



Orient Occident
Speisekarte
Menu

Frühstück (täglich bis 14 Uhr)

Breakfast (daily until 14:00)

Wiener Frühstück 🌿

€ 10,80

Zwei frische Handsemmeln, Bio Butter, feine Marmelade von Staud's oder Honig, ein weiches Ei und ein hausgemachtes Müsli

Viennese breakfast 🌿

Two handmade Viennese rolls, butter, Viennese jam, or honey, one soft-boiled egg, and a homemade muesli

A C G H

Power Porridge 🌿

€ 10,80

Warmes Porridge aus Haferdrink, getoppt mit Obst der Saison, knusprigem Granola, hausgemachtem Dattelsirup und Zimt

Energizing porridge 🌿

Warm porridge (oat drink) topped with seasonal fruits, crunchy granola, cinnamon, and date syrup

A H

Menemen-Pfanne (Shakshuka) 🌿 🍳

€ 13,20

Ofenwarmes Pide Brot. Orientalische Eierspeise aus Tomaten, Spitzpaprika, Zwiebeln, Knoblauch und Eiern

optional mit Schafskäse + € 1,00

Menemen (shakshuka) in a pan 🌿 🍳

Warm pide bread. Turkish tomato and egg dish with onions, garlic and pointed peppers

extra sheep cheese optional: + € 1,00

A C

Orientalisches Frühstück 🌿 🍳

€ 13,40

Ofenwarmes Pide Brot. Ein Falafel, ein knuspriges Käse-Börek, Mama's Hummus, Honigbutter mit Walnuss, Schafskäse, gemischte Oliven, Tomaten, Gurken

Oriental breakfast 🌿 🍳

Warm pide bread. Homemade falafel, crispy filo roll with cheese, Mama's hummus, homemade walnut&honey-butter, sheep cheese, olives, tomato and cucumber

A G H N

Avocado Break

€ 13,80

Getoastetes Bio Joseph-Brot getoppt mit Avocado-Mash, pochiertem Ei, Radieschen-Splittern und Granatapfelkernen

Avocado break

Toasted organic bread topped with mashed avocado, poached egg, radish, and pomegranate seeds. Garnished with salad

A C O

Türkisches Frühstück

€ 14,80

Ofenwarmes Pide Brot. Rührei mit Pastirma (würziger türkischer Dörrschinken), ein knuspriges Käse-Börek, Mama's Hummus, Oliven, Bio Butter, Honig, Schafskäse, und ein türkischer Bauernsalat mit Granatapfeldressing

Turkish breakfast

Warm pide bread. Scrambled eggs with spiced and cured meat, crispy filo roll with cheese, Mama's hummus, butter, honey, sheep cheese, olives, and a farmer's salad with pomegranate dressing

A C G N

Mediterranes Frühstück

€ 14,80

Ofenwarmes Pide Brot. Erdäpfel-Eierspeise mit Tomaten, Spitzpaprika und Schnittlauch, ein knuspriges Käse-Börek, Mama's Hummus, Oliven, Bio Butter, Honig, Schafskäse, und ein türkischer Bauernsalat mit Granatapfeldressing

Mediterranean breakfast

Warm pide bread. Egg dish with potatoes, tomatoes, peppers, and chives, crispy filo roll with cheese, Mama's hummus, butter, honey, sheep cheese, olives, and a farmer's salad with pomegranate dressing

A C G N

Eggs Royale

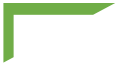
€ 15,50

Der edle Klassiker aus pochiertem Ei und geräuchertem Lachs mit köstlicher Sauce Hollandaise und Schnittlauch auf einem offenen, gegrillten English Muffin

Eggs Royale

Poached eggs with smoked salmon, hollandaise sauce, and chives, served on an English muffin

A C D G L



Extras

Honig / Nutella	€ 1,50
Handsemmel / <i>handmade Viennese roll</i> A	€ 2,00
Bio Butter G	€ 1,50
Staud's Marmelade	€ 1,50
Weiches Ei / <i>soft boiled egg</i> C	€ 2,00
Scheibe Bio Joseph-Brot A	€ 2,00
Portion glutenfreies Brot	€ 2,50
Ofenwarmes, fluffiges Pide Brot A	€ 2,00
English Muffin A	€ 2,00
Honigbutter mit Walnuss G H	€ 2,50
Butter-Croissant / <i>butter croissant</i> A G	€ 3,20
Hausgemachtes Müsli / <i>muesli</i> A G H	€ 5,20
2 Spiegeleier / <i>2 fried eggs</i> C	€ 5,20
Rührei aus 2 Eiern / <i>2 scrambled eggs</i> C	€ 5,20



 vegetarisch / vegetarian

 vegan / vegan

 serviert mit ofenwarmem Pide Brot

Vorspeisen Starters

Oliven-Teller 🌿 € 5,50
Mixed olives 🌿

Türkische Linsensuppe 🌿 🍲 € 6,50
Red lentil soup 🌿 🍲

L

Mama's Hummus 🌿 🍲 € 6,50

Hausgemachter Hummus nach Mama's
Geheimrezept getoppt mit Oliven

Mama's Hummus 🌿 🍲
Mama's hummus topped with olives

A N

Chili Garnelen Pfanne 🍲 € 11,80

Gegrillte Garnelen mit Chili, Knoblauch und
buntem Paprika, dazu ofenwarmes Pide Brot

Auf Anfrage gerne auch ohne Chili.

Chili Shrimps 🍲
*Grilled shrimps with chili, garlic, mixed peppers and
warm pide bread*

A B G

Kleiner Vorspeisen Teller 🌿 🍲 € 13,80

Mama's Hummus, Haydari, Muhammara, Rote
Rüben Couscous, ein Falafel, ein Käse-Börek

Small starters 🌿 🍲
*Mama's hummus, haydari, muhammara, red beetroot
couscous, falafel, and cheese filo roll*

A G H N O

Großer Vorspeisen Teller 🌿 🍲 € 15,80

Mama's Hummus, Haydari, Muhammara, Rote
Rüben Couscous, 2 Falafel, 2 Käse-Börek

Large starters 🌿 🍲
*Mama's hummus, haydari, muhammara, red beetroot
couscous, 2 falafels, and 2 cheese filo rolls*

A G H N O

Snacks

Snacks

Hausgemachte „echte“ Pommes € 7,40

Hausgemachte Pommes Frites mit unserem unwiderstehlichen „Golden Dip“ und Ketchup

wahlweise: „**original**“ oder „**spicy**“

Homemade hand-cut chips

Potato chips (fries) served with delicious golden dip and ketchup. Two options: "original" or "spicy"

C G L M O

Hausgemachte Nachos € 8,80

Nachos mit Bohnenpaste und Käsesauce überbacken. Mit Chili-Salsa, Avocado Mash, Jalapeños und Jungzwiebeln getoppt

Homemade Nachos

Nachos baked with Mexican black bean paste and cheese sauce. Topped with chili-salsa, avocado mash, jalapeños, and green onions

A G L

Joseph mit Pesto & Burrata € 13,20

Getoastetes  Bio Joseph-Brot mit hausgemachtem Basilikumpesto, bunten Kirschtomaten, frischer Burrata und Balsamicocreme

Organic Bruschetta with pesto and burrata

Homemade basil pesto, cherry tomatoes and fresh burrata on an organic bread from the Joseph bakery, topped with balsamic creme

A G H O

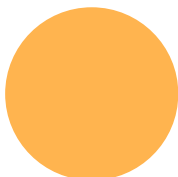
Joseph mit Garnelen Aglio e Olio € 15,20

Gegrillte Garnelen auf getoastetem  Bio Joseph-Brot mit frischem Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan, serviert mit Mango Aioli

Shrimps aglio e olio

Grilled shrimps with chili, cherry tomatoes, garlic, and onions, rocket, and parmesan on a toasted organic bread from the Joseph bakery. Served with Mango aioli

A B G



Bowls und Wraps

Bowls and wraps

Alle unsere Bowls werden mit ofenwarmem, fluffigen Pide Brot serviert.

All bowls are served with warm pide bread.

Alle unsere Wraps werden mit hausgemachten Pommes serviert.

All wraps are served with homemade chips (fries).

Falafel Bowl oder Falafel Wrap € 13,80

3 Stück hausgemachte Falafel mit Mama's Hummus, gebratenen Melanzani, Tomatensalsa und Rucola mit Orangen-Dressing und Tahina

3 falafels, Mama's hummus, fried aubergines, tomato salsa and rocket, with orange-dressing and tahini

A M N

Chicken Bowl oder Chicken Wrap € 14,80

Gegrillte Hühnerbruststreifen mit Mama's Hummus, gebratenen Melanzani, Tomatensalsa und Rucola mit Orangen-Dressing und Tahina

Grilled chicken breast, Mama's hummus, fried aubergines, tomato salsa and rocket, with orange-dressing and tahini

A M N

Kebab Bowl oder Kebab Wrap € 15,80

Drei hausgemachte Köfte mit Mama's Hummus, gebratenen Melanzani, eingelegten roten Zwiebeln, einem weichen Ei, Tomatensalsa und Rucola mit Orangen-Dressing und Tahina

Three kofte meatloaves with Mama's hummus, fried aubergines, pickled red onions, a soft-boiled egg, tomato salsa and rocket, with orange-dressing & tahini

A C M N



MIT SCHARF?

Ganz neu:

Unsere **Oriental Heat Sauce**
Einfach mitbestellen!



vegetarisch / vegetarian



vegan / vegan



serviert mit ofenwarmem Pide Brot

Salate Salads

Orient Occident Salat

€ 14,60

Gegrillte Hühnerbruststreifen mit Sesam auf buntem Blattsalat. Mit Tomaten, Schnittlauch und hausgemachtem Muskatmayonnaise-Dressing

Orient Occident salad

Sesame-coated pieces of chicken breast, tomatoes, mixed salad leaves, chives, homemade nutmeg-mayonnaise-dressing

C G H N

Chicken in Cornflakes-Panade Salat

€ 14,60

Knusprige Hühnerbrust in Cornflakes-Panade auf buntem Blattsalat. Mit Tomaten, Schnittlauch und hausgemachtem Muskatmayonnaise-Dressing

Crunchy chicken salad

Crunchy chicken breast, tomatoes, mixed salad leaves, chives, homemade nutmeg-mayonnaise-dressing

A C G H



vegetarisch / vegetarian



vegan / vegan



serviert mit ofenwarmem Pide Brot

Vegetarische, vegane & Fisch-Gerichte **Vegetable and fish dishes**

Spinatknödel 🌿

€ 12,40

Die österreichische Spezialität hausgemacht mit Salbei-Butter, Ofen-Kirschtomaten und Parmesan

Austrian spinach dumplings 🌿

Classic Austrian homemade spinach dumplings served with sage & butter, cherry tomatoes, and parmesan

A C G

Melanzani-Curry-Pfanne 🌿

€ 14,20

Melanzani mit Tomaten-Currysauce. Serviert mit Kichererbsen-Reis

Aubergine curry in a pan 🌿

Aubergine and tomato curry served with basmati rice

L

Käsespätzle 🌿

€ 14,20

Der österreichische Klassiker hausgemacht und mit Röstzwiebeln, Schnittlauch und Blattsalat serviert

Austrian cheese noodles 🌿

Classic Austrian homemade cheese noodles served with fried onions, chives, and mixed salad

A C G O

Grillgemüse auf Hummus 🌿 🥘

€ 14,20

Marinierte und gegrillte Champignons, Zucchini, und bunter Paprika serviert auf Mama's Hummus

Grilled vegetables 🌿 🥘

Grilled mixed vegetables served on top of Mama's hummus

N

Lachsfilet vom Grill

€ 19,50

Lachsfilet vom Grill mit zerstampfter Ofenkartoffel, grünen Bohnen und frischer Dille-Limettensauce

Grilled salmon fillet

Grilled salmon fillet served with crushed jacket potato, green beans and fresh green lime and dill sauce

D G



Hauptspeisen mit Fleisch

Meat dishes

Satéspieße

€ 14,50

Asiatisch marinierte Hühnerspieße. Serviert mit Kichererbsen-Reis, Rotkohlsalat und Erdnussdip

Saté skewers

Asian marinated chicken skewers with basmati rice, red cabbage salad and peanut dip

E O

Hühnerschnitzel

€ 15,80

Hühnerschnitzel mit hausgemachten Pommes und Ketchup

Schnitzel

Chicken cutlet with homemade chips and ketchup

A C

Hühner Curry

€ 15,80

Hausgemachtes fruchtig-pikantes Hühner-Curry serviert mit Reis

Chicken Curry

Homemade aromatic chicken curry served with rice

G L

Orient-Fajitas 🌮

€ 15,80

Gegrilltes Kalbfleisch in Streifen mit Zwiebeln, buntem Paprika, Kidneybohnen und Mais, serviert mit Hummus, Tahina und warmem Pide Brot

Orient fajitas 🌮

Grilled veal with onion, mixed paprika, kidney beans, and corn, served with hummus, tahini, and warm bread

A N

Silk Road Beef 🌮

€ 15,80

Geschmortes, zartes Rindfleisch mit Pinienkernen serviert auf Mamas Hummus mit warmem Pide Brot

Silk road beef 🌮

Braised and tender beef with pine nuts served on Mama's hummus and with warm bread

A H N

Köfte vom Grill 🍴

€ 16,50

Gegrillte faschierte Laibchen von Rind und Lamm mit Tomate und Spitzpaprika, Kichererbsen-Reis, Bauernsalat und pikantem Paprika-Dip. Serviert mit warmem Pide Brot

Kofte 🍴

Oriental meatloaves of beef and lamb, served with tomato and pepper, basmati rice, a farmer's salad, spicy paprika dip, and warm bread

A C G

Burger

Burgers

Orient Club Toast

€ 14,50

mit gegrillter Hühnerbrust, Gouda, Salat, Tomate und Gurke. Serviert mit Pommes Frites und unserem unwiderstehlichen „Golden Dip“

Orient club toast

Grilled chicken breast, gouda cheese, lettuce, tomato, cucumber. Served with chips (fries) and golden dip

A C G L M O

Crispy Chicken Burger

€ 16,20

Brioche Burger Bun mit Chicken in Cornflakespanade, Cheddarkäse, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Essiggurke und Golden Dip. Dazu hausgemachte Pommes

Crispy chicken burger

Brioche burger with crispy chicken, cheddar, lettuce, pickle, caramelized red onion, and golden dip. Served with homemade chips (fries)

A C G O P

Der Occident Burger

€ 16,20

Brioche Burger Bun mit saftigem Rindfleischlaibchen, Cheddarkäse, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Essiggurke, Mango Aioli und Barbecue Sauce. Dazu hausgemachte Pommes Frites und unser toller "Golden Dip"

Occident burger

Brioche burger with juicy beef patty, cheddar, lettuce, pickle, caramelized red onion, mango aioli and barbecue sauce. Served with homemade chips (fries) and golden dip

A C G L M O

Nachspeisen

Desserts

Lava Tiramisu

€ 7,20

Ein außergewöhnliches Tiramisu mit einer fließenden Vanille-Crème

Extraordinary tiramisu with lava-like flowing vanilla sauce

A C G

Katmer

€ 7,20

Knusprige türkische Blätterteigspezialität mit Pistazien, die heiß aus dem Ofen serviert wird

+ Kugel Vanilleeis € 1,00

Turkish thin and crispy filo pastry with pistachios, served hot

+ add vanilla ice cream for €1,00

A G H

Milchreis

€ 7,20

Im Ofen karamellisierte Milchreis, der kalt serviert wird

Oven baked caramelized rice pudding, served cold

G

 vegetarisch / vegetarian

 vegan / vegan

 serviert mit ofenwarmem Pide Brot

Tee

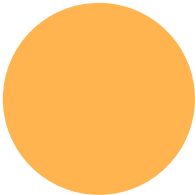
Tea



Türkischer Cay <i>klein</i>	€ 2,50
Türkischer Cay <i>groß</i>	€ 4,20
Bio Schwarzer Tee	€ 4,20
Bio Grüner Tee	€ 4,20
Kamillentee	€ 4,20
Pfefferminztee	€ 4,20
Griechischer Bergtee	€ 4,20
Bio Ingwer-Lemon Tee	€ 4,20
Tee mit Rum	€ 4,80
Chai Latte G	€ 5,50
Bio Matcha Latte G	€ 5,50
Iced Bio Matcha Latte G	€ 5,50

Kaffee*

Coffee



Kleiner Espresso	€ 2,70
Kleiner Brauner G	€ 2,80
Espresso Macchiato G	€ 2,80
Großer Espresso	€ 4,40
Großer Brauner G	€ 4,50
Verlängerter schwarz	€ 3,30
Verlängerter braun G	€ 3,50
Melange G	€ 4,40
Cappuccino G	€ 4,40
Café Latte G	€ 5,50
Heiße Schokolade G	€ 5,50
Türkischer Kaffee	€ 5,50

*Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

*Alle Kaffees können auch mit Hafermilch bestellt werden (Aufpreis: € 0,50).

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Soda	1/4l	€ 2,00
Soda Himbeere / Zitrone / Holunder *	1/4l	€ 2,20
	1/2l	€ 4,40
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	€ 3,40
	0,75l	€ 5,80
Rauch Orangensaft	1/4l	€ 2,80
Rauch Orangensaft <i>gespritzt</i>	1/4l	€ 2,40
Rauch Apfelsaft naturtrüb	1/4l	€ 3,60
Rauch Apfelsaft naturtrüb <i>gespritzt</i>	1/4l	€ 2,80
Frischgepresster Orangensaft	1/4l	€ 6,20
Coca-Cola <i>classic / zero</i>	0,33l	€ 4,40
Rauch Eistee <i>Pfirsich</i>	0,33l	€ 4,40
Schweppes	0,20l	€ 3,90
Auswahl aus: Bitter Lemon, Dry Tonic, Ginger Ale, White Peach		

Hausgemachte Limonaden

Homemade lemonades

Maracuja-Limo	1/4l	€ 4,20
	1/2l	€ 5,50
Ingwer-Zitronen-Limo	1/4l	€ 4,20
	1/2l	€ 5,50

Beide Limonaden sind auch heiß erhältlich.

Both homemade lemonades can be ordered hot.

* Jugendgetränk / youth drink

Prosecco & Spritzer

Prosecco & spritzers

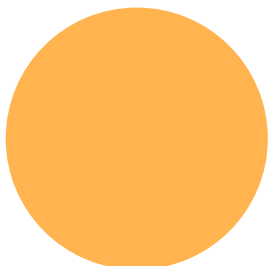
Prosecco ○	0,2l Fl. € 8,50
	0,7l Fl. € 28,00

Prosecco Orange ○	1/4l € 6,20
Prosecco Aperol ○	1/4l € 6,80
Prosecco Aperol Lemon Spritz ○	1/4l € 6,80
Prosecco Wildberry ○	1/4l € 6,20

Orient-Secco Ale Prosecco, Ginger Ale ○	1/4l € 6,40
Hugo Prosecco, Holundersirup ○	1/4l € 6,40
Peach Secco ○	1/4l € 6,40
Prosecco, Schweppes White Peach, Orange, Minze	
Limoncello Spritz	1/4l € 6,40
Prosecco, Otto Limoncello, Zitrone, Minze	
Sarti Spritz	1/4l € 6,80
Prosecco, Sarti Rosa, Limette	
Campari Spritz Prosecco, Campari ○	1/4l € 7,20
Italicus Bergamotto Spritz	1/4l € 7,20
Prosecco, Italicus Likör, Limette	

Lillet Spritzer Lillet, Holundersirup ○	1/4l € 6,20
Lillet Berry Spritzer Lillet, Wildberry ○	1/4l € 6,20
Lillet Peach Spritzer Lillet, White Peach ○	1/4l € 6,20
Lillet Passion Spritzer Lillet, Maracuja ○	1/4l € 6,20

Weißer Spritzer ○	1/4l € 4,40
Roter Spritzer ○	1/4l € 4,40
Kaiser Spritzer ○	1/4l € 4,80
Aperol Spritzer ○	1/4l € 5,60



Weißwein

White wine

Grüner Veltliner Hauswein ○ 1/8l € 3,60
Weingut Hagn, NÖ Flasche 1l € 23,00

Sauvignon Blanc ○ 1/8l € 5,40
Weingut Hagn, NÖ Flasche 0,7l € 27,00

Gelber Muskateller ○ 1/8l € 5,40
Strauss, Südsteiermark Flasche 0,7l € 27,00

Gemischter Satz ○ 1/8l € 5,40
Mayer am Pfarrplatz, Wien Flasche 0,7l € 27,00

Rotwein

Red wine

Zweigelt Hauswein ○ 1/8l € 3,60
Weingut Markowitsch, NÖ Flasche 1l € 23,00

Heideboden Cuvée ○ 1/8l € 5,40
Hannes Reeh, Burgenland Flasche 0,7l € 27,00

Merlot „Haus&Hof“ ○ 1/8l € 5,40
Hannes Reeh, Burgenland Flasche 0,7l € 27,00

Fräulein Rosé von Döbling ○ 1/8l € 4,80
Mayer am Pfarrplatz, Wien Flasche 0,7l € 25,00



Bier vom Fass

Draft beer

Schremser Premium A	0,30l € 4,20
	0,50l € 5,20
Schremser Zwickl A	0,30l € 4,40
	0,50l € 5,40
Saurer Radler A	0,30l € 3,60
	0,50l € 4,60
KOZEL A	0,30l € 4,20
	0,50l € 5,20

Flaschenbier

Bottled beer

OSTARRICHI Pils A	0,33l € 3,80
Schremser Radler Naturpark A	0,50l € 4,80
Franziskaner Hefeweizen A	0,50l € 5,50
Tegernseer A	0,50l € 5,50
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei A	0,50l € 4,80

Heiße Winter Specials

Hot winter specials

Lillet Magie O	4cl € 6,80
<i>Lillet, Apfelsaft, Zimtstange</i>	
Bumbu Magie	4cl € 7,80
<i>Bumbu Rum, Apfelsaft, Zimtstange</i>	
Hot Toddy	4cl € 6,80
<i>Whiskey, Zimt, Honig</i>	
Irish Coffee G	4cl € 6,80
<i>Whiskey, Espresso, brauner Zucker, Schlagobers</i>	

Long Drinks

Long drinks

Beefeater Gin & Tonic 4cl € 10,00

Beefeater Gin, Tonic, Gurke

Beefeater Gin & Wildberry 4cl € 10,00

Beefeater Gin, Wildberry, Granatapfel

Monkey 47 Gin & Tonic 4cl € 11,00

Monkey 47 Gin, Tonic, Limette

Whiskey Ginger Ale 4cl € 10,00

Whiskey, Ginger Ale, Limette

Bumbu Ginger Ale 4cl € 10,00

Bumbu Rum, Ginger Ale, Limette

Moscow Mule 4cl € 10,00

London Mule 4cl € 10,00

Vodka Wellness 4cl € 7,20

Campari Orange 4cl € 6,80

Campari Soda 4cl € 6,80

Sours

Sours

Averna mit Eis und Zitrone € 4,50

Vodka Sour € 8,80

Amaretto Sour € 8,80

Averna Sour € 8,80





Schnäpse

Schnapps

Tequila Olmeca Gold	2cl € 3,50
Grappa	2cl € 3,50
Amaretto	2cl € 3,50
Campari	2cl € 3,50
Averna	2cl € 3,50
Vodka	2cl € 3,50
Fernet	2cl € 3,50
Inländer Rum	2cl € 2,50

Raki

Raki

Otto Raki <i>aus Wien</i>	4cl € 5,80
---------------------------	------------

Rum

Rum

Bumbu Rum	4cl € 4,80
-----------	------------

Whiskey

Whiskey

Chivas Regal <i>18 Jahre</i>	2cl € 4,80
Jameson	2cl € 3,80

Brände

Fruit spirits

Marille	2cl € 4,20
Erdbeere	2cl € 4,20
Williamsbirne	2cl € 4,20





Orient Occident

Orient Occident

Naschmarkt 671
1060 Wien

+43 1 587 10 46

office@orientoccident.at

orientoccident.at

Mo-So und feiertags
geöffnet

Allergene

A Glutenhaltiges
Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Nüsse

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid

P Lupine

R Weichtiere

@orientoccidentamnaschmarkt