

Tageskarte Mittwoch 31. Mai 2023

„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander) als Vorspeise 8.90 €
gross 11.90 €

Ofenwarme hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche, mit bunten Salaten 12.90 €
Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebel, Gurken und Ei 15.90 €

„**Vitello Tonnato**“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und bunten Blattsalaten, Baguette 24.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Loup de Mer Filets vom Grill mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 19.90 €

„**Piccata Milanese**“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle, serviert auf Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo) 26.90 €

Feiner Tafelspitz vom Rind auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel- Meerrettich 20.90 €

Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Tagliatelle 27.90 €

Asiatisches-Hähnchen-Gemüse-Curry mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 €
auch als vegetarische bzw. vegan Variante erhältlich ohne Hähnchenbrust 14.90 €

Küsters Fleischpflanzerl serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Endiviensalat 15.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 23.90 €

Rotondi mit Rote Bete Füllung in Salbei-Birnenbutter, serviert auf Rucola 15.90 €

Portion Frischer Schrobenhausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 17.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €

oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €

Menue du Jour Hausgemachter Eintopf von grünen Bohnen mit Ochs Kleines Dessert 10.90 €

„**Rhabarber-Beeren-Trifle**“ (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit frischen Beeren, Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 9.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Aprikosen-Amarettokompott und Schokoladensauce 9.90 €

Küsters Weinempfehlung

2021 Chardonnay Carnuntum	0.2 l Glas	8.30 €
Markowitsch, Burgenland	0,75 l Fl.	29.00 €

