

Küsters Küche Mittwoch 24.04.2024

Kraftbrühe vom Ochs mit Einlage von Grießnockerl, Flädle und frischem Gemüse,
Gebäck 7.90 €

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Gebäck 7.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch
gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 16.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta, serviert auf Rucola in Balsamico-
Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckle in

Schrobenhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter 21.90 €

zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 12.90 €

oder eine Portion Schinken 9.00 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel
in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €

„Piccata Milanese“ (Kalbsschnitzel in Parmesanhülle serviert auf Spaghetti in
hausgemachtem Tomatensugo 28.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce frischem Gemüse
und Kartoffelpüree 17.90 €

Roastbeef (rosa gebraten kalt aufgeschnitten), serviert mit Essiggurke,
hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 18.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren,
kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 28.90 €

Hausgemachte Spinat-Käseknödel in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch
geriebener Parmesan 16.50 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 11.90 €

Hausgemachte Bayrisch Creme serviert mit frischen Erdbeeren 10.90 €

„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit
Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola) 10.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, dazu Vanilleeis 12.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und
Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €