

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 Sellerieknette (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 Grießknöderln | 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 mariniert 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 marinierter 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 | glacierte Gemüse | Röstkartoffeln | Kren

zweierlei vom Spinat | gebackenes Ei | Schnittlauchsauce | Apfalkren

€ 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 | glacierte 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 | Vanillesauce
cremiges Vanilleeis
€ 16,00

Nougat Crème Brûlée

herbstliche Crème Brûlée | Fruchtgelee | Rum
€ 15,00

Apfeltarte frisch aus dem Ofen

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

Vanilleflan

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

Verwalters Käseteller

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

Hausgemachte Eissorten und Sorbets

€ 5,00 pro Kugel