



IM

Café Caspar

Gut

Essen
Trinken
Leben

APERITIF

Zerreißt eure Herzen,
nicht eure Kleider.

Buch Jol

WEIN DES MONATS

Wiener Gemischter Satz, Wieniger · 4,40

Ganz Wien in einem Wein!



17:00-21:00

STARTER

Tagessuppe · 3,20

mit Gebäck

Römersalatherz · 5,50

mit Croutons, Ziegenkäsedressing und Birne

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

Rosa gebratenes Schweinsrückensteak · 14,50

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

TIPP

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 Kokoschaum



Kleiner Wiener Wüstelstand • 7,80

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

Frittierte Ährenfische • 5,60

mit Skordalia und Weißbrot

Saure Wurst von der Kalbspariser • 8,80

mit roten Zwiebeln & 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*
