

Woche 27. Juni bis 1. Juli

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch — 12,00
Menü (Fisch/Fleisch)— 13,00
Hauptspeise vegetarisch - 8,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 9,50
Blattalat oder Suppe — 5,00

Suppe des Tages

Salat: Fermentierter Rotkrautsalat mit
Huhn

MONTAG

Hühnerfilet mit Kräutern auf Polenta
und Tomatensalat _G

Eierschwammerlragout mit
Serviettenknödel und gebranntem Lauch
_{A,C,G}

DIENSTAG

Geschmortes Schulterscherzl auf
Limettencouscous und Karotten _{A,L,O}

Penne in Zucchini-Knoblauchsoße mit
getrockneten Tomaten und Ruccola _{A,C,G}

MITTWOCH

Heimische Süßwasserfische in
Weißweinsud mit Tagliatelle und
Broccoligemüse _{A,C,G,D,O}

Asiatischer Sesam-Glasnudelsalat mit
marin. Wassermelone und Ingwer _{L,N,O}

DONNERSTAG

Rosa gebratene Steakhüfte auf Kartoffel-
schmarren und Erbsencreme _{G,P}

Gefüllte Zucchini mit Karotten, Nüssen
und Karfiol _{G,H,L}

FREITAG

Gegrillte Hühnerbrust mit Kräuterbulgur
und Pernodgurken _A

Cremiger Gemüserais mit Safran
und Mandeln _{G,H}

Reservierungen
gerne telefonisch unter
+43 1 276 51 02

Öffnungszeiten:
Mo-Sa von 8.00 — 23.30, So 9.00 — 15.00,

cafeansari.at

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

A la Carte

11:30 bis 15:30

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern H	6,80
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L	6,80
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	6,80
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,80
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse A, G	8,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet D, G	6,50
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,50
<u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter- Couscous A, G	16,50
<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) A, C, G	15,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	15,00
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) A, C	15,00
<u>Tschakapuli</u> : geschmortes Mattigtaler Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel und cremiger Polenta A, G, L, O	21,00
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis C, G	9,00
<u>Griesflammerie</u> mit Fruchtcoulis und Mandelhippe A, C, G, H	8,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50

