

# „Eine spätsommerliche Reise“

Gerne servieren wir das Menü ab 2 Personen bis 20.30 Uhr

Gedeck mit Brot

gefüllte gratinierte Artischocke

Carpaccio und Tatar vom Thunfisch | Lavendel  
Erbsenpüree | Brombeer-Balsamico

+++

Minestrone | Gartenpesto | Parmesan  
Gemüse | Wildfang-Garnelen | Fisch

+++

Safran-Risotto | Artischocke | grüner Spargel  
Wolfsbarsch | Crostini mit Lardo

+++

Kalbsfilet | Salatherzen | Pesto | Wermutschaum  
Weinberg-Pfirsich | gebratene Rosmarin-Polenta

oder

Steinbutt | Muscheln im Gemüsesud  
Pak Choi | Rollgerste-Gemüse-Risotto | Pernod

+++

Passionsfrucht-Creme | dunkles Schokolademousse  
erfrischendes Sorbet

Menü komplett ohne Wein € 89

Das Menü kann auch als Drei- oder Viergangmenü bestellt werden.

Unsere Weinempfehlung:

Château Vannières Bandol, Rosé

€ 6,00

# DIE ERÖFFNUNG

## **Verwalter's Klassiker**

Maki und Sushi mit Ingwer und Soja, Sashimi vom Saibling  
Wakame, Thunfisch mit Sesam und Ponzu, Kraut, knusprige Garnele  
€ 20,00

## **„Entenleber mit Kracher Beerenauslese“**

gebratene Entenleber mit Beerenauslese-Sauce  
eingelegte Zwetschken, frittierte Artischocke, Grappa-Risotto  
€ 19,00

## **Knackiger Blattsalat**

mit Feigensenf- oder Balsamico- oder Walnussdressing  
Strauchtomaten und Gurken, frische Radieschen  
€ 8,50

## **Garten-Kürbis allerlei**

Variation vom Garten-Kürbis  
knusprig gebackene Wildfang-Garnelen  
€ 15,00

## **Thunfisch und Senf-Eis**

Wildfang-Thunfisch mit asiatischer Marinade  
cremiges Senf-Eis, fruchtige Erbse, marinierte Himbeeren  
€ 18,00

## **Legierte Steinpilzsuppe**

Steinpilz-Cappuccino mit gebratenen Steinpilzen  
marinierte Rote Rüben, Ziegenkäse, Wachtelei  
€ 10,00

## **Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen**

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknöderln oder Flädle  
€ 8,00

# KLASSISCH & MODERN

## **Klassischer Kalbstafelspitz**

gekochter Kalbstafelspitz mit zweierlei Spinat, Wurzelgemüse  
Blumenkohl, frischer Kren, Schnittlauchfond  
€ 26,00

## **Wiener Schnitzerl vom heimischen Kalb**

mit Blattsalat oder „Heurige“ Kartoffeln  
€ 26,00

## **Rinderfilet aus Vorarlberg mit Chimichurri-Sauce**

rosa Filet vom Rind mit Ricotta-Senf-Kruste, Erbsenpüree  
gebratene Pilze, überbackene Kartoffeln, wilder Broccoli  
€ 38,00

## **Zweierlei vom Bauern-Henderl**

Sous vide gegarte Keule mit Honig und Püree  
geschmortes Gemüse, Hühnerbrust gebraten  
Chorizo und Fenchel, Pasta, Oliven  
€ 29,00

## **Filet vom Wolfsbarsch mit Muscheln**

Sud vom Gartengemüse, Miesmuscheln, Pak Choi  
Champagner-Risotto, frittierte Kartoffel-Spaghetti  
€ 32,00

## **Seezunge in Ganzen aus dem Ofen mit wilden Kräutern**

Blattspinat, glaciertes Gemüse, Bratkartoffeln  
Tomaten-Butter, Wermutschaum  
€ 35,00

## **Steinpilz-Knöderln**

Knöderln auf Steinpilz-Tomaten-Sauté  
Salbeibutter, Pak Choi  
€ 18,00

## **Mediterran & vegetarisch**

hausgemachte Pasta mit Safran, Garten-Minze  
mit geschmortem Gemüse und Burrata **oder**  
mit frischen Muscheln  
€ 18,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

# ETWAS SÜSSES

## **„Verwalters Affogato Italiano“**

zwei Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso  
Kaffee-Likör  
€ 8,00

## **Kombination aus Basilikum und Mandel**

Mandelbiskuit, Basilikumsorbet, eingelegte Zwetschke  
€ 10,00

## **Piña Colada**

karamellierte Ananas, Kokos-Limetten-Sorbet  
€ 9,00

## **Der Klassiker – Wartezeit 20 Minuten**

Schokoladauflauf mit flüssigem Kern  
marinierte frische Beeren, cremiges Sauerrahm-Joghurt-Eis  
€ 11,00

## **Schokolade mit Passionsfrucht**

Passionsfruchtcreme, Schokoladenmousse  
salziger Schokoladencrumble, Tapioka  
€ 10,00

## **Zitronen-Sorbet mit Prosecco**

frische Beeren, Minze  
€ 6,00

## **Kleine Käsevariation**

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf  
€ 14,00