

# TASTING MENÜ IM NOVEMBER

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Blumenkohl-Variation**

eingelegt | Püree | roh mariniert | getrocknet  
gepuffter Buchweizen | Schnittlauch-Mayo  
Vorspeise € 18,00

\*\*\*\*

## **Winterliche Aromen**

legierte Ganslsuppe | Sauerrahm | Safran | geröstete Pilze  
Apfel-Sellerie-Salat | Nüsse | karamellisierter Ziegenkäse  
Vorspeise € 11,00

\*\*\*\*

## **Seeteufel | Wildfang**

gebratener Seeteufel | Bouillabaisse-Fond | Gemüse | Olivenöl  
Vorspeise € 20,00  
Zwischengericht € 23,00

\*\*\*\*

## **Wolfsbarsch | Pak Choi**

Wolfsbarsch | Rosinen | Grappa-Risotto | Birne  
Vorspeise € 20,00  
Zwischengericht € 24,00

\*\*\*\*

## **Pasta | Trüffel**

hausgemachte Pasta | cremiger Trüffelfond  
grüner Spargel | frischer schwarzer Trüffel  
Zwischengericht € 21,00

\*\*\*\*

## **Bio Gans | Familie Hopfner Wolfurt**

Apfel-Rotkraut | Bratapfel | Serviettenknödel | Brokkoli  
geröstete Gewürze | Maroni-Pastinaken-Püree  
Hauptgericht € 32,00

\*\*\*\*

## **Verwalter's Herbstdessert**

Dessert € 12,00

7-Gang-Menü	€ 95,00
6-Gang-Menü	€ 89,00
5-Gang-Menü	€ 79,00
4-Gang-Menü	€ 65,00
3-Gang-Menü	€ 57,00

# VERWALTER KLASSIKER

## **Vorspeisen**

Crispy-Garnelensalat | Salatherzen | Sambal-Creme  
Pinienkerne | Rettich | Gurken | Radieschen  
€ 15,00

kräftige Tafelspitzsuppe | österreichische Einlagen  
€ 8,00

Verwalter's Ceviche-Sandwich | mariniertes Thunfisch  
Avocado | Kräutersalat | Granatapfel | Curry-Mayonnaise  
€ 18,00

Verwalters Blattsalate  
Dressing nach Wahl: Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade  
€ 10,00

Burrata | geschmorte Tomaten | geröstetes Brot  
Mango-Radicchio-Salat | Nussöl  
€ 15,00

Kalbstatar | Wachtelei | pikante Mayonnaise  
Olivenöl | knuspriger Parmesan | eingelegte Pilze  
€ 18,00

## **Hauptspeisen**

Fisch nach Tagesangebot  
Safrangnocchi | Marktgemüse | Erbsencreme | Minze  
€ 28,00 bis € 32,00

Verwalters Cordon Bleu vom Kalbsrücken | gerollt | Rosmarinbutter  
Bergkäse | Burgunderschinken | Gemüse | Salat | Preiselbeeren  
€ 28,00

Kalbstafelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren  
glaciertes Gemüse | Schnittlauchsauce | gebratene Serviettenknöderl  
€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalb | Butterschmalz | Zitrone  
Schnittlauchkartoffeln oder Blattsalate | Preiselbeeren  
€ 27,00

hausgemachte Spinat-Ricotta-Cannelloni | überbacken  
Tomatenragout | glaciertes Wintergemüse  
€ 19,00

zweierlei vom Rind | rosa gebraten & Rindertatar  
Tramezzini | Selleriepüree | Trüffel-Gnocchi  
glaciertes Gemüse  
€ 38,00

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

# DESSERT

## **Portwein-Zwetschgen | hausgemachtes Vanilleeis**

knusprige Topfenknöderl

€ 10,00

## **Affogato al caffè**

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 8,00

## **Schokoladeauflauf | Beeren | Eis**

20 Minuten Wartezeit

€ 11,00

## **Gewürzschokoladekuchen**

hausgemachtes Zimteis

€ 10,00

## **Mandelbiskuit**

geröstete Mandeln | Himbeersorbet

€ 10,00

## **Käse-Variation**

Tessiner Senfsauce | hausgemachtes Früchtebrot

€ 14,00