

petit
MAROC

**CUISINE
RECOMMANDÉE
MAROCAINE**

PETIT MAROC - CUISINE MAROCAINE

ÖFFNUNGSZEITEN: MO - FR 12.00 - 24.00 UHR

SA 17.00 - 24.00 UHR | SONNTAG RUHETAG

NEUBAUGASSE 84, 1070 WIEN

TEL. 01/9445566

Unsere Küche ist für Sie bis 22.00 Uhr geöffnet.

petit
MAROC

**CUISINE
RECOMMANDÉE
MAROCAINE**

Herzlich willkommen im „kleinen Marokko“ im Herzen von Wien.
Entdecken Sie die Welt Marokkos mit seinen Farben, wundervollen
Gerüchen und seinen kreativen Gerichten. Eine Küche mit
unzähligen Traditionen.

In warmer, familiärer Atmosphäre servieren Ihnen Moh El Hamdaoui
und Samad Najib originale marokkanische Spezialitäten, während Sie
ein Hauch von Afrika und Orient umweht.

Beschreibung der Allergene

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.

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milchbestandteile, Laktose	R Weichtiere

APÉRITIF & DIGESTIVE

Campari Soda	4cl	5,50
Campari Orange	4cl	6,50
Vodka Absolut/Stolichnaya	2cl	3,50
Marillenbrand	2cl	3,50
Birnenbrand	2cl	3,50
Pernod/Ricard	2cl	3,90
Gin Tonic	4cl	8,30
Vodka Tonic	4cl	8,30

SUPPEN

Harira	4,30
<i>Marokkanische Suppe A, L</i>	

Linsensuppe P	4,30
---------------	------

VORSPEISEN

Hummus mit Brot	5,90
<i>Kichererbsenpuree, Sesampaste, Olivenöl M, N</i>	

Briwat Bladi	8,90
<i>Gefüllte Teigtaschen nach Maroc Art M, A, G</i>	

Linsensalat	4,90
<i>Lauwarm serviert mit grünem Salat M, P</i>	

Gemischter Vorspeisenteller (2 bis 4 Personen)	15,90
<i>Briwat, Zahlouk, Hummus, Brot M, A, G</i>	

PASTILLA

Pastilla - Teigtaschen mit Fisch	11,00
<i>Herzhafte Blätterteigpastete mit eingelegten Zitronen, fein geschnittenem Gemüse, Vermicelles, Butterfisch, und Garnelen D, A, R</i>	

Pastilla - Teigtaschen mit Huhn	10,50
<i>Herzhaft süsse Blätterteigpastete mit Huhn, Nüssen, Eiern, Zimt A, C, E</i>	

TAGINE

Alle Tagine werden mit Couscous oder Reis serviert

Poulet au Citron <i>Ausgelöste Hühnerkeule, Oliven, eingelegte Zitronen und Gemüse</i>	14,50
Kefta Bjelbana <i>Faschiertes vom Rind, Junge Erbsen, mit Kreuzkümmel gewürzt C</i>	13,90
Agneau aux Prunneaux <i>Lamm, Karamelisierte Pflaumen, Sesam N</i>	16,90
Agneau aux Légümes <i>Lamm, Saisongemüse</i>	16,90
Tagine de Saumon <i>Mariniertes Lachsfilet mit Gemüse und Oliven D</i>	16,90
Tagine vegetarisch <i>mit Gemüse und Hülsenfrüchte H</i>	12,90
Beilagen: Couscous G,A oder Reis	2,50

WEIN

FRANKREICH

Rosé de St. Tropez <i>Fruchtbetonter Duft, kühle Frische und dezent herb</i>	0,75l 28,00 1/8l 4,80
Sauvignon Blanc, Destinea <i>Klassisch, würzig, finessenreich mit saftiger Säure</i>	0,75l 27,60 1/8l 4,60
Marrenon Cotes du Lubéron rouge <i>Mittleres Rubin mit Granatschimmer, Feinwürzige Nase nach Himbeeren</i>	0,75l 29,00 1/8l 4,90

MAROKKO

Domaine De Sahari - Guerruone Rouge <i>Brombeernoten und schwarze Johannisbeeraromen, mit leicht pfeffrigem Abgang, saftigem Tannin</i>	0,75l 30,60 1/8l 5,20
Sidi Brahim <i>Merlot-Cabernet Sauvignon, dunkles purpurrot, Duft nach dunklen Beeren, reifes Tannin</i>	0,75l 28,80 1/8l 4,80

WEIN

WEISSWEIN ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Oppelmayer o	1/8l	3,10
Spritzer Weiss o	1/4l	3,50
Aperol Gespritzt o	1/4l	5,20
Prosecco o	0,1l	3,90
Prosecco o	0,7l	23,50

Welschriesling o	0,75l	25,20
Weingut Edward Gruber, Rössitz o	1/8l	4,20
<i>Glasklar und frisch, trocken, Duft nach Pfirsich, und Mandarinen</i>		

Chardonnay, Weingut Krenn, Soos o	0,75l	27,00
<i>Trocken, Duft nach grünem Apfel, gehaltvoll</i>	1/8l	4,50

ROTWEIN ÖSTERREICH

Roter Landwein Oppelmayer o	1/8l	3,10
Spritzer Rot o	1/4l	3,50

Zweigelt, Weingut Krenn, Soos o	0,75l	24,60
<i>Vollmundig, feines Weichselbukett</i>	1/8l	4,10

Pinot Noir, Weingut Krenn, Soos o	0,75l	27,00
<i>Elegante Blume, feinherber Abgang</i>	1/8l	4,50

COUSCOUS

Couscous aux Legumes /Gemüse A	12,50
Couscous au Poulet /Huhn A	13,90
Mergez Würstchen Couscous A	13,50
Couscous Maroc A	16,90
<i>mit Lamm, Gemüse, Huhn und Mergez</i>	

DESSERT

Creme D´Amour	6,50
<i>Orangen-Zimt Creme mit Marzipan-Sesam Gebäck c, G</i>	
Andalouschnitte	6,50
<i>Rosenwassertopfen, Datteln c, G</i>	
Mousse au chocolat G	6,50

BIER

Schnaitl Original (vom Fass)	0,3l	3,70
Schnaitl Original (vom Fass)	0,5l	4,50
Gösser alkoholfreies Bier	0,5l	4,20
Radler	0,33l	3,50
Weizenbier	0,5l	4,10

ALKOHOLFREI

Vöslauer Prickelnd	0,33l	2,80
Vöslauer Still	0,33l	2,80
Soda Wasser	0,25l	1,70
Soda Himber/Zitrone/Holunder	0,25l	2,70
Soda Himber/Zitrone/Holunder	0,5l	3,90
Coca Cola/Coca Cola light	0,33l	3,40
Tonic	0,2l	3,30
Bitter Lemon	0,2l	3,30
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,50
Orangensaft	0,25l	3,10
Orangensaft gespritzt	0,25l	2,90
Orangensaft gespritzt	0,5l	4,50
Makava (<i>delighted ice tea</i>)	0,33l	4,30

CAFÉ

Café noir klein	2,50
Café noir gross	3,90
Verlängert	3,50
Café au Lait g	3,90

TEE

Nanaminztee	4,10
Schwarztee	3,50
Grüntee	3,50