



17:00-21:00

STARTER

Tagessuppe · 3,20

mit Gebäck

Römersalatherz · 5,50

mit Ziegenkäsedressing, Weißbrotchips und Birne

Schafsgupferl / Wassermelone · 8,60

mit Paprika-Kernölvinaigrette & Vogersalat

Marchfelder Solo Spargel · 9,80

kalt mariniert mit Erbsen-Wasabicreme, Salzzitronen & Asmonte

Vitello Trotato · 12,00

*rosa Kalbsrücken, kalt aufgeschnitten,
mit Räucherforellen Mayonnaise, Selleriestroh & Rucola*

Beef Tatar · 16,00 / 24,00

*handgeschnittenes Bio-Rind mit wachweichem Eigelb, roter
Zwiebelcreme & getoastetem Weißbrot*

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 Strohschwein · 14,50

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

Confierte Lachsforelle · 16,00

*vom Gut Dornau 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, Kürbiskerne & Vogersalat

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*
