

# WOCHENKARTE

11.05.2026 – 16.05.2026

## DESSERT EMPFEHLUNG

**CREMESCHNITTE** hausgemacht 5<sup>70</sup>

### TAGESMENÜ 2 Gänge 9<sup>90</sup>

MONTAG	Karottencremesuppe	<b>KRAUTFLECKERL</b> Salat
DIENSTAG	Petersilcremesuppe	<b>PAPRIKAHUHN</b> Hörnchen
MITTWOCH	Erbsencremesuppe	<b>GERÖSTETE KNÖDEL</b> Ei   Zwiebel   Salat
DONNERSTAG	<b>FEIERTAG</b>	<b>BIS 15.00 UHR GEÖFFNET</b>
FREITAG	Maiscremesuppe	<b>GEMÜSESTRUDEL</b> Kräutersauce   Salat

### MARCHFELDER SOLO SPARGEL

Weinempfehlung: Chardonnay vom Berg  
2025 Weingut Alphart, Traiskirchen

#### SPARGELCREMESUPPE 6<sup>90</sup>

#### HAUPTSPEISEN

#### SPARGEL Sauce Hollandaise 23<sup>90</sup>

- Petersilerdäpfel | Sauce Hollandaise

#### SPARGEL Beinschinken 23<sup>90</sup>

- Petersilerdäpfel Beinschinken – Käse überbacken

#### SPARGEL ROLLEN 25<sup>90</sup>

gebacken | Beinschinken – Käse | Petersilerdäpfel

#### SCHWEINS CORDON BLEU 26<sup>90</sup>

Spargel – Beinschinken – Käse  
Petersilerdäpfel | Sauce Tatare

#### SPARGEL RISOTTO Parmesan

Vegetarisch 19<sup>90</sup>  
mit gegrillten Hühnerstreifen 23<sup>90</sup>

#### + BEILAGENS-PARGEL 12<sup>90</sup>



### KLASSIKER

#### CEASER SALAT

12<sup>90</sup>

Ei | Parmesan | feine Kapernsauce | Croutons  
+ gegrilltes Hühnerfilet 17<sup>90</sup>

#### PERCHTOLDS-DORFER

13<sup>90</sup>

#### HEURIGENGRÖSTL

Erdäpfel | Spiegelei | Erbsen | Zwiebel |  
Surfleisch

### 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<sup>90</sup>

MITTWOCH

**HÜHNERLEBERPFANNE** Erdäpfel | Paprika | Speck | Zwiebel 11<sup>90</sup>

DONNERSTAG

glasierte **KALBSLEBER** Erdäpfelrösti | Röstzwiebel 18<sup>90</sup> **JETZT NEU!**

FREITAG

**FANGFRISCHER KABELJAU** gebacken | Salat 19<sup>50</sup>

der  
*Karl-Wirt*