

# TASTING MENÜ IM SEPTEMBER

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Thunfisch & Bohne**

marinierte grüne Stangenbohnen | knusprige Wachteleier | Tomate  
Minz-Pesto | Croûtons | roh marinierter Angelfang-Thunfisch  
schwarze Knoblauch-Mayo | Beeren | Melone  
Vorspeise € 24,00

\*\*\*\*

## **Schaumsuppe vom Kürbis**

Aufgeschlagene Schaumsuppe vom Muskatkürbis | Limettenblatt  
Kokos | Ingwer | Kürbis-Chutney | gebratene Wildgarnele  
Vorspeise € 15,00

\*\*\*\*

## **Wolfsbarsch | Pilze | Fenchel**

marinierter Fenchel | Wasabi-Limetten-Sesam-Dressing  
geschmorter Kürbis | gebratene Herbstpilze  
Zwischengericht € 27,00

\*\*\*\*

## **Variation vom Kalb**

rosa gebraten | geschmortes Bäckle | gebackenes Bries  
Kardamom-Karotte | Selleriepüree | Piemontesische Polenta | Spinat  
Hauptgericht € 43,00

oder

## **Mediterraner Oktopus | Tomatenschaum | Pesto**

Sardische Caponata | Gnocchi  
Hauptgericht € 39,00

\*\*\*\*

## **Verwalters süßer Abschluss**

Spielerei von Topfen & Schokolade | Salzkaramell  
Dessert € 15,00

oder

## **Käsevariation vom Brett**

Käse € 15,00

5-Gang-Menü pro Person  
€ 98,00

Auch als 4-Gang-Menü erhältlich

# KALTE VORSPEISEN

## **Herbstliche Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade  
Sprossen | Radieschen | Kürbis-Chutney  
€ 11,50

## **Ceviche & Avocado**

marinierter Wolfsbarsch | Wildgarnele | Oktopus | frischer Koriander  
Rettich | Stangensellerie | rote Zwiebel | Yuzu-Fond  
€ 23,00

## **Verwalters Rote Beete – vegetarisch**

Ziegenkäse | Pumpernickel | schwarze Nüsse | Senfkörner  
€ 19,00

## **Kurz gebratenes Rinderfilet-Tataki**

eingelegte Pilze | Wasabi-Mayo | Sprossen  
knusprige Schalotten | gerösteter Sesam | Koriander  
€ 25,00

# SUPPEN

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen  
Milzschnitten | Leberknöderln | Griesknöderln  
€ 9,00

## **Schaumsuppe | Kürbis & Kokos | Kräuteröl**

Schaumsuppe vom Kürbis | Limettenblatt | Kürbis-Chutney  
Thunfisch bleu | Sesam  
€ 14,00

## WARME VORSPEISEN

### **Kalbsrahmbeuscherl**

Gemüse | Balsamico | Sauerrahm | Serviettenknöderl  
€ 19,00

### **Regional**

gebackene Ochsenfleisch-Knöderln  
Parmigiano reggiano | geschmortes Zwiebelragout  
€ 23,00

### **Risotto & Trüffel**

cremigtes Risotto mit frischem schwarzen Trüffel  
Parmesan | Spinat | Belper-Knolle | gebackenes Kalbsbries  
€ 25,00

## VERWALTERS KLASSIKER

### **Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

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

### **Cordon Bleu gerollt | Kalbsrücken**

Burgunderschinken | Bergkäse | in Kräuterbutter geschwenkt  
Beilagen nach Wahl: Kartoffeln, Gemüse oder Salat  
€ 29,00

### **Kalbstaufelspitz**

Wurzelgemüse | Cremspinat | knuspriges Ei  
Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren  
€ 30,00

### **Lammrücken aus dem Ofen | Herbst-Kräuter**

Aubergine | Tomaten | Kartoffeln | Spinat | grober Senf  
€ 41,00

# EMPFEHLUNGEN

## **Tagesfisch je nach Fang**

Caponata Siziliana | Tomaten-Kreuzkümmel-Schaum  
Gnocchi | geröstete Pinienkerne | grüner Spargel  
€ 38,00

## **Vonatur Hirschrücken**

Apfelrotkraut | Topinambur-Creme | Portweinpüree  
Toskanische weiße Polenta | Broccoli  
€ 41,00

## **„Vonatur“ Weiderind-Rücken – 28 Tage gereift in Österreich**

geröstete Herbstpilze | Balsamico-Birnen | Sellerie | Trüffelrisotto  
€ 41,00

## **Knusprige Falafel**

Avocado-Joghurt-Dip | Piri piri  
Junger Lauch | Tomaten-Mango-Kompott  
€ 26,00

## **Pasta | Olivenöl | Knoblauch**

cremige Pasta | Tomaten-Ragout | Toskanische Oliven  
geröstete Pinienkerne | pikantes Caponata-Gemüse  
€ 24,00

# DESSERT

## **Ofenfrische Apfel-Pfirsich-Tarte**

hausgemachtes Sauerrahm-Eis | marinierte frische Beeren

€ 12,00

## **Affogato al caffè**

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 9,00

## **Knusprige gebrannte Kokoscreme | Beeren | Eis**

hausgemachtes Sorbet | Knusperecken

€ 12,00

## **Variation von Mango & Schokolade**

Cheesecake | Sorbet

€ 15,00

## **Spielerei vom Topfen**

Mousse | Strudel | Birne | Rotwein | Salzkaramell

cremigtes Eis

€ 14,00

## **Käse-Variation vom Brett**

€ 15,00