

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

Sommersalat mit Ziegenfrischkäse und Wassermelone H
9,80

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

Hühnerfilet auf Quinoasalat mit Brombeersauce
11,30

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

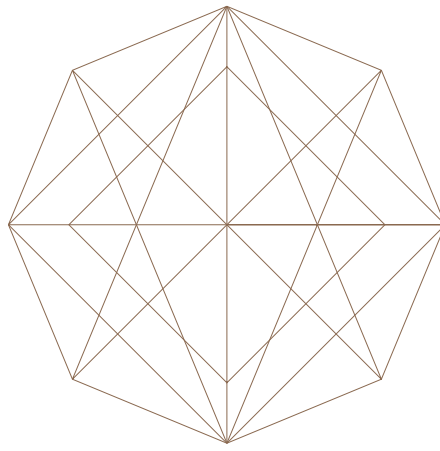
Rinderfiletscheiben auf Belugalinsentabouleh mit Kapernaoli C, L, M
14,60

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

SUPPEN

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

Melonengazpacho mit Basilikum L
5,90



ANSARI EMPFIEHLT

Ceviche vom Zander

mit Fenchel, Sellerie und einer Note Pastis D, L (Zwischengericht)

13,90

HAUPTSPEISEN

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

Sommergemüse mit Artischocken, Pilzen und Kariolcreme F, G 16,90

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

Süßkartoffelpuffer auf Frühlingssalat mit süßsauerem Cholidip G 15,40

Saiblingfilet gebraten auf sautiertem Gemüse 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

Borani: Hühnerfilet gebraten auf Blattspinat mit gerösteten Mandeln und Zimtjoghurt A, G, H 16,90

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

Beilagen

Cremepolenta G 3,70

Blattsalat M 4,90

Georgischer Salat mit Adschika-Dressing 6,10

DESSERTS

Zweierlei Creme Brûlée mit Lemongras-Ingwer und Kardamom, dazu Himbeercoulis C, G 8,40

Estragon-Topfcreme 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 13,80



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 Pitabrot A, G, N	11,30
<u>Russisches Frühstück</u> Gefülltes Ei mit Räucherlachs, roter Rübensalat, Palatschinke mit Orangen-Topfen-Walnussfülle, Kalbsleberrolle, dazu Brot und Mamont Vodka A, C, D, G, H	14,30
<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	13,20
<u>Ei pochiert in Olivenöl auf Brioche</u> mit Spinat, gebratenem Schinken u. Sauce Hollandaise A, C, G	8,10
<u>Rührei</u> mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola c	6,40
<u>Rührei</u> mit Vorarlberger Bergkäse und knusprigem Speck c	6,40
<u>Omelette</u> mit Zucchini, Zitrone und Ziegenfrischkäse c	6,80
<u>Omelette</u> mit Huhn, Kirschtomaten, Guacamole und Koriander c	7,40
<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 Himbeeren (kalt serviert)	6,50
<u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Erdbeeren und Pistazien H	6,80
<u>Bioroggenbrot von Joseph</u> mit Avocado, gekochtem Ei, Rucola und Radieschen A, C	5,60
<u>Semmel vom Potocnik</u> mit Melanzaniaufstrich und Beinschinken A, G, N	5,00
<u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot 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

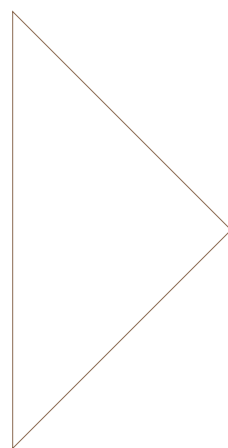
eine Portion Beinschinken	3,50
eine Portion gebratener Speck	2,80
eine Portion Räucherlachs D	5,50
eine Portion Bio Emmentaler G	2,80
eine Portion Biobutter G	1,20
hausgemachte Marillenmelade/Port. Honig	1,80
ein Pitabrot A	1,50
eine Semmel von Potocnik A, G	1,60
eine Scheibe Roggenbrot von Joseph A	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