

PITA

TORTILLA

jeweils mit Hummus . Techina . Kraut - Karottensalat . Rotkraut . Melanzani-Tomatensalat . Blattsalat

Pita Falafel vegan	A,N	7.5	
Pita Schuarma	A,N	8	
Pita Mix	A,N	8.5	

Tortilla Falafel vegan	A,N	8.5	
Tortilla Schuarma	A,N	9	
Tortilla Mix	A,N	9.5	

serviert am Teller mit Pita:

Falafel Teller vegan	A,N	14	
Schuarma Teller	A,N	14	
Mix Teller	A,N	15	

hausgemachte Maschu Saucen:

Amba - Curry-Mangosauce	1
Grüne Chili Sauce scharf	1
Rote Chili Sauce scharf	1

Hummus & Techina **vegan** N 7

+ Falafel **vegan** A,N 9.5

+ Schuarma N 11

Maschu Dip **vegan** A,N 7.5 

3 Falafel . Hummus . Techina . Melanzani-Tomatensalat . getoastete Pita

Sweet Patata Dip **vegan** A,N 8

Süßkartoffel Pommes . Hummus . Sweet Chilisauce . Curryketchup

Ben's Wrap A,C,G,N 13

paniertes Hühnerschnitzel . Sweet Patata Fries . Hummus . Schafskäse . Blattsalat . rote Zwiebeln . Mayonnaise

wild **vegan Falafel** 15 A,F,N 

Falafel . Avocado . Chili . Hummus . Techina . geröstete Zwiebelflocken . Vogerlsalat . Rucola . Blattsalat . Cherry Tomaten . Salzgurke . Süßkartoffelpommes, serviert auf Tortilla



3 Pita Pockets **vegan** 16.5 A,N 

1/2 Pita mit Avocado . Blattsalat . Cherrytomaten

1/2 Pita mit Falafel . Hummus . Karotten Kraut Salat

1/2 Pita mit Cauliflower . Techina . sweet Chilisauce

→ serviert mit Süßkartoffelpommes & Curryketchup

Maschu Maschu **vegetarische MEZE** A,C,F,G,H,M,N 16.5 

Falafel . Spinat-Schafskäse Borekas . Gemüseteigtäschchen . Arancini . Schafskäse im Melanzanimantel . gefüllte Weinblätter . Techina . cremiger Hummus . Melanzani . Blattsalat

Borekas -Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse A,C,F,G,H,M,N 12.5

Melanzanisalat . kleiner Salat

Schafskäse im Melanzanimantel A,C,G,N 12.5

gerösteter Spinat mit Zwiebeln . getoastete Pita



vegane Linsensuppe
6

ADDITIONAL

Pita vegan	A	1.5
Tortilla vegan	A	1.5
Falafelkugel vegan	A,N 	1
Sweet Patata Fries vegan	(Ketchup)	6
Pommes Frites vegan	(Ketchup)	5.5
Gefüllte Weinblätter vegan	1 Stück N	1.5

BOWLS

****vegan** Crispy Falafel Bowl** A,F,M,N  14.5

Falafel . Kichererbsen . Sweet Patata Fries . Techina . Quinoa . Gurke
grüner Salat . Nanaminze . Tomaten . Kraut-Karottensalat . Rotkraut . geröstete Zwiebeln

****vegan** Sweet Patata Tofu Bowl** F,M,N 15.5

gegrillter Tofu . Sweet Patata Fries . Quinoa . Kichererbsen . Avocado . Blattsalat
Gurke . Cherry-Tomaten . Sesam . Sesamsauce . Nanaminze . geröstete Zwiebeln

Chicken Avocado Bowl F,M,N 16.5

gegrillte Hühnerstreifen . Avocado . Quinoa . Sweet Patata Fries . Blattsalat
Techina . Cherry -Tomaten . Kichererbsen . Gurke . Sesam . Nanaminze

BURGER

vegan Falafel Burger	A,F,M,N		14.5
Falafellaibchen . Hummus . Techina . Melanzaniasalat . Blattsalat . Tomato Salzgurke . Curry Sauce . Pommes . Ketchup			
vegan BEYOND Burger	A,F,M,N,O		16
plant based patty . Avocado . Tomato . Blattsalat . Salzgurke . pickled onions . geröstete Zwiebeln . Techina, serviert mit Currysauce & Wedges Potatos			
Maschu Burger	A,C,G,F,L,M,N,O		16.5
faschiertes Rindfleischlaibchen . Käse . Tomaten . Spiegelei . Salzgurke . pickled onions Cocktailsauce . Blattalat . Sweet Patata Fries . Ketchup . Mayonnaise . geröstete Zwiebeln			
& MORE			
Faschierte Laibchen (Rind) gegrillt	A,C,G,F,M,N		17
Kartoffelpüree . geröstete Zwiebeln . kleiner Salat			
Hühnerschnitzel	A,C,F,M,N		18
Paniertes Hühnerfilet . Pommes . kleiner Salat . Ketchup			
Fish & Chips	A,C,D,F,M,N		16.5
Bistro Pommes . Sauce Tatare . kleiner Salat			

SWEET MASCHU

Pistazien Baklava 2 Stk.	A,C,E,H,N	6	Nutella Palatschinken 2 Stk.	A,C,G,E,F,H	8
Blätterteig . Pistazien . Honig			mit Schlagobers		
Schokoladensoufflé	A,C,G,E,F,H	7	Marillen Palatschinken 2 Stk	A,C,G	8
Vanilleeis . Schokosauce Nanaminze			mit Schlagobers		



HOMEMADE HOT TEA

Nana Tea	4.5
frische Nanaminzeblätter mit / ohne Schwarztee	
Ginger Tea	4.5
heiBes Ingwergetränk . Honig	
Lemon Ginger Nana Tea	5
heiBes Ingwergetränk . Zitrone . Honig . Nanaminzeblätter	



Bio Tee	4
Kräuterglück . Pfefferminze . Kamille . Früchte . Grün . Kurkuma Chai . Schwarztee	

KAFFEE	wahlweise mit OAT-LY Barista vegan (Haferdrink)
---------------	--

kleiner Espresso	3
großer Espresso	4.5
Macchiato ☺	3
Melange ☺	4.5
Cappuccino ☺	4.5
Café Latte ☺	4.5
Türkischer Kaffee	5
Heisse Schokolade F,G	4

HOMEMADE COLD DRINKS

Limonana homemade 0,25 / 0,50	4 / 6
Nanaminze . frisch gepresster Zitronensaft	
Mango Lassi homemade 0,25 / 0,50 ☺	4.5 / 7
Joghurt . Mango	



ANTIALKOHOISCHE GETRÄNKE (Leitungswasser 0,25 / 1 0,50 / 2)	
Mineralwasser 0,33 / 0,75 still . prickelnd	3 / 6
Soda 0,25 / 0,50	2.5 / 3.5
Soda 0,25 / 0,50 Zitrone / Himbeere / Holunder (Jugendgetränke)	3 / 4
Ayran 0,33 / 0,50 Joghurtgetränk ☺	3.5 / 6
Aloe Vera Saft 0,50	5
Mango Nektar / Guave Nektar 0,25	4
Nektar: Marille / Schwarze Johannisbeere 0,2	4

Granatapfelsaft 0,20	4
Apfelsaft / Orangensaft 0,25 / 0,50	4 / 6
gespritzt 0,25 / 0,50	3.5 / 5.5
Apfelsaft naturtrüb/ Birnensaft natur trüb 0,25 / 0,50	4 / 6
gespritzt 0,25 / 0,50	3.5 / 5.5
fritz-kola 0,33 / fritz-kola super zero 0,33	4.5
Coca Cola / Light / Zero 0,33	4
Kinley: Tonic Water /Ginger Ale/Bitter Lemon 0,25	4
Almdudler 0,33	4
Rauch Eistee 0,33 Zitrone / Pfirsich	4
Red Bull 0,25	4.5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WEIN

Weißer Spritzer ¼ ○	4.5
Roter Spritzer ¼ ○	4.5
Aperol Spritzer ¼ ○	7.5
Prosecco . Aperol . Soda	
Hugo ¼ ○	6.5
Grüner Veltliner . Holundersirup. Nanaminze . Soda	
Kaiserspritzer ¼ ○	5
Prosecco Glas 0,1 ○	5
Glas Sekt 0,1 ○	6
Fl. Piccolo Sekt 0,2 ○	10
blauer Zweigelt Katharina Baumgartner Weinviertel ○ ⅛ / ¼	4 / 7
Grüner Veltliner DAC Katharina Baumgartner Weinviertel ○ ⅛ / ¼	4 / 7
YARDEN Mount Hermon Sauvignon Blanc ⅛ / 0,75 Fl ○	6.5 / 32
YARDEN Mount Hermon trocken cuvee rot ⅛ / 0,75 Fl ○	6.5 / 32

FASS BIER

Stiegl Bräu 0,3 / 0,5 A	4.5 / 5.5
Kozel 0,3 / 0,5 A	4.5 / 5.5
Paracelsus Bio Zwickl 0,3 / 0,5 A	4.5 / 5.5



FLASCHEN

Stiegl Weisse naturtrüb 0,5 A	5.5
König Ludwig dunkel 0,5 A	5.5
Stiegl Radler Zitron 0,5 A	5.5
Stiegl helles 0,5	5.5
Stiegl 0,0 alkoholfrei 0,5 A	4.5

SPIRITUOSEN

Jägermeister 2cl	4.5
Wodka 2 cl	4.5
Wodka Orange 4 cl	7
Gin Tonic 4 cl	8
Grappa 2 cl	4.5



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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

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

Alle Preise in EUR inkl. Steuern und Abgaben, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



@MASCHU_MASCHU



MASCHU MASCHU

Urban Food Vienna

1. Rabensteig 8
7. Neubaugasse 20

CATERING:
maschu3@chello.at
www.maschu-maschu.at



@MASCHU_MASCHU

MENU