

*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	3,80
Marillenbrand	2cl	3,80
Birnenbrand	2cl	3,80
Pernod/Ricard	2cl	4,20
Gin Tonic	4cl	9,10
Vodka Tonic	4cl	9,10

## SUPPEN

---

Harira	4,80
<i>Marokkanische Suppe A, L</i>	

Linsensuppe P	4,80
---------------	------

## VORSPEISEN

---

Hummus mit Brot	6,50
<i>Kichererbsenpuree, Sesampaste, Olivenöl M, N</i>	

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

Zahlouk	6,80
<i>Auberginenpüree nach Maroc Art M</i>	

Linsensalat	5,80
<i>Lauwarm serviert mit grünem Salat M, P</i>	

Gemischter Vorspeisenteller (2 bis 4 Personen)	16,90
<i>Briwat, Zahlouk, Hummus, Brot M, A, G</i>	

## PASTILLA

---

Pastilla - Teigtaschen mit Fisch	11,90
<i>Herzhafte Blätterteigpastete mit eingelegten Zitronen, fein geschnittenem Gemüse, Vermicelles, Butterfisch, und Garnelen D, A, R</i>	

Pastilla - Teigtaschen mit Huhn	11,50
<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, karamellisierte Früchte (je nach Saison mit Apfel, Birne, oder Quitte)</i>	15,50
Poulet au Citron <i>Ausgelöste Hühnerkeule, Oliven, eingelegte Zitronen und Gemüse</i>	15,50
Kefta Bjelbana <i>Faschirtes vom Rind, Junge Erbsen, mit Kreuzkümmel gewürzt C</i>	14,90
Agneau aux Prunneaux <i>Lamm, Karamelisierte Pflaumen, Sesam N</i>	17,90
Agneau aux Légümes <i>Lamm, Saisongemüse</i>	17,90
Tagine de Saumon <i>Mariniertes Lachsfilet mit Gemüse und Oliven D</i>	17,90
Tagine vegetarisch <i>mit Gemüse und Hülsenfrüchte H</i>	13,90
Beilagen: Couscous G,A oder Reis	2,50

## WEIN

---

### ROTWEIN

Marrenon Cotes du Lubéron rouge o <i>Mittleres Rubin mit Granatschimmer, Feinwürzige Nase nach Himbeeren</i>	0,75l 1/8l	29,00 4,90
Domaine De Sahari - Guerruone Rouge o <i>Brombeernoten und schwarze Johannisbeeraromen, mit leicht pfeffrigem Abgang, saftigem Tannin</i>	0,75l 1/8l	33,00 5,50
Sidi Brahim o <i>Merlot-Cabernet Sauvignon, dunkles purpurrot, Duft nach dunklen Beeren, reifes Tannin</i>	0,75l 1/8l	30,60 5,10
Bodega Innurrieta o <i>Norte 2020, eleganter Rotwein, rund am Gaumen, passt gut zu Fleischgerichten.</i>	0,75l 1/8l	28,80 4,80
Antonio Moral 2019 o <i>Kräftiger Rotwein aus dem Ribera del Duero, vollmundigen Tempranillo</i>	0,75l	42,00

## WEIN

---

### WEISSWEIN

Spritzer Weiss o	1/4l	3,90
Aperol Gespritzt o	1/4l	5,50
Prosecco o	0,1l	4,20
Prosecco o	0,7l	28,00

Grüner Veltliner Oppelmayer o	1/8l	3,50
-------------------------------	------	------

Welschriesling	0,75l	27,00
Weingut Edward Gruber, Röschitz o <i>Glasklar und frisch, trocken, Pfirsich, und Mandarinen</i>	1/8l	4,50

Bodega Inurrieta / Spanien o	0,75l	28,80
<i>Sauvignon Blanc 2021, goldgelb, fruchtig, gut zu Vorspeisen, Gemüse und Couscous</i>	1/8l	4,80

### ROSÉWEIN

Chardonnay, Weingut Krenn, Soos o	0,75l	30,60
<i>Fruchtbetonter Duft, kühle Frische und dezent herb</i>	1/8l	5,10

## COUSCOUS

---

Couscous aux Legumes /Gemüse A	12,90
Couscous au Poulet /Huhn A	14,90
Couscous D'Agneau /Lamm A	15,90
Mergez Würstchen Couscous A	14,50
Couscous Maroc A <i>mit Lamm, Gemüse, Huhn und Mergez</i>	17,90

## DESSERT

---

Creme D'Amour <i>Orangen-Zimt Creme mit Marzipan-Sesam Gebäck c, G</i>	6,90
Andalouschnitte <i>Rosenwassertopfen, Datteln c, G</i>	6,90
Mousse au chocolat G	6,90

## **BIER**

---

Schnaitl Original (vom Fass) A	0,3l	3,70
Schnaitl Original (vom Fass) A	0,5l	4,90
Gösser alkoholfreies Bier	0,5l	4,70
Radler A	0,33l	3,90
Weizenbier A	0,5l	4,90

## **ALKOHOLFREI**

---

Vöslauer Prickelnd	0,33l	3,20
Vöslauer Still	0,33l	3,20
Soda Wasser	0,25l	1,90
Soda Himber/Zitrone/Holunder (Jugendgetränk)	0,25l	2,70
Soda Himber/Zitrone/Holunder	0,5l	4,20
Coca Cola/Coca Cola light	0,33l	3,90
Tonic	0,2l	3,70
Bitter Lemon	0,2l	3,70
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25l	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,90
Orangensaft	0,25l	3,10
Orangensaft gespritzt	0,25l	3,10
Orangensaft gespritzt	0,5l	4,90
Makava ( <i>delighted ice tea</i> )	0,33l	4,80

## **CAFÉ**

---

Café noir klein	2,90
Café noir gross	4,50
Verlängert	3,90
Café au Lait G	4,20

## **TEE**

---

Nanaminztee	4,10
Schwarztee	3,70
Grüntee	3,70