

*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.

## SUPPEN

---

Harira 3,80  
*Marokkanische Suppe A, L*

Linsensuppe P 3,80

## VEGETARISCHE SPEISEN

---

Halumi Salat 7,90

Couscous Gemüse 9,90

Tagine vegetarisch 11,90  
*mit Gemüse und Hülsenfrüchte*

Hausgemachte Kartoffellaibchen 10,00  
*mit Linsen und Salat*

Briwat Bladi 7,90  
*gefüllte Teigtaschen, 2x Spinat und Käse, 2x mit Gemüse A, G*

### 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

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milchbestandteile, Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

## APÉRITIF & DIGESTIVE

---

Campari Soda	4cl	4,40
Campari Orange	4cl	5,90
Vodka Absolut/Stolichnaya	2cl	3,20
Marillenbrand	2cl	3,20
Birnenbrand	2cl	3,20
Pernod/Ricard	2cl	3,90
Gin Tonic	4cl	7,10
Vodka Tonic	4cl	7,10

## VORSPEISEN

---

Salade Marocaine	4,90
<i>Tomaten mit gegrillten Paprikaschoten, Zwiebel und Oliven M</i>	
Hummus	5,10
<i>Kichererbsenpuree, Sesampaste, Olivenöl M, N</i>	
Sardinen Filet auf Tomaten Zwiebeln D, M	5,60
Bulgursalat-Taboulé A, M	4,90
Briwat Bladi	7,90
<i>Gefüllte Teigtaschen nach Maroc Art M, A, G</i>	
Zahlouk	5,60
<i>Auberginenpüree nach Maroc Art M</i>	
Linsensalat	4,50
<i>lauwarm serviert mit grünem Salat M, P</i>	
Gemischter Vorspeisenteller (2 bis 4 Personen)	15,90
<i>Briwat, Zahlouk, Salad Marocaine, Hummus M, A, G</i>	

## PASTILLA

---

Pastilla - Teigtaschen mit Fisch	13,90
<i>Herzhafte Blätterteigpastete mit eingelegten Zitronen, fein geschnittenem Gemüse, Vermicelles, Butterfisch, und Garnelen D, A, R</i>	
Pastilla - Teigtaschen mit Huhn	13,40
<i>Herzhaft süsse Blätterteigpastete mit Huhn, Nüssen, Eiern, Zimt A, C, E</i>	

## TAGINE

---

Poulet au Citron	13,90
<i>Ausgelöste Hühnerkeule, Oliven, eingelegte Zitronen und Gemüse</i>	
Tagine de Poulet	13,00
<i>Ausgelöste Hühnerkeule, Karamalisierte Früchte (je nach Saison mit Apfel, Birne oder Quitte)</i>	
Kefta Bjelbana	12,90
<i>Faschiertes vom Rind, Junge Erbsen, mit Kreuzkümmel gewürzt c</i>	
Agneau aux Prunneaux	15,90
<i>Lamm, Karamalisierte Pflaumen, Sesam N</i>	
Agneau au Légümes	15,90
<i>Lamm, Saisongemüse</i>	
Tagine de Saumon	14,30
<i>Mariniertes Lachsfilet mit Gemüse und Oliven D</i>	
Tagine vegetarisch	11,90
<i>mit Gemüse und Hülsenfrüchte</i>	

## BEILAGEN

---

Couscous Schale G, A	2,00
Reis	2,00

---

Alle Preise in EURO, inkl. aller Steuern und Abgaben.

## WEIN

---

### FRANKREICH

Rosé de St. Tropez	0,75l	28,00
<i>Fruchtbetonter Duft, kühle Frische und dezent herb</i>		1/8l 4,80
Sauvignon Blanc, Destinea	0,75l	24,00
<i>Klassisch, würzig, finessenreich mit saftiger Säure</i>		1/8l 4,00
Marrenon Cotes du Lubéron rouge	0,75l	29,00
<i>Mittleres Rubin mit Granatschimmer, Feinwürzige Nase nach Himbeeren</i>		1/8l 4,90

### MAROKKO

Domaine De Sahari - Guerruone Rouge	0,75l	28,80
<i>Brombeernoten und schwarze Johannisbeeraromen, mit leicht pfeffrigem Abgang, saftigem Tannin</i>		1/8l 4,80
Sidi Brahim	0,75l	26,00
<i>Merlot-Cabernet Sauvignon, dunkles purpurrot, Duft nach dunklen Beeren, reifes Tannin</i>		1/8l 4,30

---

Alle Preise in EURO, inkl. aller Steuern und Abgaben.

## WEIN

---

### WEISSWEIN ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Oppelmayer	1/8l	2,90
Spritzer Weiss	1/4l	3,10
Aperol Gespritzt	1/4l	4,40
Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco	0,7l	23,50

Welschriesling	0,75l	22,20
Weingut Edward Gruber, Röschitz	1/8l	3,70
<i>Glasklar und frisch, trocken, Duft nach Pfirsich, und Mandarinen</i>		

Chardonnay, Weingut Krenn, Soos	0,75l	24,00
<i>Trocken, Duft nach grünem Apfel, gehaltvoll</i>	1/8l	4,0

### ROTWEIN ÖSTERREICH

Roter Landwein Oppelmayer	1/8l	2,90
Spritzer Rot	1/4l	3,10

Zweigelt, Weingut Krenn, Soos	0,75l	21,00
<i>Vollmundig, feines Weichselbukett</i>	1/8l	3,50

Pinot Noir, Weingut Krenn, Soos	0,75l	24,00
<i>Elegante Blume, feinherber Abgang</i>	1/8l	4,00

---

Alle Preise in EURO, inkl. aller Steuern und Abgaben.

## VOM GRILL

---

Brochettes D'Agneau	12,90
<i>Gegrillter Lammspiess, Reis und Salat</i>	

Brochettes de Poulet	11,40
<i>Gegrillter Hühnerspiess, Couscous und Salat A</i>	

## COUSCOUS

---

Couscous aux Legumes /Gemüse A	9,90
--------------------------------	------

Couscous au Poulet /Huhn A	11,00
----------------------------	-------

Couscous D'Agneau /Lamm A	12,90
---------------------------	-------

Scampi Couscous (pikant) A, B	12,00
-------------------------------	-------

Lachs Couscous A, B, D	12,90
------------------------	-------

Mergez Würstchen Couscous A	11,90
-----------------------------	-------

Couscous Maroc	15,90
<i>mit Lamm, Gemüse, Huhn und Mergez A</i>	

## DESSERT

---

Creme D'Amour	5,20
<i>Orangen-Zimt Creme mit Marzipan-Sesam Gebäck C, G</i>	

Andalouschnitte	5,20
<i>Rosenwassertopfen, Datteln C, G</i>	

Mousse au chocolat	5,20
--------------------	------

---

Alle Preise in EURO, inkl. aller Steuern und Abgaben.

## **BIER**

---

Schnaitl Original (vom Fass)	0,3l	3,20
Schnaitl Original (vom Fass)	0,5l	3,90
Gösser alkoholfreies Bier	0,5l	3,80
Radler	0,33l	3,40
Weizenbier	0,5l	3,90

## **ALKOHOLFREI**

---

Vöslauer Prickelnd	0,33l	2,60
Vöslauer Still	0,33l	2,60
Soda Wasser	0,25l	1,60
Soda Himber/Zitrone/Holunder	0,25l	2,10
Soda Himber/Zitrone/Holunder	0,5l	3,60
Coca Cola/Coca Cola light	0,33l	3,20
Tonic	0,2l	3,10
Bitter Lemon	0,2l	3,10
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,40
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,10
Orangensaft	0,25l	2,80
Orangensaft gespritzt	0,25l	2,20
Orangensaft gespritzt	0,5l	3,90
BIONADE	0,33l	3,90
<i>Holunder/Litschi/Ingwer orange</i>		
Makava ( <i>delighted ice tea</i> )	0,33l	4,10

## **CAFÉ**

---

Café noir klein	2,20
Café noir gross	3,90
Verlängert	3,10
Café au Lait	3,50

## **TEE**

---

Nanaminztee	3,80
Schwarztee	3,10
Grüntee	3,10