

cafe ansari

ANTIPASTI

Weisskraut gefüllt mit Walnuss, Zwiebeln und Kräutern ^H
5,20 (vegan)

Dreierlei Aufstriche, Schafkäse-Joghurt gewälzt in Za'tar, rote Rüben- und Melanzaniaufstrich mit Brot ^{A, G, N}
5,90

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot ^{H, L}
5,90 (vegan)

Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander Dille und Matjesfilet ^{c, D}
5,60

Badrijani: Melanzani, Tomaten Paprika und Granatapfelkernen
6,50 (vegan)

Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot ^{A, N}
5,90 (vegan)

Georgischer Salat mit Adschikasauce
5,90 (vegan)

Antipastivariation ab zwei Personen
PRO PERSON 14,90

VORSPEISEN

Blattsalat mit Wassermelone Frischkäse und Orangenblütendressing ^H
9,10

Ceviche mit Fenchel, Sellerie und einer Note Pastis ^{D, I}
13,60

Gefüllte Calamari mit Artischoken Pinienkernen, Kalamataoliven und Schmortomaten ^{A, H, R}
14,60

Hühnerfilet auf Quinoasalat mit Brombeersauce
10,50

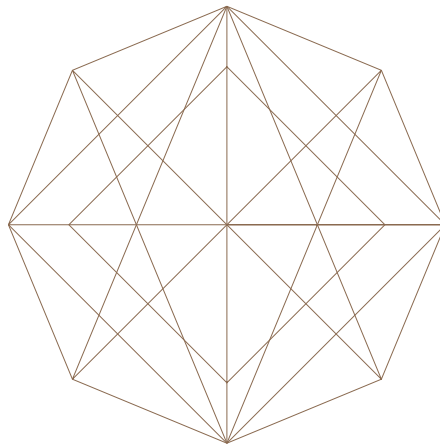
Beef Tartare mit Adschika-Creme, eingelegtem Senfgemüse u. Pitabrot ^{A, C, G, M}
10,70

Khachapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung ^{A, G}
7,80

SUPPEN

Gemüsebouillon mit Gurke, Kräutern und Wassermelone ^{L (vegan)}
5,10

Kalte Knoblauch-Mandelsuppe mit Weintrauben und Traubenkernöl ^{G, H, L}
5,80



ANSARI EMPFIEHLT

Rinderfiletscheiben auf Belugalinsentabouleh mit Kapernaoli ^{C, L, M (Zwischengrät)}

14,60

HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) ^{A, C, G} 12,30

Quinoapuffer auf Gurken-Zucchini-salat mit Fenchel, Zuckerschoten und Sauerkirschen ^{A, C, G, H} 15,90

Sommergemüse mit Aritschoken, grünen Bohnen, Kräutersaitlingen und Kartoffelcreme ^G 15,20

Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste Orientalischem Mango-Joghurt und Kräuterhirse ^G 14,90

Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Pfefferoni-Sauce ^{A, C, G, L, M, N} 13,90

Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) ^{A, C} 13,20

Saiblingsfilet mit sautiertem Gemüse und Kräutercreme ^{A, D, G, L} 25,30

Borani: gebratenes Hühnerfilet auf Blattspinat mit gerösteten Mandeln und Zimtjoghurt ^{A, G, H} 15,90

Geschmortes Estragonlamm mit Zuckerschoten, frischen Kräutern und Cremepolenta ^G 16,50

Beilagen
Cremepolenta ^G 3,70
Blattsalat ^M 4,60
Georgischer Salat mit Adschika-Dressing 5,90

DESSERTS

Orangeblüten-Mascarpone mit Biskuit, frischen Früchten und Baiser ^{C, G} 8,10

Estragon-Topfencreme mit Beerenröster, Sesamhippe und Veilchenzucker ^{A, G, N} 7,90

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Chili-Kumquats und Rum-Rosineneis (ca. 15 min) ^{A, C, G} 9,10

Sorbet aus Mango, Pfirsich und Himbeer auf frischen Früchten 7,80

Dessertvariation ab zwei Personen (ca. 15 min) pro Person 13,60

Gedeck pro Person ab 17h30 0,50



cafe ansari

FRÜHSTÜCK

von 8.00 bis 14.00

<u>Georgisches Frühstück</u> Adscharisches Khatschapuri (Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung und Spiegelei), Kirschtomaten-Salat mit rotem Basilikum-Dressing und frischen Kräutern (ca. 20 min) A, C, G	10,00
<u>Orientalisches Frühstück</u> Labne (entwässertes Joghurt nach libanesischer Art), Hommus, Za'tar in Olivenöl, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfelkernen und Pita Brot A, G, N	10,90
<u>Russisches Frühstück</u> Gefülltes Ei mit Räucherlachs, Kalbsleberrolle, roter Rübensalat, Palatschinke mit Orangen-Topfen-Walnussfülle, dazu Brot und Vodka A, C, D, G	11,20
<u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u>	10,20
<u>Wiener Frühstück</u> Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant A, C, G	11,50
<u>Ei pochiert in Olivenöl auf Brioche</u> mit Spinat, gebratenem Schinken und Sauce Hollandaise A, C, G	8,10
<u>Omelette</u> mit Baby-Mangold, Kartoffeln, frischen Kräutern und Crème fraîche C, G	6,50
<u>Omelette</u> mit Huhn, Kirschtomaten, Guacamole und Koriander C	6,70
<u>Rührei</u> mit Erbsen, Zucchini, Frischkäse und Häuptelsalat C, G	5,90
<u>Rührei</u> mit Vorarlberger Bergkäse und knusprigem Speck C	6,70
<u>zwei Spiegeleier</u> mit Beinschinken oder Speck C	6,40
<u>zwei Spiegeleier</u> C	4,50
<u>weiches Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks A, C, G	3,10

<u>Müsli</u> mit Joghurt und frischen Früchten, dazu Sanddornsirup A, G, H	6,10
<u>FrISChe Früchte mit Joghurt</u> G	5,20
<u>Bio Dinkelgriesbrei</u> mit Banane, gerösteten Mandeln und Ahornsirup A, G, H	5,30
<u>Kokosmilchreis mit Himbeeren</u> (kalt serviert)	6,50
<u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Kardamom und Mango	6,80
<u>Bioroggenbrot vom Potocnik</u> mit Avocado, gekochtem Ei, Rucola und Radieschen A, C	4,80
<u>Semmel vom Potocnik</u> mit Melanzaniaufstrich und Beinschinken A, G, N	4,90
<u>Semmel vom Potocnik</u> mit Räucherlachs und Kräutercreme A, D, G	7,80
<u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pita Brot A, N	5,90
<u>Überbackenes Croissant</u> mit Schinken A, G	4,90
<u>Heidelbeer-Sauerrahm-Pancakes</u> mit Ahorn-Pecan-Sirup und Vanilleeis A, C, G, H	6,90

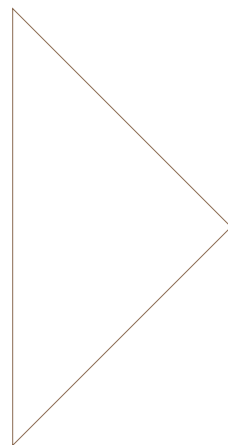
eine Portion Beinschinken	3,50
eine Portion gebratener Speck	2,80
eine Portion Räucherlachs D	5,50
eine Portion Bio Emmentaler G	2,80
eine Portion Biobutter G	1,00
hausgemachte Marillenmelade/Port. Honig	1,70
ein Pita Brot A	1,30
eine Semmel von Potocnik A, G	1,30
eine Scheibe Roggenbrot von Joseph A	0,80
eine Portion Ciabatta von Potocnik A	1,70
ein Croissant von Joseph A, G	2,30

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

Cafe Ansari
Praterstraße 15
A-1020 Wien

Reservierungen gerne telefonisch unter
+43 1 276 51 02

Öffnungszeiten:
Mo-Sa von 8.00 – 23.30, So 9.00 – 15.00,
Feiertag Ruhetag



Joseph Brot liefert
Croissants und Roggenbrot.

Ciabatta und Semmeln sind
vom Bio-Bäcker Potocnik
aus dem Waldviertel. Die
Zutaten sind ausschließlich
biologische Grundprodukte
der Region.

Wir verwenden Eier und
Milch aus biologischer
Landwirtschaft.



cafeansari.at