



Blending Differences.

CAFFÉ  
NIL



## Das neue Café NIL

Eine Symbiose zwischen Beständigkeit & Erneuerung

Mit dem neuen *Café NIL* möchten wir, analog zum Nil, eine *kulturübergreifende Komposition* und somit eine *Schnittstelle zwischen unterschiedlichen Kulturen* formen. So wie der Nil durch viele unterschiedliche Kulturen fließt und diese vereint, fungiert unsere Küche als *Element der Vernetzung*.

*Die Rezepturen der Speisen* sind Kreationen der in Ägypten gebürtigen und passionierten Küchendirigentin, Salwa Ghobrial. Diese stammen aus traditionellen Kochkünsten des südlichen Ägyptens und wurden von ihr mit weiteren mittelöstlichen Rezepten sowie mediterranen Geschmacksrichtungen kombiniert und erweitert. Das Resultat wird in eine neue *orientalisch-levantinisch-mediterrane Karte* übersetzt.

*Die Speisekarte* spricht demgemäß eine *interkulturelle Sprache*. Mit zentralem Augenmerk auf ägyptische Spezialitäten entstehen schmackhafte und nahrhafte Referenzen zur libanesischen, syrischen, sudanesischen, persischen, marokkanischen, palästinensischen, jemenitischen und mediterranen Küche. Die neue NIL-Identität entsteht daher durch die *Vernetzung unterschiedlicher Kulturen*. Diese Vernetzung möchten wir täglich mit euch formen und feiern!

*Qualitätsvolle*, saisonale Zutaten und frisch gebackenes Brot definieren die Basis unserer Produkt- und Speisenpalette. Soweit es uns möglich ist, verwenden wir graduell Lebensmittel aus der biologischen Landwirtschaft. Bio-Olivenöl, unjodierte Meersalzflocken, Bio-Gemüse und Bio-Rindfleisch sind mittlerweile wichtige Bestandteile vieler unserer Speisen.

Wir arbeiten mit vollem Einsatz, um euch kulinarisch zu verwöhnen und ein einzigartiges NIL-Erlebnis zu bieten. Wir freuen uns auf eure Feedbacks und Verbesserungsvorschläge unter [office@cafenil.at](mailto:office@cafenil.at) um, in Kooperation mit euch, einen fortwährenden Verbesserungsmodus zu erreichen.

Euer Café NIL Team

[www.cafenil.at](http://www.cafenil.at)



Vernetze dich mit uns auf Instagram!  
(einfach Kamera davor halten)

# MEZZE

<b>Hummus Teller</b> (N,A) .....	6,90
classic oder Avocado oder Rote Bete mit Tahina, Pita Brot	
Hummus Trio .....	15,90
classic & Avocado & rote Bete mit Pita Brot (N,A)	
<b>Muhammara</b> (Paprika - Walnuss Dip).....	6,90
Cremige Paste aus eingelegten sweet Peperoni, Walnuss, Pita Brot (N,A,H) leicht scharf!	
<b>Smashed Baba Ghanoush</b> .....	8,90
Gegrillte Melanzani auf Tahina, Zitrone, Bio-Olivenöl, geräucherte Meersalzflocken, Pita Brot (N,A)	
<b>Melanzanisalat</b> (A).....	7,90
Gebackene Melanzaniwürfel mit Rot-, Grün- und Gelbpaprika in Knoblauch-Zitronen-Petersilien Marinade	
<b>Falafel</b> .....	8,90
Ägyptische Favabohnen Bällchen: Frische Kräuter, Geröstete Sesamkerne, Tahina, Pita Brot (A,N)	
<b>Weinblätter</b> veg (hausgemacht).....	8,90
Gefüllte Weinblätter (Reis, Tomate, Zwiebel, Petersilie, Pfefferminze, Meersalz Zitronen-Olivenöl Marinade (L)	
<b>Weinblätter</b> (hausgemacht mit Bio-Rindsfaschierter).....	9,90
Gefüllte Weinblätter (Reis, Tomate, Zwiebel, Petersilie, Pfefferminze, Meersalz Zitronen-Olivenöl Marinade (L)	
<b>Labneh</b> .....	7,50
Hausgemachter Frischkäse aus Joghurt mit Minze, Knoblauch, Za'atar, Bio-Olivenöl, Pita Brot (A,G)	
<b>Fromage Tomate</b> .....	7,90
Hausgemachter Frischkäse aus Joghurt mit Tomate, Knoblauch, Za'atar, Bio-Olivenöl, Pita Brot (A,G)	
<b>Smashed Sweet Pepper</b> .....	8,90
gegrillte, rote Spitzpaprika, Tahina, Walnuss, Bio-Granatapfelsirup, Meersalzflocken, Pitabrot (N,A)	

<b>Marokkanische Zigarren</b> .....	9,90
Knuspriger Filoteig gefüllt mit Bio-Rindsfaschierter, gerösteten Mandeln, Zwiebeln, Petersilie (A, H, N, L)	
<b>Marokkanische Zigarren</b> veg.....	8,90
Knuspriger Filoteig gefüllt mit Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Feta (A, N, G, L)	
<b>Flaneur</b> .....	11,80
rote Spitzpaprika gefüllt mit Bio-Rindsfaschierter, gerösteten Mandeln, Frischkäse aus Joghurt mit Minze, Knoblauch, Za'atar, Granatapfelsirup (N,A,G,L)	

<b>Avocadotatar</b> .....	13,90
Tomaten, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Zitrone, Meersalzflocken, Schalotten, Tahina Dip & Pita (A,N)	
<b>Beetroot Tatar</b> .....	12,90
Rote Beete, Kapern, steirischer Kren, Salzgurken, Schalotten, Petersilie, Olivenöl, Zitrone, geräucherte, Meersalzflocken, Hummus Dip & crunchy Pita	
<b>Crispy Feta</b> .....	14,90
Schafkäse in knusprigem Kadafi-Mantel mit Sesamkernen, Schwarzkümmel & Cherrytomaten auf feinem Trüffelöl-Tahina-Honig Dressing (A,N)	

## SALAT

<b>NIL Salad Bag</b> .....	6,90
Tomaten, Gurken, Zwiebel, Petersilie, Bio-Olivenöl,	
<b>Fried Chicken Salad Bag</b> .....	16,90
Gebackenes Hühnerbrustfilet, Geröstete Sesamkerne, Schwarzkümmel, Cherrytomaten, Radieschen, Gurken, Salat, Rucola, Bio-Olivenöl, Bio-Balsamico, Jalapeño Mayo vegan, Pita Brot (A, N, C, D)	
<b>Taboulé</b> .....	7,80

fein gehackter Petersiliensalat, Tomaten, Bulgur, Zitrone, Olivenöl (A)	
<b>Burrata</b> .....	16,90

Burrata, Cherrytomate, Basilikum, Bio-Olivenöl, Meersalzflocken, Bio-Balsamico, Pita Brot (A,G)	
---	--

<b>PLANT BASED</b>	
<b>Süsskartoffel im Ofen</b> .....	12,90

Crème Fraîche, Rucola, Dijonsexf, Bio-Balsamico, Steirisches Kürbiskernöl (G, M)	
--	--

<b>Levantine Moussaaka</b> .....	16,90
Melanzani, Tomatensauce, Zwiebeln, Pfefferoni, Hummus, Tahina, Bio-Olivenöl, Pita Brot (L,N,A)	

<b>Gemüseeintopf mit Okraschoten</b> (L, N) ...	14,90
Tomatensauce, Schalotten, Cherrytomate, Pfefferoni, Koriander, Knoblauch, Bio-Olivenöl, NIL Reis (L)	
mit slow cooked Kalbfleisch.....	+5,00

<b>Aubergine Rötie</b> .....	16,90
Humus, geröstete Melanzani, Tomaten-Kichererbsensauce, Granatapfelsirup (N)	
mit Feta (G) .....	+3,00

<b>NIL Blume*</b> .....	11,90
*Kartoffel im Ofen mit Bio-Olivenöl & Meersalzflocken, vegane Jalapeño-Mayo	

<b>Falafel Teller</b> .....	16,90
Ägyptische Favabohnen Bällchen, Frische Kräuter, Geröstete Sesamkerne, Melanzani, Tahina, Ruccola, Radieschen, Cherrytomaten, Bio-Olivenöl, Pita Brot (A, N)	

## MEAT BASED

<b>Crushed Lamb-Beef</b> (NIL Style).....	17,90 (L)
Bio-Rind-Lamm Köfte gegrillt, Pimientos de Padron, Dille Petersilie, Schalotten, Chimichuri, Tahina & Basmatireis	

<b>Marokkanisches Hühnchen-Brochette</b> ..	18,90
Humus, gegrilltes Hühnerfillet mariniert in persischem Safran, Zitronen & Bio-Olivenöl, Rot-, Gelb-, Grünpaprika, Cherrytomate, rote Zwiebel, Pita Brot (A, N)	

<b>Handgemachte Soleil Levant Kibbeh</b> .....	17,90
Humus, Fritierte Bulgurbällchen gefüllt mit Bio-Rindsfaschierter, Geröstete Mandeln, Tahina, Chimichuri, Pita Brot (L,A,H,N)	

<b>Bio-Rind Shawarma</b> .....	21,90
Gegrilltes Bio-Rindfleisch, Cherrytomaten, Rote Zwiebeln, Petersilie, Basmatireis, Hummus, Tahina (L, N)	

<b>Yeminite Hamshuka</b> (NIL Style).....	16,90
NIL Reis, Bio-Rindsfaschierter, Tahina, Geröstete Mandeln, Pita Brot (L,A,H,N) - optional Hummus statt Reis	

<b>Lamb Kebab</b> .....	23,90
saftiges Lammfilet, Schalotten, Cherrytomaten, NIL Reis, Chimichuri, Tahina (N)	

# SEA BASED

<b>Gegrillte Wildfanggarnelen</b> .....	26,90
Wildgarnelen gegrillt in Weißwein, Zitronen-Petersilien Marinade, Baby Rosmarinkartoffeln, Tahina, Chimichurri (B,N,G, O)	
<b>Calamari fritti</b> .....	18,90
Frittierte Calamari, Kreuzkümmel Aioli Mantel, vegane Jalapeño-Mayo, Zitrone (R, A, G, C)	

# BEILAGEN

<b>Crunchy Fries</b> .....	5,90
Goldene Pommes Frites	
<b>Trüffelpommes</b> .....	7,90
mit Parmesan & Chili Mayo Dip (G,C)	
<b>Grillgemüse</b> .....	6,90
Gegrillte Gemüsevariation: Zucchini, Melanzani, Grüne Pfefferoni, Cherrytomaten, Meersalzflocken	
<b>NIL Reis</b> .....	5,50
Basmatireis auf ägyptische Art	
<b>Baby Rosmarinkartoffel</b> .....	6,90
gegrillt in Rosmarin und Butter mit Meersalzflocken (G)	
<b>Pimientos de Padron* con Tahini (N)</b> .....	6,50
Minipaprika, Olivenöl, Meersalzflocken, Tahina	

\*Pimientos de Padrón sind kleine Paprikas, wie sie in der Umgebung des  
Ortes Padrón in Galicien angebaut werden. Der Name bezeichnet ein  
daraus zubereitetes, typisch regionales Gericht, das heute in ganz Spanien  
verbreitet ist.

# EXTRAS

<b>Tahina</b> (N).....	2,50
Sesampaste, Petersilie, Knoblauch, Pfefferoni, Zitrone, Bio-Olivenöl	
<b>Chimichurri*</b> .....	2,50
*argentinische Sauce: gehackte Petersilie, getrockneter Thymian, Oregano, Lorbeer, Knoblauch, Ají Molido (getrocknete Pfefferoniflocken), Zwiebeln, Salz und schwarzer Pfeffer, Olivenöl & Essig	
<b>Feta</b> (G) .....	3,00
<b>Chili-Mayo</b> .....	2,50
<b>Jalapeño-Mayo</b> vegan.....	3,50
<b>Pita Brot</b> (A) .....	2,50
<b>Hausgemachte NIL Harissa</b> .....	2,50
scharfe, feingehackte Chilischoten, Bio-Olivenöl, frische Zitrone	
<b>Eingelegte Gemüsevariation</b> .....	4,80

# SUPPEN

<b>Cairo style rote Bio-Linsensuppe</b> .....	6,90
Limette, Kreuzkümmel, rote Chili, Pitabrot	(A)

# DESSERT

<b>Knafeh</b> (vegan).....	8,90
Eine Spezialität aus der levantinischen Küche, Gebackener Kadayif, geröstete Haselnuss-Kokos-Zimt- Füllung, Vanille Eis vegan, Pistazien (A,H,G)	
Herkünfte: Türkei, Ägypten, Libanon, Griechenland, Armenien	
optional mit Käsefüllung (G)	
<b>NIL Cake</b> .....	5,90
Zimt-Gries Kuchen mit gerösteten Haselnüssen, feine belgische Chocolate Drops, Kokos, Krokant, Zuckersirup, Vanille Eis vegan (A,H,G)	
<b>NIL Bananenschnitte (Malak Style)</b> .....	6,50
Schoko, Vanille, Sahne, Topfen, frische Banane, Marillenmarmelade	
(optional mit Erdnussmus).....	+ 0,50
(A,C,G) (E)	

- A** Gluten
- B** Krebstiere
- C** Eier von Geflügel
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Sojabohnen
- G** Milch von Säugetieren
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesamsamen
- O** Schwefeloxid und Sulfite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere

# DRINKS

## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola</b> 0,33.....	4,40
zero/classic	
<b>Almdudler</b> 0,35.....	4,40
classic/zuckerfrei	
<b>Apfelsaft klar</b> 0,2.....	3,80
<b>Bio Apfelsaft</b> naturtrüb 0,2.....	4,20
<b>Apfelsaft gespritzt</b> 0,3/0,5 .....	3,50/4,50
<b>Homemade Limonana</b> 0,5.....	5,50
frische Limette, frische Minze	
<b>Homemade Hibiscus Ice Tea</b> 0,5....	5,50
<b>NIL Ice Tea</b> 0,5.....	5,50
<b>Vöslauer</b> 0,33.....	3,20
prickelnd/ohne	
<b>Soda</b> 0,33/0,50.....	2,00 / 4,00
<b>Soda</b> 0,33.....	3,30
Himbeer/Zitrone/Holunder/Hibiskus	
<b>Soda</b> 0,5.....	4,50
Himbeer/Zitrone/Holunder/Hibiskus	
<b>Orangensaft</b> 0,2 .....	3,80
<b>Orangensaft gespritzt</b> 0,3/0,5 ....	3,50/4,50
<b>Mangosaft</b> 0,2 .....	3,80
<b>Makava</b> 0,33.....	4,80
<b>Marille</b> 0,2 .....	3,80

## HOT

<b>Espresso</b> .....	3,00
Doppio.....	4,80
Macchiato ..(G).....	3,20
<b>kleiner Brauner</b> .....	3,20
<b>großer Brauner</b> .....	4,90
<b>Melange</b> ..(G).....	4,50
<b>Cappuccino</b> ..(G).....	4,50
<b>Verlängerter</b> .....	4,00
<b>Latte/Macchiato</b> ..(G).....	4,50
<b>Flat White</b> ..(G) .....	5,50
<b>Arabischer Kaffee</b> .....	5,20
<b>Heiße Schoko</b> ..(G) .....	5,50
<b>Schwarztee</b> mit frischer Minze	
Kanne/Tasse .....	4,50 / 3,20
<b>+Haferdrink</b> (Oatly).....	0,60
<b>Chai Latte</b> .....	5,50
<b>Kurkuma Latte</b> .....	4,90
<b>Safran Tee</b> .....	6,50
<b>Kurkuma Chai</b> .....	4,90
<b>Mariage Frères</b> .....	4,90
französischer Tee, Sorten:	
<b>Thé sur le Nil</b>	
(fruchtig, zitroniger Grüntee)	
<b>French Breakfast Tea</b> (feiner Schwarztee)	
<b>Rouge Bourbon</b>	
(Robusch Tee mit feiner Vanille Note)	
<b>Earl Grey French Blue</b> (samtige Goldmelisse)	
<b>Chaï</b> (kaiserliche Gewürze, Schwarztee)	

## APERITIVOS

<b>Weißer Spritzer</b> .....	4,50
<b>Aperol Prosecco</b> ..(O).....	7,00
<b>Aperol Spritzer</b> .....	6,00
<b>Hugo Original</b> ..(O).....	6,20
<b>Oriental Hugo</b> ..(O).....	7,20
hausgemachter Hibiskussirup, frischer Limettensaft, Soda, Prosecco, Minze	
<b>Cleo Rose</b> ..(O).....	7,20
Granatapfelsaft, Rosenwasser, frischer Limettensaft, Rosensirup, Soda, Prosecco	
<b>Aperol Apricot</b> ..(O).....	6,80
Aperol, frischer Zitronensaft, Marillennektar, Soda, Prosecco	
<b>Grapefruit Spritz</b> ..(O).....	6,80
Martini Fiero, frischer Grapefruitsaft, Soda, Prosecco	
<b>NIL Bird</b> ..(O).....	7,80
Aperol, Passionsfrucht Püree, frischer Limettensaft, Kurkuma, Soda, Prosecco	

## BIER

<b>FASSBIER</b> (A)	
<b>SchlADMINGER Märzen</b>	
0,33.....	4,50
0,50.....	5,50
<b>Starobrno</b> (A)	
0,33.....	4,70
0,50.....	5,60
<b>Bio Zwickl</b> (A)	
0,33.....	4,70
0,50.....	5,70
<b>FLASCHE</b> (A)	
Gusswerk Edelguss Radler BIO 0,5 ...	5,00
Wieselburger alkoholfrei 0,5 .....	4,90

# WEIN / Champagne / Prosecco

WEISS/WHITE (O)	0,75l 1/8l	ROT/RED (O)	0,75l 1/8l	ROSÉ (O)	0,75l 1/8l
<b>Grüner Veltliner</b> HUND SCHUPFEN Hagn	35,00 5,90	<b>Blauer Zweigelt</b> Cobenzl Bisamberg, 2017	35,00 6,00	<b>Reflets Secrets Rosé</b> Les Jamelles, Südfrankreich	38,00 5,70
<b>Gemischter Satz DAC</b> Bio Wieninger, Wien	36,00 6,30	<b>Blaufränkisch</b> Markowitsch, 2018	38,00 6,70	<b>Miraval</b> Frankreich - Côtes de Provence <b>Mardonna</b> Markowitsch	45,00 7,90
<b>Riesling</b> Hagn	34,00 5,80	<b>Cuvée Wiener Trilogie</b> Weingut Wieninger am Nußberg/Wien	40,00 6,90		
<b>Sauvignon Blanc</b> Mayer am Pfarplatz 2021	40,00 6,90	<b>Merlot</b> Gartner, 2019	35,00 6,00		
<b>Chardonnay</b> Weingut Wieninger, Wien	36,00 6,30				

Champagner	0,75l	Prosecco	0,75l	0,1l
<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b> Frankreich / France	95,00	<b>Casa Gheller</b> Valdobbiadene / Venetien / Venetia	35,00	4,90

# COCKTAILS

## SIGNATURE

<b>Casablanca</b>	12,50
Bombay Sapphire Gin, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frische Minze	
<b>Earl Grey Fizz</b>	12,50
mit Earl Grey angesetzter Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Kardamom Espresso Martini</b>	12,50
42 Below Vodka, Zuckerzimt Sirup, hausgemachter Kardamom Kaffee	
<b>Kardamom Whiskey Sour</b>	12,50
mit Kardamom angesetzter Bulleit Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft, Kardamom Honig Sirup	
<b>Safran Negroni</b>	14,50
mit Safran angesetzter Bombay Sapphire Gin, roter Wermut, Campari	
<b>Bitter Sweet Symphony</b>	13,50
frische Himbeeren, 42 Below Vodka, frischer Zitronensaft, frischer Grapefruit, Saint Germain, Zuckersirup	

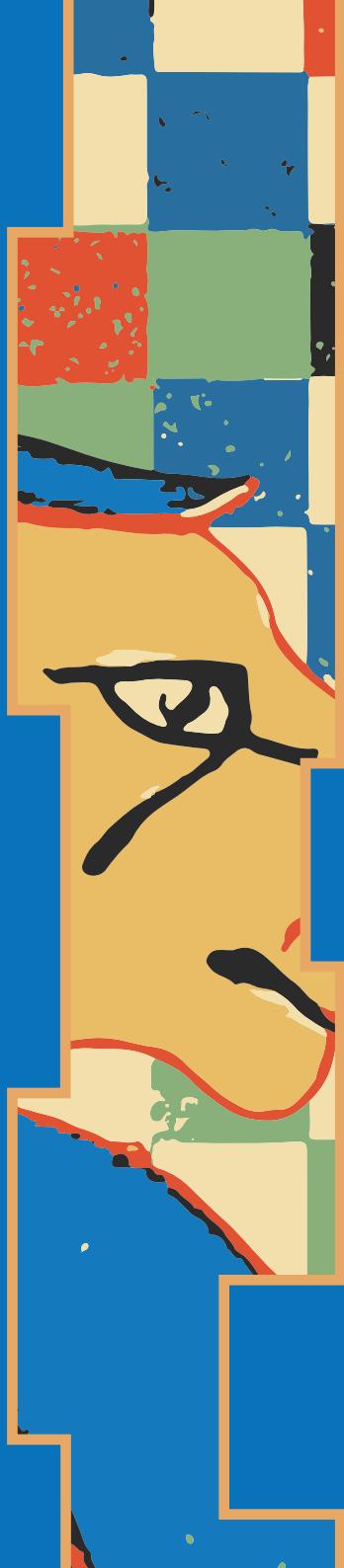
## CLASSICS

<b>Americano</b>	11,50
Campari, roter Wermut, Soda	
<b>Negroni</b>	12,50
Bombay Sapphire Gin, roter Wermut, Campari	
Gerne auch als Sbagliato	
<b>Moscow Mule</b>	11,50
42 Below Vodka, Limette, Schweppes Ginger Beer, Angostura Bitters, Gurke	
<b>Pornstar Martini</b>	12,50
42 Below Vodka, frischer Limettensaft, hausgemachter Zucker-Zimtsirup, Maracuja	
<b>Gin Fizz</b>	12,50
Bombay Citron Pressé, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Porto Sour</b>	12,50
Portwein, frischer Zitronensaft, frischer Orangensaft, Zuckersirup	
<b>Aperol Sour</b>	12,50
Aperol, frischer Zitronensaft, frischer Orangensaft, Zuckersirup	

## COCKTAIL SHOTS

<i>(ab 2 Shots)</i>
<b>Porto Sour</b>
4,00
Portwein, frischer Zitronensaft, frischer Orangensaft, Zuckersirup
<b>Kardamom Espresso Martini</b>
4,00
42 Below Vodka, Zuckerzimt Sirup, hausgemachter Kardamom Kaffee
<b>Pornstar Martini</b>
4,00
42 Below Vodka, frischer Limettensaft, hausgemachter Zucker-Zimtsirup, Maracuja

Blending Differences.



# Philosophie

φιλοσοφία





# CAFÉ NIL

## NIL Philosophie

Die Verflechtung von Differenzen



Man müsste eigentlich sehr weit ausholen, wenn man über das Café NIL nachdenkt. So weit, dass man gleichzeitig mit einer Art *soziokultureller Anatomie des Nils* konfrontiert wäre. Also ein Sinnieren über die geschichtliche sowie gegenwärtige, *kulturgebundene Struktur, Funktion und Bedeutung* des Nils. Letztlich ginge es vielleicht auch um eine poetisch-mythologische Dimension des belebenden Stroms in Afrika.

Im „*Fluss der Götter*“ begegnen wir nämlich einer mysteriösen *Verschränkung* zwischen *Mythos und Wahrheit*. Es ist nicht nur der längste Fluss der Erde, sondern *inspiriert, erschließt, nährt, moduliert und verwebt unterschiedliche Kulturen, Menschen, Familien, Gesellschaften, Wüstenlandschaften, Sumpfgebiete, Städte, Länder und Zivilisationen* - bis er sich in Ägypten zum Nildelta auffächert und in das *Mittelmeer* mündet. Jenes Meer, welches eine *organische Schnittstelle zwischen Orient und Okzident* bildet und graduell die Küsten, Verdichtungsräume und Ballungsgebiete des Mittelmeerraumes kreiert.

Die *interkulturelle, fruchtbare und vielfältige Identität* des Nils birgt allerdings noch viel mehr. An seinen Ufern entdecken wir die *Alchemie der Verwandlung von Natur zu Kultur* und wie diese eine der frühesten Hochkulturen entstehen lässt. Nicht nur für die Geschichte Ägyptens ist nun der Nil maßgeblich, sondern ebenso für die Bildung der gegenwärtigen landwirtschaftlichen Grundlage. Im Nil verorten wir daher eine emblematische und *multimodale Strategie des Verflechtens* welche aufzeigt wie *Beständigkeit & Erneuerung* eine kreative Symbiose bilden können.

Geschichte wird nicht gelöscht, sondern - durch *das Neue - rekontextualisiert*. Stein trifft Farbe und Stoff. Monumentalität trifft Flexibilität. Vintage trifft Postmoderne. Orient trifft Okzident. Kultur trifft Spiel. Eine neue Identität kommt graduell zum Vorschein.



Im *Nilschlamm* verbindet sich die *Fruchtbarkeit des Nils* mit der *schöpferischen Kraft des Skarabäus*. Die Befreiung und schnelle Vermehrung dieses Käfers im Nilschlamm, nach der *Nilschwemme*, führte zur Meinung, er entstehe ohne Fortpflanzung, weswegen er als *Symbol der Schöpferkraft, des Glücks und der Auferstehung* galt.

Wenn man mit dem Nil buchstäblich mitfließen würde und in den Bergen von Ruanda und Burundi über Tansania, Uganda, den Südsudan, den Sudan und über Ägypten in das Mittelmeer mündete, dann würden wir all die durchflossenen *kulturellen Differenzen* in der *vielfältigen Einheit des Nils* wahrnehmen.

Das neue Café NIL entwirft daher die Küche, analog zum Nil, als *kulturübergreifende* bzw. als *intergeographische Einheit* und somit als *Schnittstelle zwischen unterschiedlichen Kulturen*. Das neue NIL wird zu einem *interkulturellen Raum der Begegnung und des Austausches*. Wir möchten all jenen Menschen mit *heterogenen Kulturhintergründen* einen *hybriden Raum der Begegnung und des Austausches* bieten, welcher deren Diversität widerspiegelt.

Genaugenommen ist dies ein Raum für alle Menschen. Denn die Analyse unserer Gene zeigt, dass diese Spuren der *Zuwendung und Durchmischung vieler unterschiedlicher Kulturen* in sich tragen. Wir möchten daher mit dem NIL kommunizieren, dass Kultur ein *amorphes und dynamisches* Phänomen ist mit welchem man *spielerisch und experimentell* umgehen kann. *Jeder Mensch* kann sich im neuen NIL "zuhause" fühlen.

*Interkulturelle Speisen und Atmosphären* definieren daher die Grundelemente unserer Philosophie und Identität. Das neue *NIL Design* stellt eine *Materialisierung dieser Philosophie* dar. Unterschiedliche *Farben, Texturen, Materialien und Gestaltungselemente* werden mit einem zelebrierenden *Lichtkonzept* verwoben und zu einer *neuen Innenarchitektur, mit vielfältigen Referenzen*, geformt. Wir interpretieren Gastronomie als ein *kulinarisches Zelebrieren unseres vielfältigen Seins*. Die Anwesenheit vieler *unterschiedlicher Menschen* vervollständigt ein *unvollständiges, jedoch lebendiges Gemälde* welches in fortwährender Entstehung fließt und verfließt. *Kulturelle Grenzen sowie jene zwischen Mythologie und Realität* verschwimmen.

Neben unseren *interkulinarischen Kompositionen* möchten wir jungen Künstler\*innen Möglichkeiten bieten, unterschiedliche Aspekte ihrer Kunst im Café NIL zu präsentieren. Wir sind davon überzeugt, dass eine authentische *Interkulturalität* nur durch eine *parallele Förderung der zeitgenössischen Künste* möglich ist, zumal die *freie künstlerische Artikulation* eine *grenzüberschreitende Natur* besitzt. Ein buntes Miteinander wird dadurch ermöglicht und *Differenzen* werden zu einem *interkulturellen Geflecht* sanft verwoben.

Alles bleibt im Fluss.

\*\*\*\*\*

Café NIL | Siebensterngasse 39 | 1070 Wien

Di - Fr: 11.00 - 00.00 Sam: 10.30 - 00.00

Son: 10.30 - 18.00

[www.cafenil.at](http://www.cafenil.at)

Bl e n d i n g D i f f e r e n c e s .

**Wir wünschen eine gemütliche Zeit!**

---

Café NIL

# CAFÉ NIL

---

[www.cafenil.at](http://www.cafenil.at)

Siebensterngasse 39 | 1070 Wien

Telefon: +43 (1) 890 79 98

e-mail: [office@cafenil.at](mailto:office@cafenil.at)



**Vernetze dich mit uns  
auf Instagram!**

(einfach Kamera davor halten)