cous
26,9

SCHESCH M´KHALI O
Hühnerbrust oder Hühnerkeule in Zwiebelsauce mit eingelegten Zitronen & Oliven
dazu hausgemachte Pommes
chicken breast or chicken leg with preserved lemons, onionsauce & olives
served with homemade fries
19,9

TAJINE KÖFTE C
im Lehmkochtopf gegarte Rindfleischbällchen in würziger Sauce aus frischen Tomaten,
marokkanischen Gewürzen und Spiegelei - dazu Brot oder Cous Cous
beef meatballs simmered in a traditional clay pot, served in a rich sauce made from
fresh tomatoes and Moroccan spices. Accompanied by a gently coooked egg
served with bread or cous cous
19,8

TAJINE BELDI
im Lehmkochtopf geschmortes Rindfleisch mit Artischocken, Fenchel, Erbsen und eingelegten
Zitronen, dazu Brot oder Cous Cous
slow- braised beef cooked in a traditional claypot with artichokes, fennel, peas and preserved lemons
served with bread or cous cous
23,9

Cous Cous

PASSEND DAZU
BUTTERMILCH
2,90

nach marokkanischer Tradition servieren wir unseren Cous Cous nur Freitags.
following Moroccan tradition, we serve our couscous exclusively on Fridays.

COUS COUS TRADITIONELL A
zart gekochtes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse, dazu karamellisierte Rosinen
tender beef, seasonal vegetables and caramelized raisins
19,9

COUS COUS VEGAN A
mit einer Vielfalt an frischem Gemüse und karamellisierten Rosinen, ganz ohne Fleisch
served with a variety of fresh vegetables and caramelized raisins, completely plant-based
18,5

Teller Gerichte

LEGUME EXOTIQUE A | H
Kokos-Curry Gericht mit Gemüse, pürierten Mangos & Cashew
serviert mit Cous Cous
coconut curry dish with vegetables, cashews, mangopuree
served with cous cous
17,4

HÜHNERSPIEß G | M | N
Hühnerspieß mit Reis, Salat & Joghurt Tahina dip
chickenskewer with rice, salad and yoghurt tahin dip
18,9

Dessert

JAWAHRA C | A
knusprige Teigblätter mit Zimt & Orangenblütenwasser verfeinerter Orangencreme
crispy pastry dough, orange cream with cinnamon and orangeblossomwater
8,9

SAFRAN CREÈME BRÛLÉE G | C
infuesed with saffron
11

Allergentabelle:
A Gluten - gluten
D Fisch - fish
P Lupinen - lupins
B Krebstiere - crustaceans
E Erdnuss - peanuts
F Soja - soja
O Sulfite - sulfites
H Nüsse - nuts
C Ei - eggs
L Sellerie - celery
M Senf - mustard
N Sesam - sesame
G Milch - milk
R Weichtiere - mollusc

Aperitif / Spritz

WEISSER SPRITZER o	4,4
APEROL SPRITZ o mit Prosecco	7,9
CAMPARI SODA o	6,9
CAMPARI ORANGE o	7,3

Bier

	0,3l	0,5l
WEITRA BRÄU A Fassbier - draft beer	4,9	5,8

Schaumwein

	0,1l	0,75l
PROSECCO o	4,7	35

Wein

	⅛l	0,75l
GRÜNER VELTLINER o Gobelsburg - Niederösterreich 2024	6	35
GEMISCHTER SATZ o Pfeiffer - Niederösterreich 2025	5	29
ZWEIGELT o Keringer - Neusiedlersee 2018	6	35
LOIBNER GELBER MUSKATELLER o Knoll - Wachau 2022		49
ROSE o Mayer am Pfarrplatz - Wien 2025		36
CHARDONNAY o Stift Klosterneuburg - Wien 2023		45

Signature drinks

CRAZY AGAFAY o — 9,8
Prosecco, Orangensaft, Grapefruitsirup, Ingwer
prosecco, orangejuice, grapefruit syrup, ginger

MADAME NICOLE o — 7,2
"Grüner Veltliner trifft Basilikum & Limette
während Minze mit Soda flirtet"
white wine, mint, basil, sparkling water

VERMOUTH ATLAS o — 9,8
Campari, Vermouth, Soda, Ingwer, Thymian
campari, vermouth, ginger, thym

alkoholfreie Getränke

HAUSGEMACHTES

ZITRONADE WASSER 0,5L 5,9
Zitronen, Minze, Basilikum, Zucker
homemade mint - basil lemonade, still

ZITRONADE SODA 0,5L 6,1
Zitronen, Minze, Basilikum, Zucker
homemade mint - basil lemonade, sparkling

EISTEE L'ORIENT 0,3L 5,4
grüner Tee, Limetten, Ingwer
green tea, limes, ginger

EISTEE MANGO 0,3L 5,7
grüner Tee, Limetten, Mangopüree
green tea, limes, mango puree

SODA ZITRON* 0,25/0,5L 2,8/4,6
sparkling water, lemon juice

APFELSAFT* 0,25/0,5L 3,6/4,8
apple juice

Jugendgetränk*

AUS DER FLASCHE

COCA COLA / ZERO 0,3L 4,1

FRUCADE 0,3L 4,1

MINERALWASSER 0,3L 3,9
mineral water still, sparkling

MINERALWASSER 0,75L 6,8
mineral water still, sparkling

ALKOHOLFREIES BIERA **0,3L** 4,1
non alcohlic beer

BIO BUTTERMILCH G **0,25L** 2,9
organic buttermilk

BIOMILCH MIT ORANGENBLÜTE G **0,25L** 2,7
organic milk with orangeblossomwater

Mocktails

HERBS RIEFA 7,9
Gurken, Limetten, Thymian, Basilikum, Soda
Cucumber, lime, thyme, basil, sparkling water

MER DE LAVENDE 7,9
Limetten, Honig, Lavendelsirup, Soda
limes, honey, lavender syrup, sparkling water

TIMBOUKTOU 8,3
Orange, Karotte, Mango, Orangenblüte, Zimt
orange, carotts, mango, orangeblossom, cinnamon

SPARKLING AGAFAY 8,3
Orangensaft, Ingwer, Grapefruitsirup, Soda
orangejuice, ginger, grapefruit syrup, sparkling water

Tee

THE A LA MENTHE 5,6
grüner Tee, frische Minze, Zucker
green tea, fresh mint, sugar

THE ROYAL 6
grüner Tee, frische Minze, Rosenknospen
Orangenblütenwasser, Zucker
green tea, fresh mint, orange blossom water
sugar

ATLAßGRUß 6
grüner Tee, frische Minze, Ingwer,
Thymian, Zucker
green tea, fresh mint, ginger,thym,sugar

VERVEINE 5,5
Eisenkrautblätter - verbena leafs

HEIßE ZITRONADE 4,6
mit Zitrone, Basilikum, Minze, Zucker
hot lemonade with lemon, mint, basil

THE EXOTIQUE G 5,8
Schwartztee, Biomilch,
orientalische Gewürzmischung
black tea, organic milk, oriental spices

Geben Sie dem Servicepersonal Bescheid,
wenn Sie den Tee ohne Zucker wünschen.
please inform our staff if you want the tea
without sugar

Kaffee

ESPRESSO/ DOPPELT 3,1/4,1
single mocha/double mocha

ESPRESSO MACCHIATO G 3,5
single mocha with milk foam

KLEINER BRAUNER G 3,7
single mocha with milk

VERLÄNGERTER 4,1
epsresso diluted with hot water

CAPPUCCINO G 4,5
espresso - steamed milk topped with milk foam

NUS NUS G 4,3
,,halb Milch halb Kaffee'' serviert in einem Glas
,,half milk half coffee'' served in a small glass

CAFE AU LAIT G 5,4
esspresso with a lot of steamd milk

HAUSEIGENES KAFFEEGEWÜRZ +0,60
homemade oriental coffee spices

Milchalternative: Hafer ohne Aufpreis A
milk alternative: oat milk