

# Woche 27.10– 30.10

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:

Hühnerragout mit Karfiol, Kartoffeln und  
frischen Kräutern. L

Matcha Affogato

mit Kardamomeis .....7,30

Chai Latte .....5,90

Matcha Erdbeer ICED.....6,50

Fisch:

Gebratenes Kap-Seehechtfilet mit  
Kürbisgemüse, Fregola Sarda und Dill.  
A D L

## APERATIVO ALKOHOLFREI

Gin Matcha Smash.....8,50

Martini Vibrante..... 6,90

Vegetarisch/Vegan:

Kichererbsen-Kokos-Curry mit Karotten  
und Basmatireis.  
L

Reservierungen  
gerne telefonisch unter  
+43 1 276 51 02

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 <small>H</small>                                                                                | 6,80  |
| <u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung,<br>frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) <small>H, L</small>                                    | 7,90  |
| <u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven,<br>Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) <small>A, N</small>                                             | 7,70  |
| <u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)                                                                                                        | 7,20  |
| <u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse <small>A, G</small>                                                                        | 9,00  |
| <u>Rote Rübensalat</u><br>mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet <small>D, G</small>                                                            | 7,70  |
| <u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt<br>und Granatapfelkernen <small>G, L, N</small>                                                                | 5,80  |
| <u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste,<br>orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter- Couscous <small>A, G</small>                                   | 17,00 |
| <u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen<br>mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) <small>A, C, G</small>                                      | 16,00 |
| <u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen<br>und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A, C, G, L, M, N</small>                          | 16,70 |
| <u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) <small>A, C</small>                                                                               | 17,30 |
| <u>Tschakapuli</u> : Im Weißwein geschmortes Lamm<br>mit frischem Estragon, grünem Spargel, Jungzwiebel<br>und cremiger Polenta <small>A, G, L, O</small> | 22,50 |
| <u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange,<br>dazu Früchtecoulis <small>C, G</small>                                                        | 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  |

