

# Tageskarte Donnerstag 29. Juni 2023

<b>Erfrischende Gurken-Kaltschale</b> mit Einlage von Caral-Grönland Shrimps, Baguette	8.90 €
<b>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Baguette	7.90 €

---

**Die ersten frischen Steinpilze in Olivenöl geröstet**, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 24.90 €

**1/2 Avocado gefüllt mit Coral Grönland Shrimps** in leichter Estragonmayonnaise, serviert im Salatbett, Baguette 18.90 €

**„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 viel buntem Salat der Saison, Baguette 24.90 €

**Salat „Nicoise“** mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei 15.90 €  
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

---

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und Kartoffel-Spargelsalat 26.90 €

**Kalbfleisch rosa gebraten**, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem grünen Spargel in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 22.90 €

**Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch** serviert mit Kartoffelgratin 17.90 €

**Geröstl von Kalbsbraten und Röstkartoffeln**, serviert mit zwei Spiegeleiern und kleinem Salatteller 14.90 €

**Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm**, serviert auf Tagliatelle 27.90 €

**Münchener Schnitzel** (paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich) und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 16.90 €

**Holzfüllersteak vom Strohschwein gegrillt**, serviert mit Pommes-frites und Cha cha cha 14.90 €

**Schönste frische Steinpilze in Olivenöl geröstet** serviert auf Spaghetti 24.90 €

**Spaghetti mit hausgemachter pikanter Linsen Bolognese**, Parmesan 12.90 €

**Menü du Jour:** Rigatoni mit Zucchini in Kräuterschaum Kleines Dessert 10.90 €

---

**Hausgemachte Panna Cotta** mit Mango-Passionsfrucht-Kompott u. Heidelbeeren 8.90 €

**Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait** mit Himbeersauce und frischen Beeren 9.90 €

## Küstlers Weinempfehlung

„Eins Zwei Zero“ Rosé alkoholfrei 0,2 l Glas 7.20 €  
Johannes Leitz, 0,75 l Fl. 25.00 €

2021 Spezial Edition Weingut Knipser, Pfalz  
„Liebstück für München“ 0,2 l Glas 11.90 €  
Chardonnay/Weissburgunder trocken 0,7 l Fl. 36.00 €

