

# Tageskarte Donnerstag 25. Mai 2023

<b>Pikante Karotten-Kokos-Ingwersuppe</b> mit frischem Koriander, Gebäck	7.90 €
<b>„Tom Yam Gai“</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander)	als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

---

<b>Original „Ceasar Salad“</b> serviert mit Hähnchenbrust frisch gehobeltem Parmesan und Croutons	15.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette	16.90 €      oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Wildkräutersalaten, Baguette	24.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

---

<b>Rotbarschfilet in der Knusperhülle</b> gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Spargel-Salat	21.90 €
<b>Kräuterpfannkuchen gefüllt mit hausgemachtem Ratatouille-Gemüse</b> und Fetakäse an kleiner Salatgarnitur	13.90 €
<b>Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti</b> , frisch geriebener Parmesan	23.90 €
<b>Hausgemachtes Hühnerfrikassee</b> , serviert mit Reis und Salatteller	16.90 €
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> in hausgemachter Sauerrahm-Mayonnaise mit Äpfeln und Zwiebeln) dazu Röstkartoffeln	15.90 €
<b>Kalbslende rosa gebraten, kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit frischem grünem und weissem Spargel in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	22.90 €
<b>Kalbsfiletgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> serviert mit Fussili u. kleinem Salat	27.90 €
<b>„Boeuf Nicoise“</b> (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) auf Tagliatelle	17.90 €
<b>Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“</b> (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	19.90 €
	zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €
	oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €
<b>Küsters hausgemachte Kalbfleischpflanzerl</b> , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	15.90 €
<b>Menue du Jour</b> Tortiglione mit Zucchini in Kräuterschaum Kleines Dessert	10.90 €

---

<b>Hausgemachte Limoncello-Tiramisu</b> mit frischen Erdbeeren	9.90 €
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> serviert mit Aprikosen-Amarettokompott u. Beeren	9.90 €
<b>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren</b> dazu Vanilleeiscreme	9.90 €

## Küsters Weinempfehlung

<b>2021 Chardonnay Carnuntum</b>	<b>0.2 l Glas</b>	<b>8.30 €</b>
<b>Markowitsch, Burgenland</b>	<b>0,75 l Fl.</b>	<b>29.00 €</b>

