

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 Chardonay 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