

# Küsters Küche Mittwoch 30.06.21

**Erfrischende kalte Gurkensuppe** mit Dill u. Coral-Grönland-Shrimps, Baguette 7.90 €  
**„Tom Yam Gai“** (scharfe asiatische Hühnersuppe) mit Einlage von Huhn,  
Asianudeln und frischem Gemüse als Vorspeise 7.90 € groß 12.00 €

\*\*\*

**Ofenwarme, hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche** und viel bunter Salat 9.90 €

**„Tako Karaage“** (panierte, gebackene Oktopusscheiben) serviert mit scharfer  
Sriracha Mayo-Sauce und bunten Sommersalaten, Baguette 10.90 €

**Hauseingelegte, gehäutete Paprika und Tomaten mit Mozzarella** in  
grünem Olivenöl u. Balsamicoessig, serviert mit frischem Basilikum u. Baguette 13.90 €

**Hähnchenbrust Tandoori vom Grill**, serviert mit Gurken-Koriander-Jogurt-  
Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90 €

**„Bresaola“** (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, Zitrone und grünem  
Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 14.90 €

**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone)  
dazu Baguette 15.90 € oder Röstkartoffeln 17.90 €

\*\*\*

**Frische Pfifferlinge in Rosmarin-Olivenöl geröstet** serviert auf Spaghetti 18.90 €

**Geröstl von frischen Pfifferlingen** und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei  
und kleinem Salatteller 18.90 €

**Hausgemachte Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis u. kleinem Salat 15.90 €

**Matjes** auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-  
Schmand und Röstkartoffeln 15.90 €

**Original „Wiener Schnitzel“** vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preisel-  
beeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 23.90 €

**„Sallopine al Limone“** (Kalbsschnitzel in Zitronensauce) serviert mit frischem  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 23.90 €

**Paillard von der Rinderlende** mit hausgemachtem Kräuteröl, serviert auf Rucola  
und Tomaten, (auf Wunsch auch frisch gehobelter Parmesan), dazu Baguette 23.90 €  
oder eine Portion Röstkartoffeln/Pommes 25.90 €

**Rinderfiletsteak vom Grill**, serviert mit Pfeffersauce, feinen, grünen Bohnen  
und Pommes-frites 28.90 €

**Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit hausgemachter  
Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Essiggurke 14.90 €

**Hausgemachte Fleischpflanzerl** serviert mit Peffersauce Kartoffel-Gurkensalat 14.90 €

**Pasta con Salsiccia** (scharfe italienische Mettwurst in Tomten-Gemüsesugo) 10.90 €

**Handgemachte Gnocchi** in Salbeibutter auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 14.90 €

**Menue du Jour:** Ragout vom Lammhaxerl, serviert mit Penne  
Vanilleeis mit Rhabarberkompott 9.90 €

\*\*\*

**Hausgemachtes Krokantparfat** mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €

**„Rhabarber-Beeren Trifle“** (Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-  
Mascarponecreme, frischen Beeren und hausgemachtem Granola) 8.90 €

**Crepe gefüllt mit hausgemachtem Kompott von frischen Aprikosen**, dazu  
Walnußeiscreme 8.90 €

**Karamellisierter Apfelpfannkuchen** mit Zimt-Zucker und  
Vanilleeiscreme als Dessert 8.90 € zum Sattessen 11.90 €

**Küsters Weinempfehlung**

**2019 Small Hill White**, Weissweincuvée, Leo Hillinger, Burgenland

0,7 l Fl. 25,00 €

0,2 l Gl. 7.30 €