

# VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

Tatar vom Rinderfilet | Metzgerei Schöch Feldkirch  
schwarzer Knoblauch | gebackenes Eigelb | Kräutercreme  
eingelegte Pilze | Erbse | geröstetes Brot | frischer Trüffel

oder

Idee zu Thunfisch & Erbse  
Buttermilch-Kräutersud | Mayonnaise

oder

marnierte Rote Rübe | Apfelpüree | Wasabinüsse (vegan)  
geschmorte Karotten | knusprig gebacken | Bittersalate

\*\*\*\*

Venetianische Fischsuppe | Knoblauch  
Muscheln | Garnelen | Fisch | Olivenöl

oder

Schaumsuppe vom Wintersellerie | frischer Trüffel (vegan)  
Selleriecreme | knusprige Sellerietasche

\*\*\*\*

Sorbet des Tages | Apfelragout | Vodka

\*\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch | Wintergemüse  
Safranrisotto | Tomaten-Safranschaum

oder

Kalbsrücken | grober Senf | Kräuter | Gemüsepüree  
Kohlsprossen - Artischocken - Gröstel | Kartoffelschnitte

oder

Blumenkohl & Kartoffeln | Kichererbsen  
indisches Blumenkohl-Curry | Kartoffeln | Kokosmilch

\*\*\*\*

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

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

# ZUM STARTEN

## **„Vorab“ to share ab 2 Personen**

Tatar von Thunfisch & Rind | frische Muscheln im Tomatenschaum  
Foccacia | gebackene Austernpilze | Trüffel-Aioli zum Dippen  
€ 24,00 pro Person

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen  
Milzschnitte | knusprig gebackene Grießknödeln | 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**

geröstetes Foccacia | gebratener Oktopus | Zitronenöl  
sous-vide gegarter Schweinebauch | mariniert | kross gebraten  
€ 25,00

## **Verwalters Schottisches Ei und Duroc**

knusprig gebackenes Schottisches Ei | Panko | Pulled Pork vom Duroc  
Kartoffelcreme | Essigzwiebel | Speck  
€ 26,00

## **Blumenkohl | Jakobsmuschel**

Roh mariniertes Blumenkohl | asiatisches Dressing  
gebratene Jakobsmuscheln | Topinampur Chips  
€ 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

## **Geschmorter Rinderbraten „Brasato“**

italienischer Schmorbraten vom Rind | Röstzwiebel | Kartoffelpüree  
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

## **Rinderfilet I Metzgerei Schöch Feldkirch**

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

€ 49,00

## **Kotelette vom Iberico - Schwein**

Coleslaw Salat | geschmorte Birne | Pastinake  
Polentaschnitte | Gewürzglace

€ 39,00

# 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  
cremig 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