

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 und 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

Verwalters Asia-Huhn

eingelegte Hühnerbrust | knusprig aus dem Ofen
Gemüse asiatisch-pikant | Karottencreme | Wasabipüree
€ 36,00

Fregola Sarda | Tomatenragout

Burrataschaum | Olivenstaub | Parmesan | Basilikum
€ 26,00

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

Kross gebratener Tagesfisch | je nach Tagesangebot

cremiger Risotto | Pesto | Parmesan | geschmorter Kürbis
€ 42,00

Geschmortes Kalbsbäckle

Schmorsauce | Röstzwiebel | gebratene Serviettenknödel
glacierter Spinat | Wurzelgemüse | Kren
€ 42,00

Rosa Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch

gebratene Polentaschnitte | glaciertes Wintergemüse
Gewürzschaum
€ 43,00

Entrecote vom Rind | „Schöch's Meathouse“ Feldkirch

Trüffel Pommes | gebratene Kräuterseitlinge | geschmortes Gemüse
Pastinakenpüree
€ 48,00

DESSERT

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

Der „Verwalter“ Klassiker

ofenfrische Dukatenbuchteln I Vanillesauce
cremig 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