

cafe ansari

ANTIPASTI

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

Dreierlei Aufstriche, Frischkäse-Joghurt gewälzt in Za'tar, rote Rüben- und Melanzaniaufstrich mit Brot A, G, N
6,00

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot H, L
6,00 (vegan)

Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander Dille und Matjesfilet C, D
5,90

Salat von geräucherten Melanzani mit Granatapfelkernen und Nüssen H
6,20 (vegan)

Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pita**br**ot A, N
6,00 (vegan)

Georgischer Salat mit Adschikasauce
6,10 (vegan)

Antipastivariation ab zwei Personen
PRO PERSON 14,90

VORSPEISEN

Frühlingsblattsalat, Spargel, Erdbeeren und Frischkäse G, M
9,80

Marinierte Flusskrebse
Qinoa-Tabouleh auf buntem Salat B, C, L
12,30

Ceviche vom Zander
mit Fenchel, Sellerie u. einer Note Pastis D, L 13,90

Hühnerfilet auf Spargel u. Zuckerschoten mit orientalischem Joghurt L, G
12,30

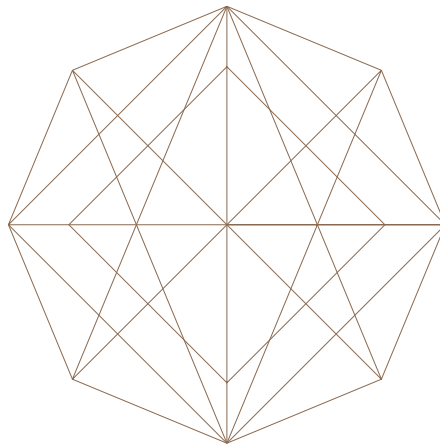
Beef Tartare mit Adschika-Creme, eingelegte Pimpernuss, Senfgemüse und Pita**br**ot A, C, G, M
11,30

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

SUPPEN

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N
4,90

Spargelcremesuppe mit Flußkrebse**n** A, B, G
5,90



ANSARI EMPFIEHLT

Ceviche vom Zander

mit Fenchel, Sellerie und einer Note Pastis D, L

13,90

HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G 12,50

Spargelgemüse mit Aritschoken, grünen Bohnen, Kräutersaitlingen und Kartoffelcreme G, L 16,90

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

Süßkartoffelpuffer auf Frühlingsalat mit süßsauerem Chlidip G 15,40

Saiblingfilet gebraten auf Spargelgemüse und Topfengnocchi A, D, G, L 25,60

Pita**br**ot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N 14,20

Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C 13,80

Tschkmeruli: Hühnerfilet gebraten auf Qinoa-Kartoffelstampf mit Limetten-Knoblauchsauce G, L 16,90

Tschakapuli: in Weißwein geschmortes Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel dazu Cremepolenta G 17,10

Beilagen

Qinoa-Kartoffelstampf 4,0

Cremepolenta G 3,70

Blattsalat M 4,90

Georgischer Salat mit Adschika-Dressing 6,10

DESSERTS

Orangeblüten-Mascarpone mit Biskuit, frischen Früchten und Baiser A, 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 9,20

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

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



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 | 10,80 |
| <u>Orientalisches Frühstück</u> Labne (entwässertes Joghurt), Hommus, Za'tar in Olivenöl, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfelkernen und Pita Brot A, G, N | 11,30 |
| <u>Russisches Frühstück</u> Gefülltes Ei mit Räucherlachs, Kalbsleberrolle, roter Rübensalat, Palatschinke mit Orangen-Topfen-Walnussfülle, dazu Brot und Vodka A, C, D, G, H | 13,30 |
| <u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u> | 11,30 |
| <u>Wiener Frühstück</u> Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marillenmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant A, C, G | 12,80 |
| <u>Ei pochiert in Olivenöl auf Brioche</u> mit Spargel, gebratenem Schinken und Sauce Hollandaise A, C, G | 8,10 |
| <u>Omelette</u> mit grünen Spargel, Tomaten, Rucola und Bergkäse c | 6,80 |
| <u>Omelette</u> mit Räucherlachs, weißem Spargel und Kräutercreme c, D, G | 7,20 |
| <u>Cremiges Rührei</u> mit Frischkäse, Kürbiskernen, Kernöl und Kresse c | 6,20 |
| <u>Rührei</u> mit Speck, Kartoffeln und Schnittlauch c | 6,40 |
| <u>zwei Spiegeleier</u> mit Beinschinken oder Speck c | 6,40 |
| <u>zwei Spiegeleier</u> c | 4,60 |
| <u>weiches Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks A, C, G | 3,10 |

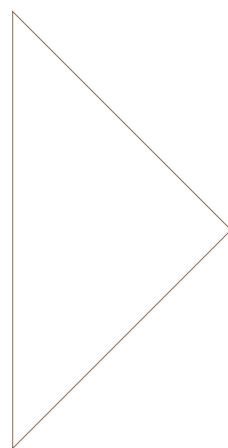
| | |
|--|------|
| <u>Müsli</u> mit Joghurt und frischen Früchten, dazu Sanddornsirup A, G, H | 6,20 |
| <u>FrISCHE Früchte mit Joghurt</u> G | 5,20 |
| <u>Bio Dinkelgriesbrei</u> mit Banane, gerösteten Mandeln und Ahornsirup A, G, H | 5,50 |
| <u>Kokosmilchreis</u> mit Beerenröster (warm serviert) | 6,50 |
| <u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Erdbeeren und Pistazien H | 6,80 |
| <u>Bioroggenbrot von Joseph</u> mit Zitronenricotta, Kirschtomaten und Balsamicoreduktion A, G | 5,20 |
| <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 | 6,00 |
| <u>Überbackenes Croissant</u> mit Schinken A, G | 4,90 |
| <u>Heidelbeer-Pancakes</u> mit Ahorn-Pecannuss-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 | 1,20 |
| hausgemachte Marillenmelade/Port. Honig | 1,80 |
| ein Pita Brot A | 1,50 |
| eine Semmel von Potocnik A, G | 1,60 |
| eine Scheibe Roggenbrot von Joseph A | 0,90 |
| eine Portion Ciabatta von Potocnik A | 2,10 |
| ein Croissant von Joseph A, G | 2,80 |

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