

# Woche 21.11.- 25.11.

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: : knackiger Romanasalat mit Sellerie,  
Apfel und Sauerrahmdressing **G,L**

## MONTAG

Scharf mariniertes Hühnerfilet mit  
Quetschkartoffeln, Karotten und Kräuterjoghurt  
**G,N**

Geschmortes Karfiol-Paprikagemüse mit  
Quinoa und Ziegenkäse **G**

## DIENSTAG

Geschmortes Lamm mit Wurzelgemüse und  
cremigem Zartweizen **A,G**

Kräutercouscous mit konfierten  
Gewürztomaten und Stangensellerie **A,L**

## MITTWOCH

Gebratene Seelachsfilets mit Dill-Senfsoße  
auf Bratkartoffeln und Romanesco **A,D,M**

Orientalisches Linsenragout mit  
Serviettenknödel und Schnittlauch **A,C,G,L,P**

## DONNERSTAG

Gebackene Hühnerstreifen mit Kartoffel-  
Vogelsalat und Kernöl **A,C,G**

Kürbisgemüse auf Kartoffel-Pastinakenpüree **G,L**

## FREITAG

Fleischbällchen vom Rind in Tomatensoße und  
Kräuterlinguine **A,C,LG**

Gegrillte Melanzani mit Sesam und Zitrone auf  
geräucherter Paprikacreme **N**

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	7,00
<u>Hummus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	7,00
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,80
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse A, G	9,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet D, G	7,00
<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	17,00
<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) A, C, G	16,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	16,50
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) A, C	17,00
<u>Tschakapuli</u> : geschmortes Mattigtaler Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel und cremiger Polenta A, G, L, O	21,50
<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

