

Küsters Tageskarte Dienstag 16. Mai 2023

Kraftbrühe vom Ochs mit Einlage von Grießnockerl, Baguette 7.90 €
Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe, Gebäck 6.90 €

Frische geröstete Austernpilze, serviert mit viel buntem Blattsalat, Baguette 14.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone),
dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Hausgemachte Reiberdatschi, serviert mit **feinem Räucherlachs** und
Schnittlauch-Schmand 18.90 €

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Morchelrahm, serviert mit Tagliatelle und
frischem Gemüse 26.90 €

Geschnetzelte Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamico, hausgemachtem
Kartoffelpüree und Apfelkompott 26.90 €

Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen serviert mit Apfel-Meerrettich und
hausgemachtem Rahmwirsing dazu Röstkartoffeln 18.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit Kohlrabi -Rahmgemüse
und Röstkartoffeln 15.90 €

Handgemachte Rotondi mit Rote-Bete-Ricotta-Füllung in Salbeibutter, serviert
mit Rote Bete-Würfeln und frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Menue du Jour Geröstl von Ente und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei
und kleinem Salatteller Kleines Dessert 10.90 €

Hausgemachtes Grieß-Flammerie mit Aprikosenkompott und Himbeersauce 9.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait serviert mit Karamellsauce 9.90 €

Küsters Weinempfehlung

2021 Chardonnay Spiegel	0.2 l Glas	8.30 €
Erich und Walter Polz, Südsteiermark	0,75 l Fl.	29.00 €

