

# Woche 03.03.- 07.03.

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

oder Salat

## NEUE WINTER GETRÄNKE

Fleisch:

Hähnchenstreifen in Kräuter-Sellerie-  
Velouté mit Tagliatelle und  
Granatapfelkernen.  
A C L

Matcha Affogato

mit Kardamomeis .....7,30

Chai Latte .....5,90

Fisch:

Gebrautes Schollenfilet auf  
Fenchelrisotto und gerösteten Mandeln.  
D G H L

## APERATIVO ALKOHOLFREI

Gin Matcha Smash.....8,50

Martini Vibrante..... 6,90

Vegetarisch/Vegan:

Rote Linsen-Kokos-Curry mit Karfiol und  
Basmatireis.  
L

L

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 <b>br</b> 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 Mandelhippe	8,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50

