

# 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 Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €  
**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Spargel-Salat 25.90 €  
**Kalbshende 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** Berner Bratwurst und Röstkartoffeln/Panne Cotta 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 €

