

# مرحبا Willkommen



## Genießer Menü

„Kulinarische Reise durch Marokko“

- | 1 Getränk nach Wunsch
- | 1 kleine Platte Vorspeisenvariationen
- | 4 kleine verschiedene Tajine

Bestellung ist  
möglich ab 2  
Personen.

43,00€/Person

Feiern Sie bei uns Ihre besonderen Anlässe.  
Planen Sie eine Geburtstagsfeier, Firmenfeier,  
Weihnachtsfeier oder Sponson?  
Bei uns ist auch eine geschlossene Veranstaltung möglich.  
Reservieren Sie jetzt und erleben Sie unvergessliche Momente  
in marokkanisch familiäre Atmosphäre.

Keesgasse 5 | 8010 Graz | Tel.: 0681 81696102  
E-Mail: [abdellatif.eddaoudi@outlook.com](mailto:abdellatif.eddaoudi@outlook.com)  
[www.yahabibi-restaurant.at](http://www.yahabibi-restaurant.at)  
[www.facebook.com/yahabibi.graz](https://www.facebook.com/yahabibi.graz)  
[www.instagram.com/yahabibi\\_restaurant](https://www.instagram.com/yahabibi_restaurant)

## | Kalte Vorspeisen (vegetarisch auf Wunsch vegan)

serviert mit hausgemachtem Brot [A]

### Karottensalat

gedünstete Karotten mit Knoblauch, Paprikapulver,  
Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Olivenöl, Apfelessig

5,90

### Hummus [N]

Kichererbsen-Aufstrich, Sesampaste, Kreuzkümmel, Olivenöl,  
Knoblauch, Zitronensaft

6,90

### Zaalouk

vegetarischer Salat mit gegrillten Auberginen, blanchierten Tomaten,  
Koriander, Knoblauch, Olivenöl, Kreuzkümmel, Zitronensaft

7,50

### Salade Marocaine

gegrillte Paprika und Tomaten, Zwiebel,  
Knoblauch, Oliven und Zitronenmarinade

7,50

### Tabbouleh [H][A]

Couscous, Blattsalate, Karotten, Paprika, Tomaten, Jungzwiebel,  
Nüsse, Granatapfel, Zitronenmarinade Datteln und frische Minze

9,90

### Vorspeisenvariationen

eine wunderbare, kulinarische Reise durch die marokkanischen Köstlichkeiten

**kleine Platte für 1 bis 2 Personen**

13,90

**große Platte für 2 bis 3 Personen**

18,90

**große Platte für jede weitere Person zusätzlich**

6,00

## | Suppen

### **Harira** (vegan)[C]

stärkende Suppe mit Linsen, Kichererbsen, Tomaten, Ingwer, Safran, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel serviert mit Datteln und gekochtem Ei

vegetarisch/vegan	5,90
mit Rindfleisch	7,50

### **Linsensuppe** (vegan)

Linsen, Ingwer, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Gewürznelken

5,50

## | Warme Vorspeisen

### **Marokkanischer Bourek mit Gemüse** (vegan) [A][G]

Strudelteig gefüllt mit Gemüse auf Salat

8,90

### **Marokkanischer Bourek mit Faschiertem** [A][G]

Strudelteig gefüllt mit Faschiertem auf Salat

10,90

### **Marokkanische Falafel** (vegetarisch) [A][G][N]

auf Salat mit Dip

10,90

### **Shakshuka** (vegetarisch auf Wunsch vegan) [A][G][C]

serviert mit hausgemachtem Brot [A]  
Würzige Tomaten, Zwiebel, Paprika, Zucchini, gestocktes Ei und frische Kräuter

8,90

### **Aus dem Ofen** (vegetarisch auf Wunsch vegan)

serviert mit hausgemachtem Brot [A]

### **Schafskäse in Olivenöl** [A][G]

auf Tomaten, Paprika, Zwiebel und Oliven mit Kräutern de Provence

8,90

### **Gratiniertes Ofengemüse** [A][G]

Melanzani, Zucchini, Tomaten, Kartoffel, Paprika und Käse

8,90

## | Unsere Tajine

serviert mit hausgemachtem Brot [A]

### Tajine Ya Habibi (vegan) [N]

Verschiedene Gemüse der Saison

in würzige Tomatensauce,  
mit Oliven, Ras el Hanout und Kartoffeln

vegan	15,90
mit Rindfleisch	18,90
mit Lammfleisch	21,90

### Adis-Tajine (vegetarisch/ auf Wunsch vegan) [C]

Linsen, Tomatenwürfel, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel,  
Koriandersamen, Süßkartoffeln und gekochtes Ei

vegetarisch/ vegan	15,90
mit Rindfleisch	18,90
mit Lammfleisch	21,90

### Loubiya-Tajine (vegan)

weiße Bohnen, Tomatenwürfel, Karotten, Zwiebel,  
Knoblauch, Koriandersamen und Ras el Hanout

vegan	15,90
mit Hühnerfleisch	18,90
mit Rindfleisch	19,90
mit Lammfleisch	21,90

### Tajine-Essaouira

geschmortes Hühnerfleisch in Safran-Sauce  
mit eingelegten Zitronen, Ingwer, Kurkuma,  
Zimtstange, Muskatnuss, Oliven und Kartoffeln

18,90

### Kefta-Tajine [C]

traditionelle würzige Fleischbällchen vom Rind,  
in marokkanischer Tomaten-Paprikasauce  
mit Kartoffeln und gestocktes Ei

18,90

### Tajine-Marrakesch [C][H][N]

geschmortes Rindfleisch oder Lammfleisch  
in Safran-Sauce mit Ingwer, Koriander, Kurkuma  
Zimtstange, Muskatnuss, in Honig glasierten  
Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln  
dazu gebratene Mandeln und gekochtes Ei

mit Rindfleisch	20,90
mit Lammfleisch	23,90

### Aus dem Meer | Tajine-Dakhla [B]

Schrimps & Riesengarnelen

zubereitet in würzige Tomatensauce mit Knoblauch,  
Oliven und Zitronen

19,90

## | Bio-Couscous

### **Couscous vegetarisch oder vegan** [A][C][N][H]

Verschiedene Gemüse der Saison in würzige Tomatensauce,  
in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln  
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

16,90

### **Couscous mit Safran-Huhn** [A]

geschmortes Hühnerfleisch in Safran-Sauce  
mit eingelegten Zitronen, Ingwer, Koriander, Kurkuma  
Zimtstange, Muskatnuss mit verschiedenem Gemüse der Saison

19,90

### **Couscous mit Rindfleisch** [A][N][H][C]

herzhaft geschmortes Rindfleisch, verschiedenes Gemüse der Saison  
mit Sesam in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln  
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

21,90

### **Couscous mit Lammfleisch** [A][N][H][C]

geschmortes Lammfleisch, verschiedenes Gemüse der Saison  
mit Sesam in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln  
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

23,90

### **Couscous Royal** [A][N][H][C]

herzhaft **geschmortes Rindfleisch, Hühnerfleisch und Lammfleisch,**  
verschiedenes Gemüse der Saison  
mit Sesam in Honig glasierten Pflaumen-Rosinen-Zwiebeln  
dazu gebratene Mandeln und ein gekochtes Ei

25,90

## Dessert

Als Abschluss der kulinarischen Marokko Reise, empfehlen wir Ihnen eine süße Gaumenfreude! Fragen Sie nach, wir beraten Sie sehr gerne!

## Beilagen extra

Portion hausgemachtes Brot [A]	2,60
Portion Kartoffeln	4,60
Portion Bio-Couscous [A]	4,90

Deine Meinung ist uns sehr wichtig und wir freuen uns, wenn Du uns Deine Eindrücke und Feedback mitteilen könntest. Es wäre toll, wenn Du Dir kurz die Zeit nimmst, eine **Bewertung bei Google** zu schreiben. **Herzlichen Dank für Deine Bewertung!**

| QR-Code scannen →



Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlungen  
A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite P) Lupinen; R) Weichtiere