

# cafe ansari

## ANTIPASTI

Karotten gefüllt mit Walnuss, Zwiebel und Kräutern H, L  
5,20

Dreierlei Aufstriche, Frischkäse-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 Pita**brot A, N  
5,90 (vegan)**

Georgischer Salat mit Adschikasauce  
5,90 (vegan)

Antipastivariation ab zwei Personen  
PRO PERSON 14,90

## VORSPEISEN

Blattsalat mit Safrankarfiol, Datteln und Kapern  
9,20

Gemischter Salat mit Taboule und marinierten Flusskrebse**n** B, C, L  
10,60

Geräuchertes Forellenfilet auf Kürbis-Mangogemüse C, D, G  
13,90

Hühnerfilet auf georgischem Walnusssalat mit Orangenfilets und Romanasalat  
11,50

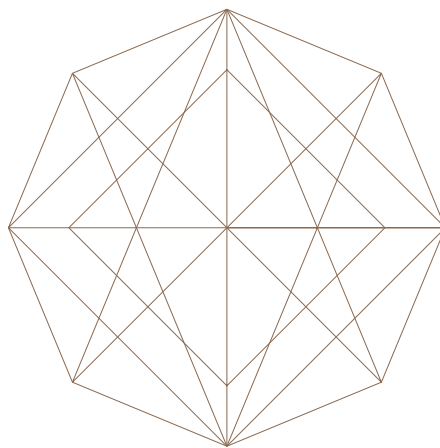
Beef Tartare mit Adschika-Creme, eingelegtem Senfgemüse u. Pita**brot A, C, G, M  
10,70**

Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G  
7,80

## SUPPEN

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N  
4,80

Rindsbouillon mit Ochsenfleischschlepp**tascherl** G, L  
5,80



## ANSARI EMPFIEHLT

Iberisches Schwein auf Kohlgemüse mit Dattel-Verjusreduktion (Zwischengericht) G

14,60

## HAUPTSPEISEN

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

Kürbisgemüse mit Mungobohnen, Kräuterseitlingen und Dattelcreme G 15,90

Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuterhirse G 15,00

Weißer Waller auf Knollen und Rüben A, D, L 26,00

Pita**br**ot 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

Entenbrust auf Topinamburpüree mit gebratenen Pilzen und Hagebuttensauce G, D 25,30

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

Geschmortes Lamm mit Quitten, Dörrpflaumen und Kürbis, dazu 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	11,30
<u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u>	10,30
<u>Wiener Frühstück</u> Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant A, C, G	11,80
<u>Ei pochiert in Olivenöl auf Brioche</u> mit Spinat, gebratenem Schinken und Sauce Hollandaise A, C, G	8,10
<u>Omelette</u> Omelette mit Spinat und geräuchertem Tofu C, F	6,50
<u>Omelette</u> mit Huhn, Kirschtomaten, Guacamole und Koriander C	6,80
<u>Rührei</u> mit Butternusskürbis, Kräuterseitlingen und Petersilie C	5,90
<u>Rührei</u> mit Lammfaschiertem, Melanzani und Pfefferoni-Joghurt C, G	6,80
<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</u> mit Beerenröster (warm serviert)	6,50
<u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Apfel, Cranberries und Zimt H	6,80
<u>Bioroggenbrot von Joseph</u> mit Avocado, gekochtem Ei, Rucola und Radieschen A, C	4,80
<u>Semmel vom Potocnik</u> mit Melanzaniaufstrich und Beinschinken A, G, N	5,00
<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>Bananen-Sauerrahm-Pancakes</u> mit Schokoladesauce und Vanilleeis A, C, G	6,90

---

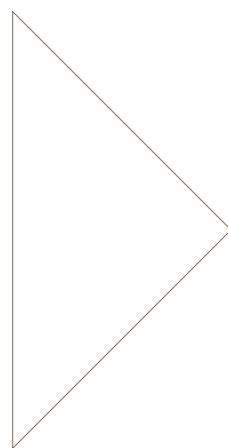
eine Portion Beinschinken	3,50
eine Portion gebratener Speck	2,80
eine Portion Räucherlachs D	5,50
eine Portion Bio Emmentaler G	2,80
eine Portion Biobutter G	1,20
hausgemachte Marillenmelade/Port. Honig	1,80
ein Pita Brot A	1,50
eine Semmel von Potocnik A, G	1,50
eine Scheibe Roggenbrot von Joseph A	0,80
eine Portion Ciabatta von Potocnik A	2,00
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 Bio-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