

# Küsters Tageskarte Mittwoch 17. Mai 2023

<b>Kraftbrühe vom Ochs mit Einlage von Grießnockerl</b> , Baguette	7.90 €
<b>Aufgeschäumte Feldafinger Kräutercremesuppe</b> , Gebäck	6.90 €

---

<b>Frische geröstete Austernpilze</b> , serviert mit viel buntem Blattsalat, Baguette	14.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (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	

---

<b>Rotbarschfilet vom Grill</b> , mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	18.90 €
<b>Geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Morchelrahm</b> , serviert mit Tagliatelle und frischem Gemüse	26.90 €
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Balsamico, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	26.90 €
<b>Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen</b> serviert mit Apfel- Meerrettich und hausgemachtem Rahmwirsing dazu Röstkartoffeln	18.90 €
<b>Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl</b> , serviert mit Kohlrabi -Rahmgemüse und Röstkartoffeln	15.90 €
<b>Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“</b> (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	19.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	11.00 €
oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht)	9.00 €
<b>Handgemachte Rotondi mit Rote-Bete-Ricotta-Füllung</b> in Salbeibutter, serviert mit Rote Bete-Würfeln und frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
<b>Menue du Jour</b> Geröstl von Ente und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller Kleines Dessert	10.90 €

---

<b>Hausgemachtes Grieß-Flammerie</b> mit Aprikosenkompott und Himbeersauce	9.90 €
<b>Hausgemachtes Krokantparfait</b> serviert mit Karamellsauce	9.90 €

## Küsters Weinempfehlung

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

