

# MENÜ IM NOVEMBER

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Thunfisch-Tataki „Verwalter Style“**

geflämmter Thunfisch | Sesam | eingelegte Enoki Pilze  
Rettich | Soja | Mirin | Ponzu | Dialog vom Kürbis | Mayo  
€ 26,00

\*\*\*\*

## **Ganslschaum | Blutwurst | Kartoffel**

gebratene Blutwurst | cremiges Kartoffelpüree | glasierter Apfel  
Röstzwiebel | Oregano | Ganslschaum  
€ 21,00 | 25,00

\*\*\*\*

## **Saiblingsfilet geflämmt**

geflämmtes Saiblingsfilet | Kürbispüree | Kürbis-Chutney  
Rote Rüben-Risotto | Rieslingschaum | geröstete Mandeln  
€ 27,00 | € 39,00

\*\*\*\*

## **Bio Gansl aus Wolfurt | rosa gebratene Entenbrust | Maroni**

Sous vide gegarte Ganslkeule | rosa gebratene Entenbrust  
Preiselbeer-Rotkraut | Romanesco | Serviettenknödel  
Gewürz-Fond | Selleriecreme | Portwein-Apfel-Püree  
€ 42,00

\*\*\*\*

## **Süßer Abschluss**

Parfait von Espresso & weißer Schokolade  
flaumige Topfenknöderln | Maronicreme  
erfrischendes Sorbet  
€ 15,00

Menü 5 Gänge zu € 112,00

# UNSER VEGANES MENÜ

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Rote Beete-Carpaccio I asiatisch**

Kreuzkümmel I Sesam I pikant I geröstete Nüsse  
Frühlingszwiebel I Gemüse I Kürbis I Mango I Tofu  
vegan € 19,00

\*\*\*\*

## **Schaumsuppe von Kürbis & Karotte I asiatisch**

Schnittlauch I Kreuzkümmel  
pikantes Curry I Kürbis-Chutney I Wan Tan  
vegan € 12,00

\*\*\*\*

## **Blumenkohl I Tabouleh**

geschmorter Blumenkohl aus dem Ofen I Kräuteröl  
arabischer Tabouleh-Salat  
vegan € 22,00 I € 26,00

\*\*\*\*

## **Pasta I Gemüse I Curry**

Fregola Sarda I Kürbisragoût  
Sprossen I Kurkuma I Koriander  
vegan € 28,00

\*\*\*\*

## **Süß & fruchtig**

hausgemachtes Sorbet I Beerenragoût  
geflämmtes Karottentörtchen I Fruchtgeleé  
vegan € 15,00

Menü 5 Gänge zu € 78,00

# ZUM STARTEN

## **Marinierte Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | gerösteter Sesam

€ 9,80

## **Tatar vom Kalb | frischer Trüffel**

handgehacktes Kalbstatar | eingelegte Senfkörner

Winterpastinake | zweierlei vom Trüffel | Naan Brot

€ 25,00

## **Heimisches Saiblingsfilet**

leicht gebeiztes Saiblingsfilet | Senf-Estragon-Gurken

eingelegte Cherry-Tomaten | geräucherter Sauerrahm

Saiblingskaviar

€ 24,00

## **Verwalters winterliches Soul Food**

knuspriges Stundenei | Belugalinsen-Ragoût

Kartoffelschaum | Schalotten | Dottercreme

€ 21,00

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln

€ 9,60

## **Konfierte Bio-Gans | Pasta | Parmesan**

cremige Pasta | Bio-Gansl | Kümmel | Knoblauch

Ziegenkäse | rote Zwiebel | Ganslschaum

€ 23,00

## **Aufgeschlagene Schaumsuppe von Herbstkürbis & Karotte**

Kürbis-Ingwer-Chutney | Rindertatar | Schnittlauch

€ 15,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Seezunge am Tisch filetiert**

braune Butter | klassisches Gemüse | glasierter Spinat  
Kartoffelpüree | Kapern

€ 42,00

## **Wolfsbarsch | Zitronenöl**

auf der Haut gebratener Wolfsbarsch | Limettenschaum  
cremiger Risotto von Roten Rüben | Kreuzkümmel | Wintergemüse

€ 39,00

## **Verwalters Klassiker**

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
Burgunderschinken | Schnifner Bergkäse | Butterschmalz  
Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 31,00

## **Rosa gebratener Kalbsrücken**

in mediterranen Kräutern gebratener Kalbsrücken  
Romanesco | Kürbis-Variation  
Portweinfond | cremiger Kürbis-Risotto

€ 38,00

## **Klassischer Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse**

gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce  
frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei

€ 32,00

## **Steak vom Rinderfilet | premium beef | Steinpilzbutter**

Portweinglace | geröstete Pfeffermischung | geräucherte Selleriecreme  
gebratene Pilze | Gemüsedialog | knusprige French Fries

ca. 200 g

€ 48,00

# DESSERT

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

## **Lavendel Crème Brûlée**

aromatische Crème Brûlée mit Lavendel  
Beerenragoût | cremiges Vanilleeis  
€ 13,00

## **Schokolade-Dessert**

Verwalters cremiger Schokolade-Auflauf  
frische Beeren | Sorbet | Granatapfel  
€ 14,00

## **Herbstlich**

Maroni Panna cotta  
Herbstliches Frucht-Ragoût | Vanilleeis  
€ 11,00

## **Verwalters Soul Food Dessert**

Sauerkirschragoût | cremiges Eis  
Topfenknödel | süße Brösel | Tonkabohne  
€ 14,00

## **Käsevariation**

Vorarlberger Hart- und Weichkäse  
€ 16,00