

Woche

20.03.- 24.03.

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch – 15,50
Menü (Fisch/Fleisch)– 16,50
Hauptspeise vegetarisch - 11,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 13,00
Blattsalat oder Suppe – 5,80

Suppe des Tages

Salat: Fermentierter Rotkrautsalat mit
marinieren Pilzen und Nüssen H

MONTAG

Geschmortes Lamm mit Kartoffeln,
Wurzelgemüse und Birne L

Kräftiger Pilzrahm mit Serviettenknödel
und Kräutersalat A,C,G

DIENSTAG

Rosa gebratenes Kareesteak auf
asiatischem Kürbisgemüse L

Spaghetti im Ziegenkäserahm mit
Cherrytomaten und Ruccola A,C,G

MITTWOCH

Gebratener Fischspieß mit Paprika auf
Kräutercouscous und Dill A,D,G

Gefüllte Paprika mit Weizen und
Zucchini-Limettencreme A,G

DONNERSTAG

Faschiertes Laibchen vom Rind auf
Kartoffelpüree und Erbsengemüse A,C,G,L

Scharfes Gemüsecurry mit Quinoa und
frischem Koriander L,N

FREITAG

Gebratene Hühnerbrust mit Ofengemüse
und Süßkartoffelcreme G,L

Orientalisches Linsenragout mit
Tahinajoghurt und Apfel G,L,N,P

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	7,90
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pita br ot (vegan) A, N	7,70
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	7,20
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse A, G	9,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet D, G	7,70
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,80
<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	16,70
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) A, C	17,30
<u>Tschakapuli</u> : Im Weißwein geschmortes Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel, Jungzwiebel und cremiger Polenta A, G, L, O	22,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis c, G	9,00
<u>Leichte Topfen-Joghrtcreme im Glas</u> mit frischem Obst und Man- delhippe	8,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50

