

# Küsters Küche Kirchweih 17.10.2021

<b><u>Pikante Kürbis-Orangen-Ingwersuppe</u></b> , Gebäck	6.90 €
<b><u>Kraftbrühe vom Tafelspitz</u></b> , mit Grießnockerl und Schnittlauch, Baguette	6.90 €

\*\*\*

<b><u>Gratinierter Ziegenkäse</u></b> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney karamellisierten Nüssen und bunten Blattsalaten, Baguette	14.90 €
<b><u>Hauseingelegte, gehäutete Paprika, Tomaten und Büffelmozzarella</u></b> in grünem Olivenöl, serviert mit, Balsamico-Essig und frischem Basilikum, Baguette	14.90 €
<b><u>Hähnchenbrust Tandoori vom Grill</u></b> mit Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<b><u>Gebackene Frühlingsrollen</u></b> (vegetarisch) mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette	10.90 €

\*\*\*

<b><u>Portion Kirchweihgans</u></b> , serviert mit hausgemachtem Blaukraut, Kartoffelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	nur nach Vorbestellung	29.90 €
<b><u>1/2 Ente knusprig gebraten</u></b> , serviert mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren	nur nach Vorbestellung	26.90 €
<b><u>Mediterraner Tomaten-Gemüseintopf</u></b> mit Einlage von verschiedenen, frischen Fischen, serviert mit Rosmarinkartoffeln		18.90 €
<b><u>„Boeuf Nicoise“</u></b> (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat		15.90 €
<b><u>Ochsenbrust vom bayerischen Weideochsen</u></b> auf Rahmwirsing und Röstkartoffeln, serviert mit Apfel- Meerrettich		15.90 €
<b><u>Original „Wiener Schnitzel“</u></b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salatteller und Röstkartoffeln oder Pommes-frites		23.90 €
<b><u>Paillard von der Rinderlende</u></b> 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 €
<b><u>Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese</u></b> , frisch geriebener Parmesan		10.90 €
<b><u>Pasta „arrabiata“</u></b> (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan		9.90 €

\*\*\*

<b><u>Hausgemachte Mousse au chocolat</u></b> mit Limettensauerrahm		8.90 €
<b><u>„Zwetschgen Trifle“</u></b> (Zwetschgenkompott geschichtet mit Joghurtcreme und hausgemachtem Granola)		8.90 €
<b><u>Hausgemachtes Krokantparfait</u></b> mit Himbeersauce und frischen Früchten		8.90 €
<b><u>Karamellisierte Apfelpannkuchen</u></b> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert	8.90 €
	zum Sattessen	11.90 €