

Küsters Tageskarte Samstag 22.04.2023

<u>Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe</u> , Gebäck	6.90 €
<u>Kraftbrühe vom Ochs</u> mit Einlage von Grießnockerl und frischem Gemüse	7.90 €

<u>„Bresaola“</u> (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	14.90 €
<u>Frische geröstete Austernpilze</u> , serviert mit buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill</u> mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
<u>Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney</u> und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

<u>Fangfrischer Bachsaibling vom Grill</u> , serviert mit Zitronenbutter, und hausgemachtem Kartoffel-Spargelsalat	25.90 €
<u>Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</u> , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade, Essiggurke und Röstkartoffeln	17.90 €
<u>Hausgemachte Fleischpflanzerl</u> serviert mit Kartoffel-Eisbergsalat	15.90 €
<u>Original „Wiener Schnitzel“</u> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	26.90 €
<u>Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“</u> (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	20.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	11.00 €
oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht)	9.00 €
<u>Paillard von der Rinderlende</u> , auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette	27.90 €
zusätzlich Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites	3.50 €
<u>Asiatisches grünes Curry mit mit frischem Gemüse und Rinderfiletstreifen</u> serviert mit Basmatireis und frischem Koriander	24.90 €
auch als vegetarische Variante erhältlich ohne Fleisch	14.90 €
<u>Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter</u> , serviert auf frischem Blattspinat frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<u>Pasta mit hausgemachtem Bärlauchpesto</u> und Pinienkernen, Parmesan	10.90 €
<u>Menue du Jour</u> Penne „arrabiata“ (scharfe Tomatensauce), Parmesan Schokoladeneis und Birnenkompott	9.90 €

<u>„Erdbeer-Trifle“</u> Frische Erdbeeren aufgeschichtet mit Erdbeersauce leichter Joghurt Mascarponecreme, und hausgemachtem Granola	8.90 €
<u>Crepe gefüllt</u> mit frischen Erdbeeren und Erdbeerpüree dazu Vanilleeiscreme	9.90 €
<u>Küsters Karamellisierter Apfelfannkuchen</u> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 9.90 €
	zum Sattessen 13.00 €

