



17:00-21:00

STARTER

Tagessuppe • 3,20

mit Gebäck

Römersalatherz • 5,50

mit Croutons, Ziegenkäsedressing und Birne

Buffalo'n Mango • 7,80

*Bittersüße Kombination aus Radicchio Salat
mit Büffelmozzarella, Mangodressing, Salzzitrone und Basilikumkresse*

Bunte Rüben Salat • 7,50

*In Rotweinessig geschmorte Rote-, Goldene-
und Chioggia Rüben mit Ziegenkäsemousse*

Marchfelder Solo Spargel • 9,80

kalt mariniert mit Erbsen-Wasabicreme, Salzzitronen & Asmonte

MAIN

Marchfelder Spargel • 12,80

*grün und weiß mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Quetschkartoffeln*

Hausgemachte Spargelgnocchi • 13,80

*mit grünem und weißem Spargel, Jungzwiebel,
Cherrytomaten und Babyspinat*

Geschmortes Kalbsschulterscherzel • 16,50

mit Petersilienwurzel Püree und Haselnuss

TIPP

Rosa gebratenes Schweinsrückensteak • 14,50

*Steak vom Voralpen-Strohschwein mit gebratenem
Spargel (grün/weiß) und cremiger Polenta*

Confierte Lachsforelle • 16,00

*auf Zucchini-Gurkensalat mit Crème Fraîche,
Kren und deftigen Mohn-Sesam Streusel*

DESSERT

Tiramisu • 4,20

mit Beerenragout

Schokoküchlein • 6,00

mit flüssigen Kern und Erdbeerragout

Crème brûlée aus weißer Schokolade • 7,40

mit Mango Kokosschaum



Kleiner Wiener Wüstelstand • 7,80

*Kleines Frankfurter, Debreziner, Bratwürstchen,
Käsekraider und Berner Würstel mit hausgemachtem Ketchup,
Rote Rüben Senf, Pfefferoni, Silberzwiebeln und Kren*

Frittierte Ährenfische • 5,60

mit Skordalia und Weißbrot

Rindfleischsalat • 8,60

*Mariniertes Weißes Scherzel (Österreich) mit Paprika,
Roten Zwiebel und Blattsalat*

Hummus • 7,80

mit sauer confiertem Gemüse und Blattsalat

Süßkartoffel Wedges • 6,80

mit Tzatziki

Zucchini-Kartoffelpuffer • 7,20

mit Blattsalat & Kräuterrahm

www.cafecaspar.com

*Unser Team gibt gerne Auskunft
über mögliche Allergene*

FESTE FEIERN

*Du kannst Caspar auch für private Feste,
Firmenevents oder Veranstaltungen mieten.
event@cafecaspar.com*
