

## Specials

### Oriental Mix-Teller 13.7

Hummus, Falafel, Melanzani, Tahina, Kraut, Borekas, Katzus, Romanasalat & Hausdressing, Pita (A, G, N)

*Hummus, falafel, eggplant, tahina, cabbage, Borekas, katzus, romaine lettuce & homemade dressing, Pita*

### Shuarma Bowl 13.7

Vegan Beef or Vegan Chicken (F)  
Mit Reis, Hummus, Tahina, Salat und Pita (A, N)

*With rice, plate with hummus, tahina, salad & pita*

## Wrap / Pita / Borekas

### Tel Aviv Falafel Wrap 11.7

Falafel, Hummus, Tomate, Gurke, rotes & weißes Kraut & Tahina (A, N)

*Falafel, hummus, tomato, cucumber, red & white cabbage & tahina*

### Grilled Cheese Za'atar Pita 9.7

Pita, Käse & Za'atar (A, G, N)

*Pita, cheese & za'atar*

### Homemade Borekas 10.7

Blätterteig, Spinat & Schafkäse, Salat (A, G)

*Puff Pastry, spinach & feta cheese, salad*

### Borekas Mix-Teller 12.7

Blätterteig, Spinat, Schafkäse, Hummus, Katzus, Melanzani, Kraut, Tahina & Romanasalat (A, G, N)

*Puff Pastry, spinach, feta cheese, Hummus, Katzus Eggplant, Tahina, Cabbage & Romaine lettuce*

## Salate

### Gegrillter Ziegenkäse 14.7

Ziegenkäse, Salat, Trauben, Apfel, mit Balsamico Vinaigrette (G)

*Goat cheese, salad, grapes, apple with balsamico vinaigrette*

### Couscous Taboule` (A, N) 11.7

Couscous, Salat, Tomaten, Zwiebel, Gurke, Tahina

*Couscous, salad, tomatoes, onions, cucumber, tahina*

### Gegrillte Ziegenscheiben (G) +2,2

*Grilled goat Cheese slices*

### Israeli Salat "Katzuz" 9.7

Tomaten, rote Zwiebel, Gurke, Petersilie Olivenöl, Tahina (N)

*Tomatoes, red onions, cucumber, parsley, tahina*

## Shakshuka / All Day Breakfast

Eine kulinarische Reise, die direkt in die herzlichen Straßen Tel Avivs führt. Aus sonnengereiften Tomaten, Zwiebeln und bunten Paprika. Pitabrot (A) inkludiert.

*A culinary journey that takes you directly to the warm streets of Tel Aviv. Made from sun-ripened tomatoes, onions, and colorful bell peppers. Pitabread (A) included.*

### Original mit pochierten Eiern 12.7

*original with poached eggs (C)*

### Mit Feta und pochierten Eiern 13.7

*with feta and poached eggs (C,G)*

### Orientalisches Frühstück 13.7

Hummus, Falafel, Melanzani, Tahina, Kraut, Feta & 2 Spiegeleier (C,G,N)

*Hummus, falafel, eggplant, tahina, cabbage, feta and 2 fried eggs*

## Signature Hummus

Cremig, geschmeidig, reich an Geschmack und Aroma, ein Genuss für Gaumen und Seele. Pitabrot (A) inkludiert.

*Creamy, smooth hummus, rich in flavor and aroma, a delight for the palate and soul. Pitabread (A) included.*

### Classic Chickpeas 9.7

Hummus, Kichererbsen, Tahina, Petersilie (N)

*Hummus, chickpeas, tahina, parsley*

### Tel Aviv Falafel 12.7

Hummus, Falafel, Tahina, Petersilie (N)

*Hummus, falafel, tahina, parsley*

### Falafel Mix-Teller 12.7

Hummus, Falafel, Melanzani, Tahina, Kraut, Katzus, Romanasalat & Hausdressing (N)

*Hummus, falafel, eggplant, tahina, cabbage, Katzus, romaine lettuce & homemade dressing*

### Aubergine & Fiery Tomatoes 11.7

Hummus, Melanzani, Tomaten, Tahina (N)

*Hummus, eggplant, tomatoes, tahina*

### Beefshuka 14.7

Hummus, Tomaten-Paprika Ragout, Zwiebel, Veganes Beef

*Hummus, Tomato-Paprika Ragout, Onions, Vegan Beef*

## Mezze

Tahina 1.9

Z'houg (scharf) 1.9

Pita 1.9

# TAIM MUSEUM

CAFE - BISTRO

Willkommen im Taim Café Bistro im Jüdischen Museum, wo sich mediterrane Lebensfreude und levantinische Gastlichkeit entfalten. Inspiriert von den vielfältigen und farbenfrohen Küchen des östlichen Mittelmeers – von Tel Aviv bis Marokko – bieten wir authentische und mit Liebe zubereitete Gerichte.

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

## Kaffee & Tee

**Espresso / kleiner Brauner** 3.1  
Espresso Single Shot / with milk

**Espresso Doppelt** 4.6  
Espresso Double Shot

**Verlängerter** 4.2  
Americano

**Cappuccino / Melange** 4.6  
Coffee with milkfoam

**Caffe Latte** 4.9  
Coffee latte

**Heiße Schokolade** 5.5  
Hot Chocolate

**Teekanne** 4.9  
**Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee**  
*Black tea, green tea, peppermint tea, fruit tea, herbal tea*

**Aufpreis Hafermilch** 0,5  
surcharge oat milk

## Süßes / Sweets

**Babka** 4.5  
**Nuss-Schokolade Hefekuchen (A, C, F)**  
Nut-chocolate yeast cake

**Rogalach Kipferl (1/2 Stück)** 3/5  
**Schokolade gefüllte Kipferl (A, C, F)**  
Chocolate-filled crescent

**Malabi** 5  
**Milchpudding mit Pistazien und Rosenwasser (G, H)**  
Milk pudding with pistachios and rose water

**Kuchen nach Wahl (Vitrine)** 5–6

**Crêpes (Palatschinken)** 7.2  
**Zwei Palatschinken – gefüllt mit cremigem Nutella oder fruchtiger Marillenmarmelade. (A, C, G, H)**  
Two crêpes – filled with creamy Nutella or fruity apricot jam.

## Cold Beer

**Zipfer 0,3 (A)** 3.8

**Wieselburger 0,3 (A)** 3.8

**Maccabi 0,3 (A)** 4.8

## Drinks

**Limonana** 0.25l 3.2  
Israeli lemon-mint lemonade 0.50l 5.2

**Rimonana** 0.25l 3.2  
Israeli pomegranate lemonade 0.50l 5.2

**Coca Cola / Zero** 0.33l 3.8

**Soda Zitrone** 0.25l 2.8  
Lemon soda water 0.50l 3.7

**Apfelsaft** 0.25l 2.9  
Apple juice 0.50l 5.2

**Apfelsaft gespritzt** 0.25l 2.9  
Apple juice spritzer 0.50l 5.2

**Traubensaft** 0.25l 3.4  
Grape juice 0.50l 6.4

**Traubensaft gespritzt** 0.25l 2.9  
Grape juice spritzer 0.50l 5.2

**Mineralwasser / prickelnd** 0.50l 3.2  
Sparkling water

**Red Bull** 0.25l 4.2

## Wein / Wine

**Hafner Zweigelt DAC** 1/8 4.6  
Burgenland / Kosher, Bio, Vegan (O)

**Hafner Chardonnay Prestige** 1/8 4.8  
Burgenland / Kosher, Bio, Vegan (O)

**Hafner Welschriesling** 1/8 4.2  
Burgenland / Kosher, Bio, Vegan (O)

**Hafner Grüner Veltliner** 1/8 4.2  
Burgenland / Kosher, Bio, Vegan (O)

**Weißer Spritzer** 1/4 4.6  
White wine with sparkling water

**Aperol Spritzer** 1/4 4.8  
Aperol, white wine, sparkling water