

TASTING MENÜ IM MAI

zu bestellen bis 20 Uhr

Thunfisch & Spargel

Thunfisch-Carpaccio | Balsamico-Spargel | Brotchips
Avocado | Sambal oelek-Mayo | Frühlingskräuter | Sesam
Vorspeise € 21,00

Frühlingshafte Suppe

Geschäumtes von Frühlingskräutern | geröstetes Brot
weißer Spargelsalat | Misofond | geblämmte Jakobsmuschel
Vorspeise € 13,00

Falafel | knusprig & würzig

Kichererbsen | Koriander | Kreuzkümmel | knusprig gebacken
pikanter Gewürzfond von Spargel & Kirschtomaten
Vorspeise € 18,00
Zwischengericht € 23,00

Hausgemachte Pasta | offene Lasagne

Ragout von weißem & grünem Spargel | Tomaten-Safran-Schaum
Seeteufel aus dem Leinenfang | Pesto
Zwischengericht € 27,00

Wolfsbarsch | Spargel

gratinierter weißer Spargel | Parmesan | Sauce Hollandaise
Wolfsbarsch | braune Butter | Topinambur-Chips | Erbsenpüree
Zwischengericht € 27,00

Tagliata vom Rind | medium rare

cremigtes Risotto milanese | knuspriger Spargel | gehobelter Parmesan
lauwarmes Grillgemüse | Rucola | Zitronenöl
Hauptgericht € 41,00

Verwalters Frühlingsdessert oder Käse vom Brett

Dessert € 12,00

7-Gang-Menü	€ 99,00
6-Gang-Menü	€ 89,00
5-Gang-Menü	€ 79,00
4-Gang-Menü	€ 69,00
3-Gang-Menü	€ 59,00

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

VERWALTER KLASSIKER

VORSPEISEN

Kalbstafelspitz mariniert

Graupen-Gemüsesalat | Wasabi | Frühlingskräuter
pikante Mayonnaise | Erbsenpüree
gehobelte Radieschen
€ 16,00

Kräftige Tafelspitzsuppe

österreichische Einlagen
€ 8,00

Cremige Burrata | Vogerlsalat

Spargel-Erdbeer-Salat | Balsamico
€ 13,00

Saiblings-Tartar

Erbsencreme | Avocado | Kräutersalat
Passionsfrucht | Wasabi-Ananas-Curry-Mayonnaise
€ 20,00

Blattsalate | Radieschen | Tomaten

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

Hausgemachte Pasta | grüner Spargel

Knoblauch | Peperoncino | Schnittlauch | gebratener Oktopus
€ 19,00

Deutscher Stangenspargel | asiatisch mariniert

Tataki vom Angelfang-Thunfisch mit Sesam
Erbsenpüree | Gewürzmayonnaise | Wasabi | Radieschen
€ 21,00

Verwalters Empfehlung:

gratinierte Kutteln nach Toskanischer Art
€ 15,00

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

Fisch nach Tagesangebot

Safran-Erbesen-Risotto | Marktgemüse | Erbsencreme | Minze
€ 29,00 bis € 36,00

Verwalters Cordon Bleu vom Kalbsrücken | Preiselbeeren

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 29,00

Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 29,00

Kalbstafelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren

Marktgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln
€ 29,00

Vonatur Freiland-Hühnerbrust | Spargelspaghetti

gratinierter Spargel | Toskanische Polenta | Avocadopüree
überbackene Schmortomate
€ 31,00

Kalbsbäckle in Tomaten und Kräutern geschmort

Chakalaka-Gewürzmischung | Selleriepüree
Serviettenknöderl | Parmesan | braune Butter | Marktgemüse
€ 28,00

Deutscher Stangenspargel

Sous vide gegarter Stangenspargel | braune Butter | Olivenöl
Heurige Schnittlauch-Kartoffeln | Sauce Hollandaise
€ 25,00

mit geräuchertem Vorarlberger Schinkenspeck

€ 29,00

Verwalters Rinderfilet | dry aged Cult Beef | Kalbsbäckle

rosa gebratenes Rinderfilet | knusprige Röstzwiebeln
Bohnenpüree | Kartoffel-Gnocchi | Gemüse-Bohnen
€ 42,00

DESSERT

Knusprige Topfenknöderl

hausgemachtes Sauerrahmeis | marienierte frische Beeren

€ 11,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 9,00

Schokoladeauflauf | Beeren | Eis

20 Minuten Wartezeit

€ 12,00

fruchtige Zitronencreme | Streusel

hausgemachtes Sorbet

€ 10,00

Heidelbeerragout | weißes Schokolademousse

cremigies Himbeer-Sorbet

€ 10,00

Käse vom Brett

Tessiner Senfsauce | hausgemachtes Früchtebrot

€ 14,00