

VERWALTERS GENUSSREISE

zu bestellen bis 20 Uhr

Frühlingshaft & asiatisch

Schweinebauch sous vide | Yuzu-Dashi | Rettich | Mayo
Schwarzer Knoblauch | grüner Spargel | Chili | Bonito
Vorspeise € 26,00

Suppe vom Gartensellerie | Saibling | Schnittlauchöl

geschäumte Suppe vom Sellerei | Sellerie Püree | geröstetes Brot
marinierter Stangensellerie | geflämmt See-Saibling
Vorspeise € 15,00

Wolfsbarsch | Spargel | Junglauch

gebratener Wolfsbarsch | Salzzitrone | Schnittlauch
Zitrusfond | marinierter Spargelsalat | Gnocchi
Zwischengericht € 24,00

Rosa Milchkalb | Kalbsbäckchen

Milchkalb gebraten | geschmortes Kalbsbäckchen
Kohlrabi Variation | Schmorsud | glaciertes Gemüse
Hauptgericht € 47,00

Schokolade & Winder-Beeren

Törtchen von der weißen Schokolade | Erdbeeren
eingelegter Rhabarber | cremiges Sorbet
Dessert € 15,00

5-Gang-Menü pro Person
€ 109,00

3 Gang: Vorspeise, Hauptspeise, Dessert zu € 85,00

4 Gang: Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert zu € 95,00

ZUM STARTEN

Marinierte Blattsalate

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade
eingelegte Sommertomaten | Gurken | Radieschen | gerösteter
Sesam
€ 9,80

Lust auf Frühling

eingelegte Radieschen | Balsamico-Perlen | cremige Burrata
Basilikum-Rucola-Pesto | Rhabarber | Mandeln
Himbeeren | Erdbeeren | Erbsenpüree | Kräutervinegrette
€ 19,00

Knuspriges Landei

knusprig gebackenes Ei | Panko | Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Trüffelschaum | schwarzer Sommertrüffel
€ 23,00

Tatar vom Rind | Sommertrüffel

handgehacktes Rindertatar | Fleur de Sel | Zitrone | Senfsauce
gereifter Grana | Stunden-Ei | Pesto | Focaccia
€ 25,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln
€ 9,60

Verwalters Frühlingskräuter-Suppe

Pesto | Wiesenkräuter | Spinat | Pinienkerne | Rucola
Limette | Tatar vom Label Rouge-Lachs | grüner Spargel
€ 14,00

Weißer Stangenspargel

marinierter Spargel | Soda von der Tomate | Dill | Creme fraiche
grüne Stangenbohnen | leicht gebeiztes Saiblingsfilet
€ 23,00

VERWALTERS EMPFEHLUNGEN

Fregola Sarda-sardische Pasta | Tomate | Burrata

Tomatenragout | Gemüse | Pasta | Knoblauch | Parmesan | pikant
€ 24,00

Stangenspargel vom Bodensee | Schnittlauch-Kartoffeln

mit Olivenöl & Parmesan oder mit klassischer Sauce Hollandaise
ohne Trüffelschinken € 31,00
mit Trüffelschinken € 38,00

Wiener Schnitzel oder Cordon bleu vom Kalbsrücken

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 30,00

geschmortes Kalbsbäckle | Balsamico | knusprige Pilze

Kartoffelschnee | Spinat | glaciertes Gemüse | Kren
€ 34,00

Kalbstafelspitz in zwei Gängen

1. Gang: Tafelspitzsuppe mit Fädle
2. Gang: Kalbstafelspitz klassisch
Frühlingsspinat | knuspriges Ei | Gemüse
Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren
€ 42,00

Unser Klassiker: Stubenküken aus dem Ofen für 2 Personen

im Ganzen gebratenes Stubenküken mit mediterranen Kräutern
Frühlingssalate | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse | Portweinsauce
€ 28,00 pro Person

Tagesfisch – je nach Angebot

Schnittlauch-Erbsenrisotto | cremiger Blumenkohl | marinierte Gurke
Zitronen-Wasabischaum | Stangenspargel | Verwalters Pesto
€ 39,00 bis 42,00

Lammrücken | gratiniert | mediterran

Panko | Senf | Portobello-Pilze gefüllt | Frühlingsgemüse | Feta
Tomaten-Parmesan-Polenta | Karotten Püree | Kräuterglace
€ 43,00

Rinderfilet | Cult Beef | geschmortes Kalbsbäckle | Kren

Trüffel-Mayonnaise | Salatherzen | cremige Trüffel-Gnocchi
geschmorter Knollensellerie mit Blütenhonig | knusprige Karotte
€ 46,00

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

DESSERT

Bitte bedenken Sie, dass es bei den Desserts zu kurzen Wartezeiten kommen kann.

Aus Italien

klassisches Tiramisu
frische Beeren | cremiges Eis

Duett von Rhabarber & Sauerrahm

Grießschnitte | Rhabarber
Sauerrahm | Salbei
€ 14,00

Ein Klassiker

lauwarmer Schokoladauflauf
zweierlei von der Erdbeere | weiße Schokolade | Sorbet
€ 15,00

Gebrannte Creme von der Mango

Ananasragout | Beeren | hausgemachtes Sorbet
€ 13,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Sahne | Likör | cremiges Vanilleeis
€ 9,00