

VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

zweierlei vom Kalb „Verwalter Style“

Kalbstatar & Tataki vom Kalb | Süßkartoffelcreme | Kräuteröl

oder

Idee zu Thunfisch & Erbse

Buttermilch-Kräutersud | Mayonnaise

oder

marnierte Rote Rübe | Apfelpüree | Wasabinüsse (vegan)

geschmorter Kürbis | knusprig gebacken | Bittersalate

gebratener Oktopus | Bergpfeffer | Knoblauch

Zitronenpüree | Orangen-Fenchel-Salat | Chips

oder

Schaumsuppe vom Wintersellerie | frischer Trüffel (vegan)

Selleriecreme | knusprige Sellerietasche

Sorbet des Tages | Beerenragout | Schaumwein

Filet vom „Label Rouge“ Lachs | Wintergemüse

Safranrisotto | Sud von ausgelösten Miesmuscheln

oder

Lammrücken | grober Senf | Kräuter | Gemüse Püree

Rosa Lamm Kotelette | Winterspinat | Kartoffelschnitte

oder

„Mille-feuille“ von Auberginen und Riebel | Chips | Kräuteröl

fruchtiges Tomaten-Gemüse-Ragout

Tartelette von der Zitrone | Baiser | karamellisierte Ananas

Schokolademousse | hausgemachtes Sorbet

oder

Schnitte von Schokolade und Kokos | erfrischendes Sorbet

geschmorte Birne (vegan)

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

ZUM STARTEN

„Vorab“ to share ab 2 Personen

Tatar von Thunfisch & Rind | frische Muscheln | Foccacia
gebackene Austernpilze | Trüffel-Aioli zum Dippen
€ 23,00 pro Person

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitte | knusprig gebackene Grießknöderln | Kräuterflädle
€ 10,00

Winterliche Blattsalate

mit Dressing nach Wahl:
Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, French-Dressing
bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen
€ 12,00

Vitaminreicher Wintersalat | Spinat | Rote Rübe

asiatisch mariniertes Salat | Sesam-Honig-Dressing | Pekannüsse
Karotten | Radieschen | Sellerie | Spinat | Gemüse
€ 19,00
€ 26,00 mit gebratenem Oktopus
€ 29,00 mit gebratener Wildgarnele

Verwalters winterliches Soulfood

geröstete Foccacia | gebratene Wildgarnelen | Zitronenöl
sous-vide gegarter Schweinebauch | mariniert | kross gebraten
€ 25,00

Tatar vom Rinderfilet | Metzgerei Schöch Feldkirch

schwarzer Knoblauch | gebackenes Eigelb | Kräutercreme
eingelegte Pilze | Erbse | geröstetes Brot | frischer Trüffel
€ 26,00

Pasta | Hirschsugo | Metzgerei Spieler Lustenau

hausgemachte Pasta | cremiges Ragout vom Hirsch
klassisches Pesto | Parmesan | Wintergewürze
€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Klassische Kaspressknödel I braune Butter

Nussbutterschaum | Grana Padano | Krautsalat

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Butterschmalz

Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken | aus dem Ofen

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

Fisch des Tages | nach Tagesangebot I Fenchelsalat

Tomaten-Fregola Sarda | glaciertes Gemüse | Olivenölschaum | Pesto

€ 42,00

Geschmorte Lammstelze I Röstzwiebel

schonend geschmorte Lammstelze | Röstzwiebel | Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

Rinderfilet I Metzgerei Schöch Feldkirch

rosa gebratenes Rinderfilet | knusprige Trüffelpommes
Schmorfond | Auberginentatar | geschmortes Wintergemüse

€ 49,00

Iberico Kotelette

zweierlei von der Pastinake | Coleslaw Salat | geschmorte Birne
Polentaschnitte | Gewürzglace

€ 38,00

DESSERT

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

Der „Verwalter“ Klassiker

Schokosoufflé mit flüssigem Kern | frisch aus dem Ofen
Vanilleeis | Marillenragout
€ 16,00

Tartelette von der Zitrone

Baiser | karamellierte Ananas
Schokolademousse | hausgemachtes Sorbet
€ 16,00

Schnitte von Schokolade und Kokos

erfrischendes Sorbet | geschmorte Birne (vegan)
€ 15,00

Ein winterlicher Klassiker

knusprig gebackene Topfenknödel | Zwetschkenragout
cremiges Pistazieneis
€ 16,00

Schokolade Crème Brûlée

knusprige Crème Brûlée | marinierte Beeren | hausgemachtes Sorbet
€ 15,00

Verwalters Käseteller

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

Hausgemachte Eissorten und Sorbets

€ 5,00 pro Kugel