

Verwalters Genuss für Zuhause

ab Donnerstag, den 14. Jänner 2021

Donnerstag, Freitag und Samstag: Bestellungen von 17.00 bis 19.00 Uhr
Sonntag: Bestellungen von 11.00 bis 14.00 Uhr

Abholung ca. 20 Minuten nach Bestellung

Vorspeisen

Tafelspitzsuppe Wurzelgemüse Flädle	€ 5,00
Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl	€ 5,00
Rote Beete mariniert mit Honig und Kreuzkümmel geräucherter Hirschschenkel Parmesan	€ 10,00
Gemüsesalat Walnuss-Dressing Bohnen Rote Rübe gebratener Ziegenkäse im Speckmantel	€ 13,00
Kalbstatar Olivenöl Grissini Garnitur Steinofenbrot	€ 12,00
Wurzelsalat Vinaigrette Kürbiskernöl Tafelspitz	€ 9,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren heurige Kartoffeln oder Salat	€ 22,00
Kalbstaftelspitz Röstkartoffeln cremiger Spinat	€ 21,00
Tagesfisch Basmati-Reis Gemüse Tomatenfond	€ 23,00
Kartoffel-Gnocchi Tomatencreme Garten-Pesto Parmesan	€ 15,00
Kalbsrahmgulasch Sauerrahm Zitrone Schnittlauchspätzle Wintergemüse	€ 19,00
Brust und Keule vom Maishenderl geschmort auf Toskana-Art Tomaten Gemüse Kartoffel-Gnocchi	€ 21,00
Iberico Kotelett gebratenes Gemüse Rosmarin-Polenta	€ 25,00

Verwalters Wochenmenü

Label Rouge Lachs-Tatar mit Avocado und Currycreme

€ 19,00

Gebratene Hühnerbrust mit Barbecue-Lack

Gebratenes Gemüse | BBQ-Sauce | Kartoffelwedges

€ 23,00

Weißes Schokomousse mit Himbeer-Gelee im Glas

€ 7,00

Menü komplett: € 32,00

Dessert

Kokos-Champagner-Mousse | Frucht-Ragout

€ 6,00

Flaschenweine zum Mitnehmen

Schaumwein

Franciacorta Cuvée Prestige Brut, Ca' del Bosco € 39,00

Weißwein

Hausmarke 2018/2019, Moric, Burgenland € 28,00

Roséwein

Rosé Miraval, Château de Miraval € 34,00

Rotwein

Rioja Val 2018 Vinedos de Alfaro, Spanien € 32,00

Feines aus der hauseigenen „Greisslerei“

hausgemachte Terrine je nach Angebot
pro 150 g Portion € 6,00

Kürbis- oder Apfelchutney
90 ml Glas € 6,00

Sauce Cumberland | Thunfischsauce | Orangencreme
90 ml Glas € 5,00

Salat-Sauce: Feigensenf, Balsamico oder Walnuss
0,5 l Flasche € 12,00

Kalbsglace oder Wildsauce
400 ml Glas € 12,00

selbstgemachte Sauce Bolognese
500 ml Glas € 8,00

Pesto von Basilikum oder getrockneten Tomaten
90 ml Glas € 7,00

frische hausgemachte Pasta
80 g Portion € 3,00

Alexanders selbstgemachter Glühwein
0,7 l-Flasche € 12,00

Wiener Schnitzel oder Cordon bleu ungebacken 120g
€ 15,00

unser Steinofenbrot
pro Laib € 4,00

„Omas Sonntags-Guglhupf“ mit Eierlikör
250g € 8,00

Inspiration für die Produkte aus unserer „Greisslerei“

Kürbis-Chutney:	für Wildgerichte oder zu gebeiztem Fisch
Apfel-Chutney:	für Kalb-, Wild- und Fischgerichte
Sauce Cumberland:	kalte Preiselbeersauce, perfekt zu Wildgerichten und Terrinen
Thunfischsauce:	für Vitello tonnato und kalte Vorspeisen
Orangencreme:	zu Fischgerichten, gebeiztem Lachs und geräuchertem Fisch
Kalbsglace:	passt zu allen Fleischgerichten
Wildsauce:	perfekt für Wildgerichte
Sauce Bolognese:	mit frischem Hackfleisch, Tomaten und Gartengemüse