

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) <small>A, C, G</small>	11,50	<u>Kokosmilchreis mit Heidelbeerragout und Cashewnuss</u> (kalt serviert) <small>H</small>	6,50
<u>Orientalisches Frühstück</u> Labne (Joghurt) mit Za'tar in Olivenöl, Hommus, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfelkernen und Pitabrot <small>A, G, N</small>	12,50	<u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Sauerkirsch und Pistazien <small>H</small>	6,80
<u>Russisches Frühstück</u> Gefülltes Ei mit Räucherlachs, roter Rübensalat, Palatschinke mit Rindfleischfülle, Kalbsleberrolle, dazu Brot und Mamont Vodka <small>A, C, D, G, H</small>	14,50	<u>Bio Dinkelgriesbrei</u> mit Banane, gerösteten Mandeln und Ahornsirup <small>A, G, H</small>	5,50
<u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u>	11,50	<u>Bioroggenbrot von Joseph</u> mit Avocadocreame Vogerlsalat, Basilikum-Tomatensalat, geröstete Sonnenblumenkerne <small>A, G</small>	6,50
<u>Wiener Frühstück</u> Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marillenmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant <small>A, C, G</small>	13,50	<u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot <small>A, N</small>	6,00
<u>Rührei</u> Spinat, roter Paprika, Chorizo <small>C, G, L</small>	7,00	<u>Überbackenes Croissant</u> mit Schinken Käse, Zwiebel-Dill-Chutney, Kapern Senf, Salatherzen <small>A, G, M</small>	4,90
<u>Omelette,</u> mit Kürbis, Schnittlauch, Kernöl <small>C</small>	7,00	<u>Heidelbeer-Pancakes</u> mit Zwetschgen-Whiskey-Ragout Vanilleeis, Minze <small>A, C, G, H</small>	6,90
<u>Omelette mit Lammfaschiertem,</u> Kirschtomate und Kräuter <small>C, G</small>	8,00	<u>Sirniki: sonntags</u> Topfenmedallions mit Sauerrahm auf russische Art und frischen Früchten <small>G</small>	5,50
<u>zwei Spiegeleier</u> mit Beinschinken oder Speck <small>C</small>	6,50		
<u>zwei Spiegeleier</u> <small>C</small>	5,00		
<u>weiches Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks <small>A, C, G</small>	3,50		
<u>Müsli</u> mit Joghurt und frischen Früchten, dazu Sanddornsirup <small>A, G, H</small>	6,50		
<u>Frische Früchte mit Joghurt</u> <small>G</small>	5,50		

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

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.



cafe ansari

BREAKFAST

from 8.00 to 14.00

<u>Georgian Breakfast</u> baked yeast dough dumpling with a mozzarella cheese filling topped with a fried egg, cherry tomato salad with a red basil dressing (ca. 20 min) <small>A, C, G</small>	11,50	<u>Coconut milk rice pudding</u> with a coulis of berries (served cold) <small>H</small>	6,50
<u>Oriental Breakfast</u> labne (yogurt), za'tar in olive oil, hommus, soft cheese, cherry tomato salad Sumac dressing, pomegranate seeds and pita bread <small>A, G, N</small>	12,50	<u>Chia-almonds-pudding</u> with sour cherry and pistachio <small>H</small>	6,80
<u>Russian Breakfast</u> devilled egg with smoked salmon, pâté roll, red beet salad, and pancake with orange-walnut-cream cheese filling, bread and Mamont Vodka <small>A, C, D, G, H</small>	14,50	<u>Joseph's Rye Bread</u> with avocado cream, basil-tomato salad, roasted sunflower seeds <small>A, C</small>	5,60
<u>Russian Breakfast without Vodka</u>	11,50	<u>Spelt Semolina</u> (organic) with banana, roasted almond and maple syrup <small>A, G, H</small>	5,50
<u>Viennese Breakfast</u> ham, cheese, soft-boiled egg, homemade apricot jam or honey, butter, two Kaiser rolls and one croissant <small>A, C, G</small>	13,50	<u>Hommus</u> chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread <small>A, N</small>	6,00
<u>Scrambled eggs</u> with spinach, red pepper, chorizo <small>C, G, L</small>	7,00	<u>Baked croissant</u> with ham and cheese, moustard, dill-onion chutney, capers and salad <small>A, G, M</small>	4,90
<u>Omelette</u> with pumpkin, chive and pumpkin oil <small>C</small>	7,00	<u>Blueberry-pancakes</u> with mint, plum-whiskey-sauce and vanilla ice cream <small>A, C, G, H</small>	6,90
<u>Omelette with minced lamb filling</u> , cherry tomato and fresh herbs <small>C, G</small>	8,00	<u>Sirniki: on sundays</u> Russian curd cream cakes with sour cream and fresh fruits <small>G</small>	5,50
<u>Two Eggs Sunny-Side Up</u> with ham or bacon <small>C</small>	6,50		
<u>Two Eggs Sunny-Side Up</u> <small>C</small>	5,00		
<u>Soft boiled Egg</u> with bread sticks roasted in butter <small>A, C, G</small>	3,50		
<u>Muesli</u> with yogurt, fresh fruit and buckthorn berry syrup <small>A, G, H</small>	6,50		
<u>Fresh Fruit and Yogurt</u> <small>G</small>	5,50		

Serving of ham – 3,50
Serving of grilled bacon – 2,80
Serving of smoked salmon D – 5,50
Serving of Emmental cheese G – 2,80
Serving of butter G – 1,20
Homemade apricot jam or honey – 1,80
Pita bread A – 1,50
One Kaiser roll by Potocnik A, G – 1,60
Slice of Joseph's rye bread A – 0,90
Serving of Ciabatta bread by Potocnik A – 2,10
One Croissant by Joseph A, G – 2,80

We exclusively use organic eggs and milk.

Bread and rolls are made by Potocnik's bakery in the Waldviertel near Vienna. Only regional and organic ingredients are used.

The rye bread and croissants come from 'Joseph Brot'.

