

# „EINE HERBSTLICHE REISE“

Gerne servieren wir das Menü ab 2 Personen

marinierte geschmorte Rote Rübe mit Hüttenkäse-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 € 56,00

Menü in 4 Gängen ohne Wein € 67,00

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 € 42,00

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  
€ 21,00

## **Carpaccio vom Rinderfilet**

heimisches Rinderfilet dünn plattiert mit Limetten-Shiso-Marinade  
gebrannte Schwarzwurzel-Crème-brûlée, hausgemachte Mayonnaise  
eingelegte Pilze, Kräutersalat  
€ 19,00

## **Knackiger Blattsalat**

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

## **Zweierlei von der Hühnerleber**

Parfait von der Hühnerleber im Walnusskernmantel mit Karamellapfel  
Crostini von der Hühnerleber mit Kapern und Sardellen, Röstbrot  
€ 15,00

## **Oktopus-Salat**

mariniertes Gemüse, Junglauch, Tomaten, Yuzu, Minze  
geröstetes Brot, frischer Chili, Kartoffeln, Bohnen, Paprika  
€ 18,00

## **Selleriesuppe mit Kürbisschaum**

aufgeschlagene Suppe von der Sellerieknolle  
geräucherter Hirschschenkel mit Kürbis-Apfel-Chutney  
€ 10,00

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

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

# KLASSISCH & MODERN

## **Kalbstafelspitz geschmort**

geschmorter Kalbstafelspitz mit cremigem Kohlrabi  
Blumenkohl, frischer Kren, Schnittlauchfond, Spinatcreme  
€ 26,00

## **„Verwalters Cordon Bleu“ vom Milchkalb**

gefüllt mit Langenegger Bergkäse und Burgunderschinken  
mit Blattsalat oder Kartoffeln von „Gertruds Garten“  
€ 26,00

## **Rinderfilet aus Vorarlberg in der Gewürzkruste**

rosa Filet vom Rind mit Ricotta-Senf-Kruste, Parmesan-Gnocchi  
weißes Bohnenpüree, Schalotten-Chutney, grüner Spargel  
€ 38,00

## **Variation von Hirsch**

Hirsch Stroganoff „Verwalter Style“ mit Servietten-Knöderl, Rotkraut  
Hirschrücken mit Sellerie-Variation und Gnocchi, Brombeer-Gelee  
€ 36,00

## **Filet vom Steinbutt**

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

## **Bauernhuhn mit Lardo und Salbei**

in Lardo und Salbeimantel gebratene Hühnerbrust, Selleriepüree  
cremiges Kürbisrisotto, Rote Rübe, Romanesco  
€ 27,00

## **Herbstliche Gnocchi**

hausgemachte Kürbisgnocchi, geschmorter Kürbis  
gereifter Parmesan, Pak Choi gebacken  
€ 18,00

## **Mediterran & vegetarisch / mit oder ohne Garnelen**

hausgemachte Pasta mit cremigem Tomaten-Safran-Fond  
mit geschmortem Gemüse und oder gebratene Wildwasser-Garnelen  
€ 23,00  
€ 16,00 ohne Garnelen

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

## **Banane-Schoko-Yuzu**

Bananen-Yuzu-Eis, Schokokuchen, Yuzucreme  
€ 10,00

## **Frühstück zum Dessert**

Pumpernickel-Eis, Himbeermarmelade, Kornflackes-Creme, Haselnuss  
€ 9,00

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

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

## **Zimt & Maroni**

Zimteis, Crème Brûlée von der Edelkastanie  
€ 10,00

## **Zitronen-Sorbet mit Prosecco**

frische Beeren, Minze  
€ 6,00

## **Kleine Käsevariation**

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf  
€ 14,00