

MENÜ IM APRIL

zu bestellen bis 20 Uhr

Eine Idee zum Saiblingsfilet

Saiblingstatar | Gurken-Mango-Ragout
Forellen- & Saiblingskaviar | Yuzu
Buttermilch-Sud | gerösteter Sesam
€ 26,00

Verwalters Schaumsuppe von Frühlingskräutern

aufgeschlagene Schaumsuppe von Kräutern & Spinat
Crème fraîche | Sauerrahm | knuspriges Ciabatta
Gemüse-Salat | leicht gebeizter Gewürzlachs
€ 15,00

Thunfisch | Spargel | asiatische Aromen

Thunfisch bleu | Pfeffer | gerösteter Sesam
Spargelrisotto | Orangen | Kardamom | Erbse
€ 27,00 | € 39,00

Rosa gebratener Kalbsrücken

gebratener Kalbsrücken | Selleriepüree | Apfelpüree | Portwein
erster weißer deutscher Stangenspargel | Frühlingsradieschen
heurige Kartoffeln | Sauce Hollandaise
€ 38,00

Dessert Einstimmung

Rhabarber-Ragout | lauwarmes Grießmousse
cremiges Sauerrahmeis
€ 9,00

Ein Klassiker aus Italien

Verwalters Tiramisu | Kakao | Amaretto
cremiges Sorbet
€ 13,00

Menü 6 Gänge € 118,00

UNSER VEGANES MENÜ

zu bestellen bis 20 Uhr

Start in den Frühling

Verwalters Spargelsalat

Tomaten | Gurken | frische Spinatblätter | Schnittlauch

Essigbeeren | Pinienkerne | Olivenöl | Balsamico | Pumpernickel

vegan € 19,00

Schaumsuppe vom Lustenauer Gartenbärlauch

aufgeschlagene Suppe vom Bärlauch mit veganer Sahne

Salat von Gemüse & Tofu

vegan € 12,00

Pak Choi | Blumenkohl | Nußcrumble

gebratener Pak Choi

auf zweierlei Arten vom Blumenkohl

als Creme und gebacken | knuspriger Nußcrumble

vegan € 23,00 | € 27,00

Tomaten & Polenta

Tomaten-Gemüse-Ragout | Polentaknödel | frische Kräuter

Kräuterseitlinge mariniert & gegrillt

vegan € 29,00

Süß & fruchtig

Passionsfrucht-Himbeer-Schnitte | cremiges Sorbet

Fruchtgelee | frische marinierte Beeren

vegan € 15,00

Menü 5 Gänge zu € 85,00

ZUM STARTEN

Marinierte Blattsalate

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade
bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | Croûtons
€ 9,80

Klare Tafelspitzsuppe

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

Verwalters Rinderfilet-Tataki

mariniertes kurz gebratenes Rinderfilet | asiatische Aromen
Ragout von Enoki-Pilzen | Stangensellerie | Eiszapfenrettich
schwarze Knoblauch-Mayo
€ 25,00

Frühlingshaftes Soulfood

geflämmtter Ziegenkäse | Kräuterschafkäse | Honig
Erbsen & Radieschen-Ragout | Vogelbeeren | Schnittlauch
€ 21,00

Pasta | Kalbsbäckle | Parmesan

geschmorte Kalbsbäckle | cremige Pasta | Tomate
Olivenöl | Chili | Parmesan
€ 22,00 | € 26,00

Klassisches Tatar vom Kalb

handgehacktes Tatar vom Kalb | pikanter Wasabi
Dialog von Junglauch & Speck | gebackenes Kalbsbries
€ 24,00

VERWALTERS KLASSIKER

Erster deutscher Stangenspargel

braune Butter | Parmesam | Schnittlauchkartoffeln
Parmaschinken oder kleines Entrecote 150 g
€ 35,00

Filet vom Wolfsbarsch | Oktopus

Zitronen-Limettenschaum | mediterraner Cous cous
gebratener Oktopus & Wolfsbarsch | Caponata Gemüse
€ 39,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 32,00

Gerolltes Cordon bleu vom Kalbsrücken

Bergkäse | Burgunderschinken
gebackene Kartoffeln oder Salat
€ 33,00

Heimisches Saiblingsfilet | geflämmt | Kräutersalat

Glaciertes Gemüse | Zitronenöl | cremiger Spargelrisotto
marinierter Frühlingssalat
€ 38,00

Klassischer Kalbstafelspitz | Gemüsesud

schonend gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce
frischer Kren | Röstkartoffeln | grober Senfschaum | gebackenes Ei
€ 33,00

Rosa Rinderfilet & geschmortes Kalbsbäckle | Mangold Weiler

Rosa Rinderfilet & geschmortes Kalbsbäckle | weißer Stangenspargel
heurige Kartoffeln | Sellerie | Sauce Hollandaise
€ 41,00

Lammrücken ohne Knochen | grober Senf

in Aromen gebratener Lammrücken | Olivenöl | Erbse
zweierlei von der Artischocke | knusprige Polenta
€ 38,00

DESSERT

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

Crème Brûlée

Crème Brûlée von Erdbeere und weißer Schokolade
marinierte Beeren | weißes Schokolademousse
erfrischendes Sorbet

€ 15,00

Verwalters Klassiker

Ofenfrische Dukatenbuchtel | Kanari-Milch
cremigtes Vanilleeis

€ 13,00

Frühlingshafte Erfrischung

Rhabarber-Ragout | lauwarmes Grießmousse
cremigtes Sauerrahmeis

€ 9,00

Ein Klassiker aus Italien

Verwalters Tiramisu | Kakao | Amaretto
cremigtes Sorbet

€ 13,00

Passionsfrucht & Beeren

Delice von der Passionsfrucht und Himbeere
Fruchtgelee | hausgemachtes Sorbet

€ 15,00

Käsevariation

Vorarlberger Hart- und Weichkäse

€ 16,00