

VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 21.06. bis Freitag, 24.06.2022

rosa Milchkalb | Kräuter Topfencreme | Mayonnaise
marinierte Bittersalate | Radieschen | grüner Spargel

oder

klare Hühnersuppe | Risoni | Tomaten | Gemüsestreifen
Ingwer | Limettenblätter | Zitronengras

oder

marinierte Gartensalate | Ochsentomate | Basilikum-Marinade
Radieschen | Mini-Mozzarella | Basilikumpesto

Filet vom Saibling | Tomatenschaum
Pimientos | glaciertes Gemüse | Schnittlauchkartoffeln

oder

Maishenderlbrust | cremiges Zucchini-Risotto
glaciertes Sommergemüse | Sprossen | Olivenölschaum

oder

Serviettentknöderln mit Spinat | braune Butter | Röstzwiebel
Pesto | cremiges Gemüsekompott | Parmesan

Brownie mit Himbeeren | gesalzene Schokoladestreusel
cremiges Himbeersorbet

oder

Joghurtmousse | Amarenakirschen
cremiges hausgemachtes Sauerrahm-Limetten-Eis

Menü pro Person

€ 39,90

Weinempfehlung: 2019 Sauvignon Blanc
Alois Lageder, Südtirol
€ 7,50

VERWALTER KLASSIKER

VORSPEISEN

Daniels Ceviche mit Wildgarnele & Wolfsbarsch

mediterranes Ceviche vom Wolfsbarsch & Wildgarnele | Limette
Granatapfel | cremiges Gazpacho-Eis | Krokant
€ 22,00

Kräftige Tafelspitzsuppe

österreichische Einlagen
€ 9,00

Cremige Burrata aus Apulien | Rucolapesto | Pinienkerne

gegrilltes Gemüse | Olivenöl | Melanzani-Creme
€ 16,00

Carpaccio vom Rind – Cult Beef

roh mariniertes Rinderfilet | schwarzer Trüffel | Trüffelbrie
Parmesan-Chips | Rucola-Pesto | Artischocken
€ 20,00

Blattsalate | Radieschen | Tomaten

Dressing nach Wahl: Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade
€ 10,50

Tomatengnocchi | Burrata

cremige Tomatengnocchi | mediterranes Gemüse
gezupfte Burrata | Zitronenzesten | knusprige Petersilie
€ 18,00

Verwalters Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbsrücken | Niedertemperatur | Thunfischcreme
Thunfisch bleu | knusprige Kapern | Erbsenpüree
€ 21,00

Cesar-Salat

Kapern | Sardellen | Salatherzen
dünn geschnittener Pancetta | geröstete Nüsse
Topinambur-Chips | gebratene Wildgarnelen ausgelöst
€ 23,00

HAUPTSPEISEN

Fisch nach Tagesangebot

Kräuter-Risotto | glaciertes Marktgemüse
Erbsencreme | knuspriger Rucola
€ 33,00 bis € 38,00

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

Kalbstaffelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren

Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln
€ 29,00

Toskanischer Brasato vom Rind | sous vide gegart

Rinderschmorbraten | Sizilianische Caponata | Pancetta
Parmesan-Dotter-Pasta | Artischocken | Broccoli
€ 35,00

Toskanische Polenta | Oktopus

geschmorter Oktopus mit Prosecco | Tomatenragout | Pecorino
knusprige Kapern | Tramezzini | weiße Polenta
€ 33,00

Kalbskotelett 280 g

Rosmarin-Kartoffeln | Cannelinibohnen-Zitronencreme
wilder Broccoli | Sauce Hollandaise
€ 35,00

Entrecôte dry aged 250 g

rosa Entrecôte | geräuchertes Sellerie-Püree
Pommes allumettes | Trüffel | Parmesan | gebratener Spargel
geschmorte Zwiebel
€ 41,00