

Woche 19.09 bis 23.09

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch — 13,50
Menü (Fisch/Fleisch)— 14,50
Hauptspeise vegetarisch - 9,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 10,50
Blattalat oder Suppe — 5,50

Suppe des Tages

Salat: Bulgursalat mit eingelegten
Pilzen und Kürbis

MONTAG

Faschierte Laibchen auf Kartoffelpüree
und Karottengemüse A,C,G

Curry-Limettenkraut mit geschmortem
Fenchel und Kartoffeln

DONNERSTAG

Hühnercurry mit Basmatireis, Apfel und
frischem Koriander L

Blattspinat mit Kartoffelcreme und
pochiertem Ei c

DIENSTAG

Schweinebraten von Schopf mit Kraut und
Serviettenknödel A,C,G

Gebroilte Zucchini auf roter
Linsencreme und Petersilie P

FREITAG

Paprikahendl mit Tagliatelle und
frischen Kräutern A,C,G,L

Gegrillte Melanzani mit Tomatenhommus
und Salat N,P

MITTWOCH

Gebackenes Welsfilet mit Sauce Tataré
und Kartoffelsalat A,C,G,D

Gefüllte Paprika mit Ziegenkäse, Tomaten
und Quinoa G

Reservierungen
gerne telefonisch unter

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

ansari.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	19,50
<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

