

„EINE HERBSTLICHE REISE“

Gerne servieren wir das Menü ab 2 Personen

marinierte geschmorte Rote Rübe mit Ziegenkäse-Espuma

Blumenkohl-Pomelo-Salat mit Yuzu-Ahornsirup-Dressing
Rosa Kalbstafelspitz, hausgemachte Mayonnaise

+++

Schaumsuppe vom Herbstkürbis
marinierter Saibling, Rote Rübe, Apfel-Wasabi-Schaum

+++

Rosa Lamm „five spices“ mit Bohnen und Sesam
Kürbis-Ingwer-Creme, Kartoffelstrudel

+++

Dialog von der Schokolade mit Beerengelee
hausgemachtes Eis

Menü in 3 Gängen ohne Wein € 56

Menü in 4 Gängen ohne Wein € 67

Das Menü kann auch zu 5 oder 6 Gängen ausgebaut werden

Vegetarisches Menü

Zupfsalate mit marinierten Orangen und Croûtons
Carpaccio von der Roten Rübe mit Ziegenkäse

+++

hausgemachte Pasta mit Tomaten und gegrillten Auberginen
Tomatenfond, Olivenöl, Basilikum

+++

gebrannte Creme von der Edel-Maroni mit Zimteis

Menü in 3 Gängen ohne Wein € 42

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

DIE ERÖFFNUNG

Verwalter's Klassiker

Maki und Sushi mit Ingwer und Soja, Sashimi vom Saibling
Wakame, Thunfisch mit Sesam und Ponzu, Kraut, knusprige Garnele
€ 19,00

Entenleber auf drei verschiedene Arten

gebratene Entenleber, Madeira Portwein-Gelee
gebrannte Schwarzwurzel-Crème brûlée, eingelegte Zwetschken
Entenleber-Terrine, Entenleber-Mousse
€ 22,00

Knackiger Blattsalat

mit Feigensenf- oder Balsamico- oder Walnussdressing
Strauchtomaten und Kerne, eingelegter Muskatkürbis
€ 8,50

Rote Rübe allerlei

Variation von der Roten Rübe, geschmort, mariniert, Püree
Gelee, heimischer Saibling herbstlich gebeizt
€ 15,00

Label Rouge-Lachs mit Wasabi-Luft

Sashimi vom Lachs auf weißem Rettich, Miso-Dressing
gerösteter Sesam, Erbsen-Püree, Melone
€ 18,00

Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer

Kürbis-Cappuccino mit gebratenem Kürbis, Kokos-Schaum
mariniertes Kürbis-Carpaccio mit Ziegenkäse
€ 10,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknödeln 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 in der Gewürzkruste

rosa Filet vom Rind mit Ricotta-Senf-Kruste, Parmesan-Polenta
Artischocken-Creme, gebratene Schwarzwurzeln, knuspriger Sellerie
€ 38,00

Zweierlei vom Reh in zwei Gängen serviert

Rehragout „Verwalter Style“ mit Servietten-Knöderl, Rotkraut
Reh-Nüsschen mit Sellerie-Variation und Gnocchi, Brombeeren
€ 34,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Oktopus und Petersilien-Öl

Erbsenpüree mit brauner Butter und Minze
Zitronen-Kapern-Risotto, Tomaten-Jungzwiebel-Chutney
€ 32,00

Saiblingsfilet aus Dornbirn

Selleriepüree, glacierte lauwarmer Chicorée
Orangenschaum, wilder Broccoli, Schwarzbrot
€ 29,00

Herbstliche Gnocchi

hausgemachte Rote Rüben-Gnocchi, geschmorte Rote Rüben
gereifter Parmesan, Pak Choi
€ 18,00

Mediterran & vegetarisch

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

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