

Tageskarte Sonntag 28. Mai 2023

Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit frischem Koriander, Gebäck 7.90 €
„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 Blattsalaten 12.90 €
Burrata serviert mit bunten toskanischen Tomaten und Rucola in hausgemachtem Balsamico-Dressing, Baguette 14.90 €
„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

Portion Frischer Schrobenshausener 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 gekochter Schinken 9.00 €
Fangfrischer Bachsaibling vom Grill, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargel-Salat 25.90 €
Kalbssende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem grünem und weissem Spargel in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 22.90 €
Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich 20.90 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Tagliatelle 27.90 €
Asiatisches-Hähnchencurry mit grünem und weissem Spargel serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 18.90 €
Küsters Fleischpflanzerl serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Endiviensalat 15.90 €
Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 23.90 €
Gnocchi mit hausgemachtem mediterranem Schmorgemüse, Parmesan 15.90 €
Menue du Jour Pasta mit Ratatouillegemüse/PannaCotta Erdbeersauce 10.90 €

„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit frischen Erdbeeren, Jogurtcreme und hausgemachtem Granola) 9.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat, Limetten-Sauerrahm und frischen Beeren 9.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren dazu Walnusseiscreme 9.90 €

Küsters Weinempfehlung

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

