

MENÜ IM APRIL

zu bestellen bis 20 Uhr

Dialog von Kalb und Schwein

Knödelterrine | Morcheln
Schnittlauch | Spargel | Kalbszunge | Lardo
€ 24,00

Verwalters Schaumsuppe vom Stangenspargel

aufgeschlagene Schaumsuppe vom weißen Spargel
Crème fraîche | Sauerrahm | knuspriges Ciabatta
asiatischer Gemüse-Salat | Label Rouge Lachs
€ 15,00

Thunfisch-Teriyaki | Spargel | Sesam

Thunfisch bleu | Spargelrisotto | Edamame | knuspriger Spargel
Orangengelee | Kardamom | Erbse | Limettenschaum
€ 27,00 | € 39,00

Rosa gebratener Kalbsrücken

gebratener Kalbsrücken | Selleriepüree | Apfelpüree | Portwein
Bodensee Stangenspargel | Frühlingsradieschen
heurige Kartoffeln | Sauce Hollandaise
€ 41,00

Dessert Einstimmung

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

Gebackene Topfenknödel

Beerenragout | weisse Schokolade
Tonkabohne
€ 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 von der Frühlingserbse

aufgeschlagene Suppe von der Erbse mit veganer Sahne

Salat von Gemüse & Tofu

vegan € 12,00

Aubergine | Crumble

Auberginen-Tatar | Kräuter | Olivenöl | veganer Pesto

Blumenkohl gebacken | knuspriger Pumpernickelcrumble

vegan € 23,00 | € 27,00

Tomaten & Pasta

Tomaten-Gemüse-Ragout | Fregola Sarda | frische Frühlingskräuter

Kräuterseitlinge gegrillt | roh mariniertes Spargel

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

Gebeizter Label Rouge Lachs

Dialog von Spargel und Erbsen

Forellenkaviar | Yuzu

€ 25,00

Frühlingshaftes Soulfood

geflämmtter Ziegenkäse | Kräuterschafkäse | Honig

Erbsen & Radieschen-Ragout | Vogelbeeren | Schnittlauch

€ 21,00

Pasta | Spargel | Erbsen

cremige Pasta | weißer Spargel | Frühlingserbsen | Olivenöl

Parmesan | knuspriger Spargel | schwarzer Trüffel

€ 22,00 | € 26,00

Klassisches Tatar vom Rind

Ponzu – Wachteleier | eingelegtes Gemüse

Mayo vom schwarzen Knoblauch

€ 24,00

VERWALTERS KLASSIKER

Erster deutscher Stangenspargel I Sauce Hollandaise

braune Butter I Parmesan I Schnittlauchkartoffeln I Tomaten

€ 35,00 mit Parmaschinken

€ 39,00 mit heimischem Saiblingsfilet

€ 49,00 mit rosa gebratenem Rinderfilet 200 g

Filet vom Wolfsbarsch I roh marinierter Spargel-Kräutersalat

Zitronen-Limettenschaum I cremiger Zitronen-Erbesen-Risotto

gebratener Wolfsbarsch I Frühlingsgemüse I Kräutersalat

€ 41,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb I Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

Gerolltes Cordon bleu vom Kalbsrücken

Bergkäse I Burgunderschinken

gebackene Kartoffeln oder Salat

€ 33,00

Klassischer Kalbstafelspitz I Gemüsesud

schonend gekochter Kalbstafelspitz I Apfelkren I Schnittlauchsauce

frischer Kren I Röstkartoffeln I grober Senfschaum I gebackenes Ei

€ 33,00

Rosa Rinderrücken I Pak Choi I Kalbsbäckle geschmort

Tranchen vom Rinderrücken I knuspriger Blumenkohl

Selleriecreme I glasierter Pak Choi I heurige Kartoffeln

€ 42,00

Lammrücken ohne Knochen I Bärlauchpesto

in Aromen gebratener Lammrücken I Olivenöl I Erbse

Fregola Sarda I Tomaten I Knoblauch I knuspriger Spargel

€ 38,00

DESSERT

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

Panna Cotta

Panna Cotta von der Himbeere
weißes Schokolademousse | erfrischendes Sorbet
€ 15,00

Cheesecake von der Mango

Butterkekse | Papaya
fruchtiges Sorbet
€ 13,00

Frühlingshafte Erfrischung

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

Gebackene Topfenknödel

Beerenragout | weisse Schokolade
Tonkabohne
€ 13,00

Passionsfrucht & Beeren

Delice von der Passionsfrucht und Himbeere
Fruchtgelee | hausgemachtes Sorbet
€ 15,00

Käsevariation

Vorarlberger Hart- und Weichkäse
€ 16,00