

# VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 02.08. bis Freitag, 05.08.2022

Thunfischcarpaccio | mariniert mit asiatischen Aromen  
gerösteter Sesam | Gurken-Spaghetti | pikante Mayo | Avocado

oder

Sommerliche Kaltschale  
Buttermilch | Himbeeren | Tomaten | Olivenöl

oder

Marinierter Römersalat | Tomaten | Parmesan  
gebratene Pfifferlinge | Limettendressing

\*\*\*\*

Gebratenes Filet vom Heilbutt | Broccoli | Zupfsalate  
cremiges Püree vom Blumenkohl | Pinienkerne

oder

Steak vom Rinderrücken | Grill-Gemüse | Pfefferfond  
gebratene Rosmarin-Kartoffeln | Waldpilze

oder

Arancini | frittierte gefüllte Reisbällchen  
Tomatenrisotto mit Parmesan und Burrata | Kräuter  
auf cremigem Tomatenragout | Gartenpesto

\*\*\*\*

Nusskuchen | karamellisierte Äpfel  
cremiges Vanille-Eis

oder

Topfen-Limetten-Eis | frische Beeren  
erfrischendes Erdbeer-Sorbet

Menü pro Person

€ 42,50

**Weinempfehlung:** 2018 Soave Classico  
Gini, Venetien  
€ 7,60

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

# VERWALTER KLASSIKER

## VORSPEISEN

### **Wildgarnele & Wolfsbarsch-Tatar**

Tatar von der Wildgarnele & Wolfsbarsch | Gazpacho-Creme  
Melone | knuspriges Tramezzini-Brot | Gartenpesto  
€ 23,00

### **Kräftige Tafelspitzsuppe**

österreichische Einlagen  
€ 9,00

### **Variation von der Tomate mit Tomaten-Vinaigrette**

cremige Burrata aus Apulien | Pinienkerne | Olivenöl  
€ 18,00

### **Sommerlich und erfrischend**

Toskanischer Brotsalat | Gemüse | Pfirsich | Portwein  
Wassermelone | gebratener Ziegenkäse im Speckmantel  
€ 20,00

### **Blattsalate | Radieschen | Tomaten**

Dressing nach Wahl: Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade  
€ 11,50

### **Melonen-Pfirsich-Kaltschale | Thunfisch-Tatar**

fruchtige Kaltschale | pikant | Olivenöl  
Thunfischtatar mit Gartengurke | Chili | Limette  
€ 22,00

### **Hausgemachte Zitronengnocchi | gereifter Grana | Pfifferlinge**

entweder a la crème oder sautiert mit Olivenöl und Knoblauch  
€ 20,00

### **Sommersalate | Pfifferlinge**

Salatherzen | dünn geschnittener Pancetta | geröstete Nüsse  
Topinambur-Chips | geröstete Pfifferlinge | Schnittlauch  
€ 19,00

## HAUPTSPEISEN

### **Fisch nach Tagesangebot**

Tomaten-Gin-Risotto | glaciertes Marktgemüse  
erfrischende Avocado-creme | Sprossen | Pfifferlinge  
€ 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

### **Kalbstaufelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren**

Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln  
€ 29,00

### **Sommerliche Cannelloni**

Cannelloni gefüllt mit Frischkäse & Spinat  
Pfifferlinge überbacken | Burrata | Olivenölschaum  
€ 28,00

### **Tomaten-Pasta | Oktopus | Wildgarnele**

gebratener Oktopus mit Wildgarnele | Knoblauch | Tomatenragout  
Pecorino | knusprige Kapern | Pesto  
€ 35,00

### **Halbes BQQ Freiland-Wildhenderl aus dem Ofen**

Rosmarin-Kartoffeln | gebratenes Sommergemüse  
wilder Broccoli | BQQ-Curry-Dip | Coleslaw-Salat  
25 Minuten Wartezeit  
€ 32,00

### **Entrecôte dry aged 250 g**

rosa Entrecôte | Sellerie-Püree  
Pommes allumettes | Trüffel | Parmesan | gebratener Sommerpilze  
marinierte Salatherzen  
€ 41,00