

# VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

Rinder-Tataki „Verwalter Style“  
kurz gebratenes Voralpen-Rinderfilet | Enoki Pilze  
eingelegtes Wintergemüse

oder

Hausgebeizter „Label Rouge“ Lachs | Räucherforellen-Sud  
Saiblingskaviar | Sellerie

oder

Geschmorte Sellerieknolle (vegan)  
Carpaccio vom Sellerie | Frühlingsrolle | Wurzelgemüse | Nüsse

\*\*\*\*

Filet vom Seesaibling | Olivenölschaum  
cremiger Risotto von der Roten Rübe | glacierte Rote Rübe

oder

Schaumsuppe vom Wintergemüse (vegan) | Ingwer | Zitronengras  
Kokosmilch | Limettenblatt | gerösteter Blumenkohl

\*\*\*\*

Sorbet des Tages | Birnenragout | Schaumwein

\*\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch | Safran-Fond  
Kartoffel-Gemüse-Kompott | Schnittlauch | marinierte Karotte

oder

Variation von Hirsch & Reh | Metzgerei Spieler Lustenau  
Orangen-Preiselbeer-Fond | Romanesco | Pastinake  
glacierte Maroni | Rotkraut | Salbei-Gnocchi

oder

Kartoffel-Sellerie-Laibchen frisch aus dem Ofen  
cremiges Pilzragout | hausgemachte Chips

\*\*\*\*

Leichter Flan von der Vanille | weiße Schokolade  
zweierlei von der Mango | hausgemachtes Sorbet

oder

Haselnuss-Schoko-Schnitte (vegan)  
Kompott von der Sauerkirsche | erfrischendes Sorbet

Menü komplett Fisch oder Fleisch € 119,00 | Menü vegan € 82,00

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

# ZUM STARTEN

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Leberspätzle | knusprig gebackene Grießknödeln | Kräuterflädle

€ 10,00

## **Marinierte Winter Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, French-Dressing

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen

€ 12,00

## **Asiatischer Wintersalat | Spinat | Rote Rübe**

asiatisch mariniertes Salat | Sesam-Honig-Dressing | Pekannüsse

Karotten | Radieschen | Sellerie | Spinat | Gemüse

€ 19,00

€ 26,00 mit gebackenen Panko Garnelen

## **Verwalters winterliches Soulfood**

knusprig gebackenes Stundenei | Kartoffel – Pilz Ragout

Sauerrahm | lauwarmes Pastinakenmousse | Trüffelöl

€ 24,00

## **Beef Katsu**

asiatisch mariniertes Rinderfilet | Panko-Brösel

Coleslaw-Salat | Mayonnaise | Tonkatsu-Sauce

€ 25,00

## **Zweierlei vom Thunfisch**

Tuna-Tatar und Thunfisch bleu gebraten | Stangensellerie

Seehasen-Rogen | Granny Smith Äpfel | Sesam

€ 27,00

## **Blutwurst & Kartoffel**

gebratene Blutwurst | Kartoffelpüree | glasierter Apfel

Röstzwiebel | Schmorfond

€ 24,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Cordon bleu vom Kalbsrücken oder Wiener Schnitzel | Butterschmalz**

Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 34,00

## **Unser Tafelspitz vom Kalb**

gekochter Tafelspitz | glaciertes Gemüse | Röstkartoffeln | Kren  
zweierlei vom Spinat | gebackenes Ei | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 35,00

## **Rib-Eye Steak oder Rinderfilet zur Wahl**

Trüffel Pommes | gebratene Kräuterseitlinge | geschmortes Gemüse  
Pastinakenpüree

€ 46,00 Rib-Eye Steak ca 300 g

€ 52,00 Rinderfilet ca 220 g

## **Brasato**

geschmorter Rinderbraten | Schmorsauce | Röstzwiebel  
gebratene Serviettenknödel | glasierter Spinat | Wurzelgemüse | Kren

€ 41,00

## **Kross gebratener Tagesfisch | je nach Tagesangebot**

cremiger Risotto | Pesto | Parmesan | geschmorter Kürbis

€ 42,00

## **Fregola Sarda | Tomatenragout**

Burrataschaum | Olivenstaub | Parmesan | Basilikum

€ 26,00

## **Rosa Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch**

gebratene Polentaschnitte | glaciertes Wintergemüse  
Gewürzschaum

€ 43,00

## **Verwalters Asia-Huhn**

eingelegte Hühnerbrust | knusprig aus dem Ofen  
Gemüse asiatisch-pikant | Karottencreme | Wasabipüree

€ 36,00

# DESSERT

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

## **Der „Verwalter“ Klassiker**

ofenfrische Dukatenbuchteln I Vanillesauce  
cremigies Vanilleeis  
€ 16,00

## **Nougat Crème Brûlée**

herbstliche Crème Brûlée I Fruchtgelee I Rum  
€ 15,00

## **Apfeltarte frisch aus dem Ofen**

frische Tarte von Bodensee Äpfeln I Mürbteig I Vanillemousse  
Beerenragout  
€ 15,00

## **Vanilleflan**

leichter Flan von der Vanille I weiße Schokolade  
zweierlei von der Mango I hausgemachtes Sorbet  
€ 16,00

## **Verwalters Käseteller**

Variation von Vorarlberger Käsesorten I zweierlei Chutneys  
geröstete Nüsse  
€ 15,00

## **Hausgemachte Eissorten und Sorbets**

€ 5,00 pro Kugel