

WOCHENKARTE

01.06.2026 – 06.06.2026

DESSERT EMPFEHLUNG

ERDBEER KNÖDEL

hausgemacht | Topfenteig | Butterbrösel
1 Stück 5²⁰

TAGESMENÜ 2 Gänge 9⁹⁰

MONTAG	Broccolicremesuppe	PALFI KNÖDEL Kräuter Butter Parmesan Salat
DIENSTAG	Spinatcremesuppe	SPAGHETTI BOLOGNESE
MITTWOCH	Grießnockerlsuppe	KARTOFFELAUFLAUF Salat
DONNERSTAG	FEIERTAG	BIS 15.00 UHR GEÖFFNET
FREITAG	Selleriecremesuppe	KRAUTSTRUDEL Salat

DIE KLASSIKER

TAFELSPITZ 23⁹⁰

Rösti | Cremespinat | Schnittlauchsauce
Apfelkren

RAHMHERZ 12⁵⁰

Semmelknödel

MARCHFELDER SOLO SPARGEL

Weinempfehlung: Chardonnay vom Berg
2025 Weingut Alphart, Traiskirchen

SPARGELCREMESUPPE 6⁹⁰

HAUPTSPEISEN

SPARGEL Sauce Hollandaise 23⁹⁰

- Petersilerdäpfel | Sauce Hollandaise

SPARGEL Beinschinken 23⁹⁰

- Petersilerdäpfel Beinschinken – Käse
- überbacken

SPARGEL ROLLEN 25⁹⁰

gebacken | Beinschinken – Käse |
Petersilerdäpfel

SCHWEINS CORDON BLEU 26⁹⁰

Spargel – Beinschinken – Käse
Petersilerdäpfel | Sauce Tatars

SPARGEL RISOTTO Parmesan

Vegetarisch 19⁹⁰
mit gegrillten Hühnerstreifen 23⁹⁰

+ BEILAGENSPIRGEL 12⁹⁰



KARL – WIRT EMPFEHLUNG

ZWEI HAWARA

kleines SCHOKOLADENMOUSSE HAUSGEMACHT

KLEINER ESPRESSO oder kleiner BRAUNER 5.9

DREI HAWARA + OBSTLER 2cl 9.1

DIENSTAG	BEINFLEISCH Petersilerdäpfel Wurzelgemüse 12 ⁹⁰
MITTWOCH	HÜHNERLEBERPFANNE Erdäpfel Paprika Speck Zwiebel 11 ⁹⁰
DONNERSTAG	glasierte KALBSLEBER Erdäpfelrösti Röstzwiebel 18 ⁹⁰ <u>JETZT NEU!</u>
FREITAG	FANGFRISCHER KABELJAU gebacken Salat 19 ⁵⁰

der
Karl-Wirt