

WOCHENKARTE

16.06.2025 – 21.06.2025

DESSERT EMPFEHLUNG

SOMLAUER NOCKERL hausgemacht
Rosinen / Nüsse aus dem Garten 5⁴⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 8⁹⁰

MONTAG	Broccolicremesuppe	KRAUTSTRUDEL Salat
DIENSTAG	Maiscremesuppe	BLUNZENGRÖSTL
MITTWOCH	Karottencremesuppe	GEMÜSE gebacken / Sauce Tartare
DONNERSTAG	FEIERTAG	BIS 15.00 UHR GEÖFFNET
FREITAG	Selleriecremesuppe	PALFI KNÖDEL Kräuter / Butter / Parmesan / Salat

MARCHFELDER SOLO SPARGEL

Weinempfehlung: Chardonnay vom Berg 2025
Weingut Alphart, Traiskirchen

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE 6⁹⁰

mit Spargelspitzen

BEEF TATARE vom Rinderfilet 24⁹⁰

mit Spargelspitzen / Parmesan chips / Zitronencreme

HAUPTSPEISEN

FRÜHLINGSSPARGEL

- Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise 22⁹⁰

FRÜHLINGSSPARGEL

- Petersilerdäpfel Beinschinken – Käse überbacken 24⁹⁰

SPARGEL Alt Wiener Art 24⁹⁰

gebacken / Beinschinken – Käse / Petersilerdäpfel

SPARGEL CORDON BLEU 25⁹⁰

Vom Schwein gefüllt mit
Solo Spargel – Beinschinken – Käse
Petersilerdäpfel / Sauce Tartare

SPARGEL RISOTTO Parmesan

Vegetarisch 18⁹⁰
mit gegrillten Hühnerstreifen 22⁹⁰

SPARGEL vegetarisch 22⁹⁰

gebacken / Sauce Tartare / Erdäpfel – Vogersalat



EIN STÜCK KARL – WIRT FÜR DAHEIM

BIER TONKRUG 0.5L 13€ pro Stück

in Zusammenarbeit mit Ottakringer Bier.
Das perfekte Geschenk oder als Erinnerung.

"Heast, mei Bier is ned deppert"

KLASSIKER

GEFÜLLTE HÜHNERBRUST 17⁹⁰

Prosciutto / Zwiebel / Käse
Kräuter – Rahm Tagliatelle

Knuspriger **FETA KÄSE** im Blätterteig 10⁹⁰
Auf Blattsalat / Tomaten – Salsa Sauce

SUMMER DRINKS NO ALCOHOL 0.0%

Limonade Rossa mit Orange 4.9

Limonade Florale mit Thymian 4.9



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