

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 . Weichkäse . 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-Weichkäse Borekas . Gemüseteigtäschchen . Arancini . Weichkäse im Melanzanimantel . gefüllte Weinblätter . Techina . cremiger Hummus . Melanzani . Blattsalat

Borekas -Blätterteig gefüllt mit Spinat und Weichkäse ^{A,C,F,G,H,M,N} 12.5

Melanzanisalat . kleiner Salat

Weichkäse 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 . Melanzanisalat . Blattsalat . Tomate
Salzgurke . Curry Sauce . Pommes . Ketchup

vegan BEYOND Burger

A,F,M,N,O

16

plant based patty . Avocado . Tomate . 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

Blätterteig . Pistazien . Honig

Schokoladensoufflé

A,C,G,E,F,H

7

Vanilleeis . Schokosauce
Nanaminze

Nutella Palatschinken 2 Stk.

A,C,G,E,F,H

8

mit Schlagobers

Marillen Palatschinken 2 Stk

A,C,G

8

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

G

3

Melange

G

4.5

Cappuccino

G

4.5

Café Latte

G

4.5

Türkischer Kaffee

5

Hot Cocoa

F,G

4

HOMEMADE COLD DRINKS

Limonana homemade 0,25 / 0,50

Nanaminze . frisch gepresster Zitronensaft

Mango Lassi homemade 0,25 / 0,50

G

Joghurt . Mango



4 / 6

4.5 / 7

ANTIALKOHOLISCHE 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

G

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