

Woche 14.04.- 17.04.

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 GETRÄNKE

Fleisch:

Gebrautes Hühnerbrustfilet auf Lauch-
Kartoffeln und Aschika-Sauce.
G

Matcha Affogato

mit Kardamomeis7,30

Chai Latte5,90

Fisch:

Cremiges Garnelen-Risotto mit Spargel
und frischen Kräutern.
G L

APERATIVO ALKOHOLFREI

Gin Matcha Smash.....8,50

Martini Vibrante..... 6,90

Vegetarisch/Vegan:

Knuspriger Tofu in Bärlauchsauce mit
Tagliatelle.
A C F

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 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 |

