

WOCHENKARTE

28.04.2025 – 03.05.2025

DESSERT EMPFEHLUNG

hausgemachte **GRIESSFLAMMERIE**
mit Himbeeren 4⁸⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

MONTAG	Melanzanicremesuppe	BÄRLAUCHROULADE
DIENSTAG	Böhmische Krautsuppe	CHILI CON CARNE Zwiebel Mais Bohnen Butterreis
MITTWOCH	Zucchinicremesuppe	GEMÜSE STRUDEL Kräutersauce
DONNERSTAG	FEIERTAG	bis 15.00 Uhr geöffnet
FREITAG	Paprikacremesuppe	PENNE Ricotta Spinatcreme

MARCHFELDER SOLO SPARGEL

Weinempfehlung: Chardonnay vom Berg 2025
Weingut Alphart, Traiskirchen

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 6⁹⁰

mit Spargelspitzen

BEEF TATARE vom Rinderfilet 24⁹⁰

mit Spargelspitzen | Parmesan | Zitronencreme

HAUPTSPEISEN

FRÜHLINGSSPARGEL

- Petersilerdäpfel | Sauce Hollandaise 22⁹⁰
- Petersilerdäpfel Beinschinken – Käse 24⁹⁰
- Prosciutto | Mozzarella | Haselnuss Vinaigrette 24⁹⁰
- Sauce Gribiche mit Ei, Kapern, Mayonnaise
Petersilerdäpfel 24⁹⁰

SPARGEL Alt Wiener Art 24⁹⁰

gebacken | Beinschinken – Käse | Petersilerdäpfel

SPARGEL vegetarisch 22⁹⁰

gebacken | Sauce Tatar | Erdäpfel – Vogerlsalat

SPARGEL CORDON BLEU 25⁹⁰

Solo Spargel – Beinschinken – Käse
Petersilerdäpfel | Sauce Tatar

SPARGEL RISOTTO Parmesan

Vegetarisch 18⁹⁰
mit gegrillten Hühnerstreifen 22⁹⁰



SUMMER DRINKS NO ALCO HOL 0.0%

Limonade Rossa mit Orange 4.9

Limonade Florale mit Thymian 4.9



DIE KLASSIKER

glacierte **KALBSLEBER** 17⁵⁰

Erdäpfelrästi

WIENER SCHNITZEL vom KALB 23⁹⁰

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

+ **BEILAGENS-PARGEL** 11⁹⁰

STEFANIEBRATEN 13⁹⁰

Gefüllt mit Ei – Speck – Senf – Würstl
Erdäpfelpürree

WIR EMPFEHLEN

DIENSTAG	BEINFLEISCH Petersilerdäpfel Wurzelgemüse 10 ⁹⁰
MITTWOCH	HÜHNERLEBERPFANNE Erdäpfel Paprika Speck Zwiebel 10 ⁹⁰
DONNERSTAG	SURSCHNITZEL gebacken Salat 15 ⁴⁰
FREITAG	FANGFRISCHER KABELJAU gebacken Salat 18 ⁵⁰

der
Karl-Wirt