

TASTING MENÜ IM JUNI

zu bestellen bis 20 Uhr

Jamon Iberico Gran Reserva 3 Jahre gereift

Pata Negra Schinken | Avocado-Tatar | Portwein-Feige
Olivenstaub | mediterraner Kichererbsen-Humus | Manchego-Chips
Vorspeise € 22,00

Sommerliche Suppe

klare Tomatenkaltschale | Basilikum | Sommergemüse | Olivenöl
Thunfisch-Tatar | Schnittlauchöl
Vorspeise € 13,00

Erfrischend

Erbsentatar | Rucola | Avocado-creme | Haselnuss
Jakobsmuschel in Sojasauce eingelegt | frittierte Glasnudeln
Vorspeise € 22,00
Zwischengericht € 26,00

Wildgarnele gebraten & als Tempura gebacken

Wildgarnele | Olivenöl | Kopfsalat | Wasabi- Limetten-Dressing
Wassermelone | marinierte Balsamico-Beeren | Fenchel
Zwischengericht € 27,00

Wolfsbarsch | Aubergine

gebratener Wolfsbarsch | Miso-Marinade | Spinatsalat
Ofen-Aubergine | Bonitoflocken | gerösteter Sesam
Zwischengericht € 27,00

Rosa Lammrücken & grober Senf

Thymian-Gnocchi | Bohnen | Tahini | Tomatenpesto
Selleriepüree | Ras el Hanout-Fond
Hauptgericht € 41,00

Verwalters Sommerdessert

Dessert € 12,00

7-Gang-Menü	€ 105,00
6-Gang-Menü	€ 92,00
5-Gang-Menü	€ 82,00

VERWALTER KLASSIKER

VORSPEISEN

Daniels Ceviche

mediterranes Ceviche vom Wolfsbarsch | Limette | Granatapfel
cremigies Gazpacho-Eis | Krokant
€ 22,00

Kräftige Tafelspitzsuppe

österreichische Einlagen
€ 8,00

Cremige Burrata aus Apulien | Rucolapesto | Pinienkerne

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

Carpaccio vom Rind

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

Blattsalate | Radieschen | Tomaten

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

Tomatengnocchi | Burrata

cremige Tomatengnocchi | mediterranes Gemüse
gezupfte Burrata | Zitronenzesten | knusprige Petersilie
€ 19,00

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
€ 18,00

HAUPTSPEISEN

Fisch nach Tagesangebot

Kräuter-Risotto | glaciertes Marktgemüse
Erbsencreme | knuspriger Rucola
€ 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

Kalbstaffelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren

Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln
€ 29,00

Brasato vom Rind | sous vide

Rinderschmorbraten | Sizilianische Caponata | Pancetta
Parmesan-Dotter-Pasta | Artischocken | Broccoli
€ 33,00

Toskanische Polenta | Oktopus

geschmorter Oktopus mit Prosecco | Tomatenragout | Pecorino
knusprige Kapern | Tramezzini | weiße Polenta
€ 28,00

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

DESSERT

Knusprige Topfenknöderl

hausgemachtes Sauerrahmeis | marinierte frische Beeren

€ 11,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 9,00

Schokoladeauflauf | Beeren | Eis

20 Minuten Wartezeit

€ 12,00

Schokoladeganage | cremiges Blutorangen-Sorbet

gesalzene Streusel

€ 10,00

Karamell | Blätterteig | weißes Schokolademousse

Himbeeren

€ 10,00