

TASTING MENÜ IM JANUAR

zu bestellen bis 20 Uhr

Kalb & Thunfisch

eingelegt | Tatar | Sashimi | schwarzer Rettich | Brotchips
eingeleger Ingwer | pikante Mayonnaise | Erbse
Vorspeise € 21,00

Winterliche Suppe

Geschäumtes vom Blumenkohl | gerösteter Blumenkohl
Bittermandeln | Croûtons | Petersilie | Saibling in Roter Rübe
Vorspeise € 11,00

Steinbutt

glacierter Steinbutt | Orangen-Fenchel-Ragout | Safran
Pernod | grüner Spargel | gebratene Süßkartoffel
Vorspeise € 22,00
Zwischengericht € 26,00

Kalbsbäckle | Broccoli

Geschmortes Kalbsbäckle | Safranrisotto | Karotte | Röstzwiebel
Vorspeise € 20,00
Zwischengericht € 24,00

Gnocchi | Oktopus

Hausgemachte Rote Rüben-Gnocchi | gebratener Oktopus
grüner Spargel | Parma Chips | Artischocken
Zwischengericht € 24,00

Hirschrücken | Pistazien

Hirschrücken | Pistazien | geschmorte Birne | Apfel-Portwein-Püree
Sellerie | Kohlsprossen | Italienische Polenta mit brauner Butter
Hauptgericht € 38,00

Verwalter's Winterdessert oder Käse vom Brett

Dessert € 12,00

7-Gang-Menü	€ 98,00
6-Gang-Menü	€ 89,00
5-Gang-Menü	€ 79,00
4-Gang-Menü	€ 68,00
3-Gang-Menü	€ 58,00

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

VERWALTER KLASSIKER

Vorspeisen

Risoni-Tomatengemüse-Ragout | Zitronenöl
Topinambur-Chips | Junglauch | gebratener Oktopus
€ 20,00

kräftige Tafelspitzsuppe | österreichische Einlagen
€ 8,00

Pulled Burger vom Kalb
Krautsalat | Wasabicreme | gezupftes Kalbsbäckle
€ 13,00

Angelfang Thunfisch-Tatar mit Sesam
Karotten-Ingwercreme | Avocado | Kräutersalat
Granatapfel | Dashi-Mayonnaise
€ 19,00

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

Zitronen-Basilikum-Pasta | Parmesan | Eigelb
knusprige Jakobsmuscheln
€ 17,50

Carne cruda | Kalbstatar mit Zitronenöl
Parmesan-Chips | geröstete Kapern | Petersilwurzel-Püree
€ 18,50

Hauptspeisen

Fisch nach Tagesangebot
Safran-Pasta | Marktgemüse | Erbsencreme | Minze
€ 28,00 bis € 32,00

Verwalters Cordon Bleu vom Kalbsrücken
Preiselbeeren
Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 28,00

Kalbstafelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren
Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln
€ 28,00

Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken
Preiselbeeren
Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 28,00

Maishenderl-Früchte-Curry | Gemüse | Banane | Mango
Basmati-Reis
€ 27,00

Topfengnocchi | Zitronenöl | Tomatenragout
Parmesanschaum | frittierte Aubergine
gehobelte Burrata | Gemüse
€ 19,00

Zweierlei vom Rind gebraten & geschmort
Bären Metzgerei Lustenau
Selleriepüree | Zitronen-Gnocchi | Gemüse
gefüllte Artischocke
€ 39,00

DESSERT

Portwein-Zwetschgen | hausgemachtes Vanilleeis

knusprige Topfenknöderl

€ 10,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 8,00

Schokoladauflauf | Beeren | Eis

20 Minuten Wartezeit

€ 11,00

Kleine Dessertvariation

hausgemachtes Sorbet

€ 10,00

Schokolade-Zimt-Mousse

cremigtes Zimteis | geschmorte Birnen

€ 10,00

Käse-Variation

Tessiner Senfsauce | hausgemachtes Früchtebrot

€ 14,00