



NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt



NENI

am Naschmarkt

EO



NENI

am Naschmarkt



THE MOLCHOS

NENI – das ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Es sind auch die Anfangsbuchstaben von Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, der vier Söhne von Küchenvirtuosin Haya Molcho.

Familie und Freunde sind ein wesentlicher Teil ihres Lebens und prägen das NENI-Konzept ebenso wie die israelischen, rumänischen und spanischen Wurzeln der Familie.

NENI lebt vom gemeinsamen Teilen der Gerichte, von Leidenschaft und Lebensfreude – kurz Balagan, sympathisches Chaos. Das Motto der Familie: Life is Beautiful. Be part of it.

NENI - this is the company and kitchen concept of the Molcho family. It is also an acronym of the names Nuriel, Elior, Nadiv & Ilan, the four sons of the cuisine virtuosa Haya Molcho.

Family and friends are an essential part of their lives and their traditions of sharing food have been largely influenced by their Israeli, Romanian and Spanish roots.

NENI is all about passion, joie de vivre and being Balagan, a Hebrew term meaning 'Beautiful Chaos'. The family motto: Life is Beautiful. Be part of it.

FAMILY

CHEERS

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Prices in Euro incl. Taxes

ALKOHOLFREI /
NON ALCOHOLIC

NENI's

Limonana 0,25l 4,20 • 0,4l 5,40

Frische Minze und Zitronensaft
/ *Fresh Mint, Lemon Juice and
Soda*

Eistee mit frischer

Minze 0,25l 4,20 • 0,4l 5,40

Hausgemacht/*Homemade*

Organics (100% Bio) 0,25l 4,20

Simply Cola, Tonic Water, Black
Orange, Purple Berry, Ginger Beer

Mango Lassi 0,25l 4,70 G

Apfelsaft 0,25l 3,60

Naturtrüb/*Natural*

Almdudler 0,25l 4,00

Vöslauer Mineral 0,25l 3,40 • 0,75l 5,30

ohne/prickelnd, still/sparkling

Soda* 0,25l 3,00 • 0,4l 4,10

Himbeer/Zitrone/Holunder
Raspberry/Lemon/Elderflower

Red Bull Energy Drink 0,25l 4,40

Classic, Sugarfree

* Jugendgetränk

HOT

HAUSBRANDT-KAFFEE /
COFFEE

Espresso 3,10

Doppio 4,50 • Macchiato 3,40

Kleiner Brauner 3,60

Großer Brauner 5,20

Verlängerter 4,00

Cappuccino 4,30

Melange 4,30

Caffe Latte 5,30

Iced 5,50

Heiße Schokolade 5,40

/Hot Chocolate

Hafermilch + 1,20

/Oat Milk

Afro Tea 4,70

Earl Grey - Black Tea

Nanatee mit frischer Minze /

Fresh Nana Mint

Fruit Fields

Golden Chamomile

Jasmin Pearls

Milch oder Zitronensaft /

Milk or Lemon Juice + 0,90

DRINKS

STAY A LITTLE LONGER

G ' SPRITZ T

Frizzsoda 0,25l 6,00
NENI Prosecco mit Limette,
Minze und Soda
*/NENI Prosecco with Lime,
Mint and Soda*

Aperol Prosecco 0,2l 8,10 ◯

Prosecco Veilchen
Spritzer 0,2l 7,10 ◯

Weisser Spritzer 0,25l 5,10 ◯

Aperol Spritzer 0,25l 7,10 ◯

Hugo 0,2l 7,10 ◯

Orange Spritz 0,2l 7,50 ◯

BIER

VOM FASS/TAB

Ottakringer
Wiener Original 0,3l 4,50 • 0,4l 5,20

Zwickl rot 0,3l 4,60 • 0,4l 5,30

FLASCHEN/BOTTLES

Ottakringer
Null Komma Josef 0,3l 4,00

Ottakringer Radler 0,5l 5,20

Ottakringer 16er 0,3l 4,80

DIGESTIF 2 CL

Williams Reserve
Guglhof 4,10

OTTO RAKI aus Wien 4,50

Marille Reserve Guglhof 4,60

Nikka Whisky Japan 5,10

XO Double Wood

Rum Barbados 5,40

Grappa di San Leonardo
Stravecchia 6,10

COCKTAILS

Tel Aviv Mule 12,50

Wiener Raki, Limettensaft,
Ginger Beer, Gurken
*Wiener Raki, Limejuice, Ginger
Beer, Cucumber*

Alba-TRUFFLE Gin Tonic 18,50

Trüffel Gin, Avocadoöl, Tonic
Truffle gin, avocado oil, tonic

Kumquat-Gin Tonic 12,50

Frische Kumquats,
Bombay Gin, Tonic
*Fresh Kumquats,
Bombay Gin, Tonic*

Espresso Martini 12,50

Vodka, Espresso, Kahlua
Vodka, Espresso, Kahlua

Whisky Sour 12,50

Bourbon, Zucker,
Zitronensaft, Eiweiß
*Bourbon, Sugar,
Lemon Juice, Egg White*

WEISS / WHITE °

**NENI x Mrozowski
Grüner Veltliner** 0,75l 32,00 • 1/8l 5,50
2019, Weinviertel

**Wiener Gemischter
Satz DAC** 0,75l 33,00 • 1/8l 5,80
*Demeterweingut Zahel,
Mauer/Wien*

Gelber Muskateller 0,75l 34,00 • 1/8l 5,90
*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich*

**Riesling Kamptal
DAC** 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20
Weingut Hans Topf, Strass/Kamptal

**Sauvignon Blanc Kalk &
Kreide DAC bio** 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20
*Weingut Tement, Ehrenhausen/
Steiermark*

Chardonnay 0,75l 34,50 • 1/8l 5,90
*Weingut Hess, Hohenruppersdorf/
Weinviertel*

RARITÄTEN / RARITIES °

**Riesling Smaragd
Ried Kollnitz** 0,75l 88,00
*Weinhofmeisterei Hirtzberger,
Wösendorf/ Wachau*

**Grüner Veltliner Smaragd
Hochrain** 0,75l 84,00
*Weingut Gritsch,
Spitz an der Donau/Wachau*

ROSÉ °

**Blumentanz Bio Rosé
(limited edition)** 0,75l 36,00 • 1/8l 6,40
2022, Weingut Hagn

**NENI x Mrozowski
Rosé** 0,75l 34,00 • 1/8l 5,90
Weinviertel

ROT / RED °

Rioja Crianza 0,75l 35,50 • 1/8l 6,20
Castillo de Mendoza, Rioja/Spanien

**Das Glück-Grand
Select** 0,75l 42,00 • 1/8l 6,50
Weinmanufaktur Follner, Rust

Blauer Zweigelt 0,75l 33,00 • 1/8l 5,50
*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich
(Salon Bundessieger 2015)*

Pinot Noir Golser 0,75l 33,00 • 1/8l 5,80
*Weingut Juris - Axel Steiglmair,
Gols/Neusiedlersee*

Heideboden 0,75l 33,50 • 1/8l 5,70
Reeh, Andau/Neusiedlersee

**Cabernet Sauvignon
Merlot Reserve bio** 0,75l 33,00 • 1/8l 5,80
*Weingut Johanneshof Reinisch,
Tattendorf/ Thermenregion*

BUBBLES °

**NENI's Primosecco-Rose
Sweet** 0,75l 32,50 • 0,1l 4,80
*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich*

NENI's Primosecco
0,75l 32,50 • 0,1l 4,80
*Weingut Hagn, Mailberg/
Niederösterreich*

Moët & Chandon 0,75l 95,00

**Moët & Chandon
Rose Impérial** 0,75l 130,00

GOOD MORNING

FRÜHSTÜCK 8:00 - 11:45

Geräucherter Lachs & Avocado Toast

Rote Rüben Crème Fraîche, Kren, Dukkah, Dille,

Sauerteigbrot A D G H N 14,50

Salted Tahini Caramel Pancakes Banane, Heidelbeeren,

Crème Fraîche, Karamellisierte Pekannüsse, Schwarzer Sesam,

Har Bracha Halva ♡ A C G H N 11,50

Rote Shakshuka Tomaten Ragout von unserer NENI Farm,

Bio Eier, Frische Kräuter, Pita Brot ♡ A C 13,50

+ Merguez Pikante Orientalische Wurst 4,00

Grünes Shakshuka Lauch, Spinat, Sahne, Eier, Feta,

Chilliflocken, Pita Brot ♡ A C G 13,50

+ Merguez Pikante Orientalische Wurst 4,00

Orientalisches Frühstück NENI Hummus Klassik, Fava Bohnen,

Zhug, Shifka, Bio Eier, Pita Brot ♡ A C N 10,50

Israelisches Frühstück Rührei mit Frischen Kräutern, Labneh,

Harissa Oliven, Israelischer Salat, Za'atar, Pita Brot ♡ A C G N 14,00

Veganer Winter Porridge NEU VEGAN!

Geröstete Birnen, Karamellisierte Haselnüsse, Dattelsirup,

Kardamom, Ingwer, Orangenreduktion ♡ ♡ AFH 10,50

NENI French Toast NEU VEGAN!

Challah, Mascarpone, Nussbutter, Himbeermarmelade,

Haselnuss Crumble, Pistazien ♡ A C G H N 13,00

BREAKFAST 8:00-11:45

Smoked Salmon & Avocado Toast Beetroot Crème Fraîche, Horseradish, Dukkah, Dill, Sourdough Bread A D G H N	14,50
Salted Tahini Caramel Pancakes Banana, Blueberries, Crème Fraîche, Caramelised Pecans, Black Sesame, Har Bracha Halva V A C G H N	11,50
Red Shakshuka Tomato Ragout from our NENI Farm, Organic Eggs, Fresh Herbs, Pita Bread V A C	13,50
+ Merguez Spicy Oriental Sausage	4,00
Green Shakshuka Leeks, Spinach, Cream, Eggs, Feta, Chilli Flakes, Pita Bread V A C G	13,50
+ Merguez Spicy Oriental Sausage	4,00
Oriental Breakfast NENI Classic Hummus, Fava Beans, Zhug, Shifka, Organic Egg, Pita Bread V A C N	10,50
Israeli Breakfast Scrambled Eggs with Fresh Herbs, Labneh, Harissa Olives, Israeli Salad, Za'atar, Pita Bread V A C G N	14,00
Vegan Winter Porridge NEW VEGAN! Roasted Pear, Caramelised Hazelnuts, Date Syrup, Cardamom, Ginger, Orange Reduction V P A F H	10,50
NENI French Toast NEW VEGAN! Challah, Mascarpone, Nut Butter, Raspberry Jam, Hazelnut Crumble, Pistachios V A C G H N	13,00

EXTRAS

Schafskäse/Feta G 1,50	Labneh G 1,50
Merguez Pikante Orientalische Wurst/Spicy Oriental Sausage	4,00
Marmelade/Jam 1,50	Harissa Oliven/Olives 3,50

GOOD MORNING

BA-

balagan

means

LA-



chaos



GAN





beautiful





EXTRA

Hausgemachte French Fries mit süßem Chili Sesam Chutney   AFNO 5,00

Gemischter Salat mit Sesam Dressing   MN 3,50

Asiatischer Reis   2,50 Zhug Koriander Chili Pesto   1,50

Har Bracha Tahina Sesampaste mit Zitronensaft   N 1,50

Ketchup L 1,50 Pita Brot A 2,00

PLANT BASED 12:00 - 22:30

Mezze Trio NENI Curry Mango Hummus, Gerösteter Karfiol, Babaganoush, Pita Brot V⁺AN	16,50
NENI's Hausgemachter Hummus Teller NENI Hummus Klassik, Har Bracha Tahina, Petersilie, Paprika, Pita Brot V⁺AN	7,00
Gebrannte Melanzani Har Bracha Tahina, Bio Ei, Karamellierter Kimchi, Nori Salz, Frische Kräuter, Pita Brot V⁺ACFN	12,00
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina und Zhug V⁺GFN	6,00
Süßkartoffel aus dem Ofen Crème Fraîche, Spinat, Rucola, Sesam Dressing, Kürbiskernöl aus der Steiermark V⁺GFNMN	9,00
Sabich - Streetfoodspezialität aus Tel Aviv NENI Hummus Klassik, Gebackene Melanzani, Har Bracha Tahina, Tomaten, weiches Bio Ei, Amba, Pita Brot V⁺ACMN	14,00
+ Falafel V⁺GF	3,50
Wildreis Tabouleh Labneh, Weintrauben, Frische Kräuter, Granatapfelkerne V⁺GF	10,50
+ Gegrilltes Hähnchen	4,00
+ Gegrillte Garnelen B	5,50
Vegetarische Zigarren Knuspriger Filo Teig, Griechischer Feta Schafskäse, Türkischer Tulum Käse, Spinat, Shifka Tzatziki V⁺AG	7,00
Orientalische Rote Linsensuppe Kokosmilch, Chili, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Limette, Koriander V⁺GF L	6,50
Veganer Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Gegrilltes planted.chicken mit Jerusalem Gewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pitabrot V⁺AMN	17,50

FROM THE SEA

Asiatisch Glasiertes Lachsfilet Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Brokkoli, Zitrus Vinaigrette, Sesam Dukkah ADFMN	24,00
+ Asiatischer Reis V⁺GF	2,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Knackiger Kohlsalat, Karotte, Eingelegte Granatapfelkerne, Koriander, Erdnüsse, Mango Aioli ACEFGNO	17,00
Jerusalem Teller NENI Hummus Klassik, Gegrilltes Hühnerfleisch mit Jerusalemgewürz, Amba, Zwiebel, Rote Paprika, Har Bracha Tahina, Pita Brot AMN	17,50
Hamshuka NENI Hummus Klassik, Lamm- und Rinderfaschiertes, Har Bracha Tahina, Pita Brot AN	16,00
Elior's Cheeseburger Rinderfaschiertes, Getoastetes Brioche, Käse, Sriracha Mayo, Tomato, Salat, Gurke, Hausgemachte French Fries ACGLM	17,00
Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Senf, Sommer Krautsalat, Hausgemachte French Fries, Mango Aioli ACGMO	17,00
Hühnerstreifen in Knuspriger Mandelpanier Hausgemachte French Fries, Süße Chili Sesam Sauce ACFGHNO	16,00
Shish Kebab Handgemachtes Rind- und Lammkebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomatensalsa, Frischer Kräutersalat, Sauerteig Pinsa Brot AFMN	16,50
Slow Cooked Short Ribs Urkarotte, Kürbiscreme, Rotweinjus GFHLMNO	21,00

PLANT BASED 12:00 - 22:30

Mezze Trio NENI Curry Mango Hummus, Roasted Cauliflower, Babaganoush, Pita Bread V^PAN	16,50
NENI's Homemade Hummus Plate NENI Classic Hummus, Har Bracha Tahina, Parsley, Paprika, Pita Bread V^PAN	7,00
Burnt Aubergine Har Bracha Tahina, Organic Egg, Caramelised Kimchi, Nori Salt, Fresh Herbs, Pita Bread VACFN	12,00
Nuriel's Favourite Falafel Har Bracha Tahina and Zhug V^PGFN	6,00
Oven Baked Sweet Potato Crème Fraîche, Spinach, Rocket, Sesame Dressing, Styrian Pumpkin Seed Oil VGF MN	9,00
Sabich - Streetfood Speciality From Tel Aviv NENI Classic Hummus, Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomatoes, Soft Organic Egg, Amba, Pita Bread VACMN	14,00
+ Falafel V^PGF	3,50
Wild Rice Tabouleh Labneh, Grapes, Fresh Herbs, Pomegranate Seeds VGF	10,50
+ Grilled Chicken	4,00
+ Grilled Prawns B	5,50
Vegetarian Cigars Crispy Filo, Greek Feta Cheese, Turkish Tulum Cheese, Spinach, Shifka Tzatziki VAG	7,00
Oriental Red Lentil Soup Coconut Milk, Red Chilli, Ginger, Tomato, Lime, Coriander V^PGF L	6,50
Vegan Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, grilled planted.chicken , Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread V^PAMN	17,50

FROM THE SEA

Asian Glazed Salmon Fillet Hoisin-Soba Marinade, Kohlrabi, Broccoli, Citrus Vinaigrette, Sesame Dukkah ADFMN	24,00
+ Asian Rice V^PGF	2,50

FROM THE LAND

Korean Fried Chicken Salad Crispy Cabbage, Carrot, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli ACEFGNO	17,00
Jerusalem Plate NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Onion, Red Pepper, Har Bracha Tahina, Pita Bread AMN	17,50
Hamshuka NENI Classic Hummus, Minced Lamb & Beef, Har Bracha Tahina, Pita Bread AN	16,00
Elior's Cheeseburger Ground Beef, Toasted Brioche, Cheese, Sriracha Mayo, Tomato, Salad, Gherkin, Homemade French Fries ACGLM	17,00
Pastrami Sandwich Cheddar, Dijon Mustard, Summer Coleslaw, Homemade French Fries, Mango Aioli ACGMO	17,00
Crispy Almond Chicken Strips Homemade French Fries, Sweet Chilli Sauce ACFGHNO	16,00
Shish Kebab Handmade Beef & Lamb Kebab, Har Bracha Tahina, Amba, Zhug, Tomato Salsa, Fresh Herb Salad, Sourdough Pinsa AFMN	16,50
Slow Cooked Short Ribs Purple Carrot, Pumpkin Cream, Redwine Jus GFHLMNO	21,00

EXTRA

Homemade French Fries with Sweet Chilli Sesame Chutney **V^p AF N** 5,00

Mixed Salad with Sesame Dressing **V^p GF M N** 3,50 Asian Rice **V^p GF** 2,50

Zhug Coriander Chilli Pesto **V^p GF** 1,50

Har Bracha Tahina Sesame Paste with Lemon Juice **V^p GF N** 1,50

Ketchup **L** 1,50 Pita Bread **A** 2,00

SAVE A LITTLE SPACE FOR LATER

SOMETHING SWEET

NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake **V^p A C G** 7,50

Knafeh - Eine Spezialität aus der Altstadt Jerusalems

Gebackener Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Sternanis, Zimt,

Hausgemachtes Griechisches Joghurt Eis, Pistazien **V^p A G H** 8,50

Mama's Butterscotch Creme

Gesalzenes Tahina Karamell, Schlagobers, Geröstete Haselnüsse **V^p GF C G H N** 8,00

Sesam - A NENI Classic

Gerösteter Weißer Sesam, Hausgemachtes Muscovado Eis, Har Bracha Halva,

Rohes Tahini, Dattelsirup, Karamellisierte Pekannüsse **V^p GF F H N** 8,50

SOMETHING SWEET

NENI Cheesecake

The Very Best New York Cheesecake **V^p A C G** 7,50

Knafeh - A Speciality from the Old City of Jerusalem

Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Star Anise, Cinnamon,

Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachio **V^p A G H** 8,50

Mama's Butterscotch Creme

Salted Tahina Caramel, Whipped Cream, Roasted Hazelnuts **V^p GF C G H N** 8,00

Sesame - A NENI Classic

Toasted White Sesame, Homemade Muscovado Ice Cream,

Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans **V^p GF F H N** 8,50

AMBA

A sweet and tangy sauce made from pickled mango and fenugreek.



HUMMUS

A traditional Middle Eastern dip made from cooked chickpeas, tahina, salt and lemon juice.



LABNEH

A soft, creamy cheese made from yoghurt and salt.



KNAFEH

A dessert speciality from the old city of Jerusalem.



HAR BRACHA TAHINA

A smooth sesame paste made exclusively for NENI using the best quality sesame seeds from Ethiopia.



ZHUG

A vibrant green spicy paste made from green chilli, coriander, olive oil and parsley.

Allergene / Allergens

A = Glutenhaltiges Getreide

Cereals containing gluten

B = Krebstiere Crustaceans

C = Ei Egg

D = Fisch Fish

E = Erdnuss Peanuts

F = Soya Soy

G = Milch oder Laktose Milk or Lactose

H = Schalenfrüchte Nuts

L = Sellerie Celery

M = Senf Mustard

N = Sesam Sesame

O = Sulfite Sulfites

P = Lupinen Lupins

R = Weichtiere Molluscs

V = Vegetarisch Vegetarian

v^p = Vegan

gf = Glutenfrei Gluten-Free