

VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

Vitello tonnato "Verwalter-Style"

rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern | Gemüsesalat

gebackenes Kalbsbries | Thunfischtatar

oder

„Idee zum Lachs“

kurz gebeizter und geblämmter „Label Rouge“ Lachs

Ragout von Pilzen und Edamame | Kräutersud

oder

Variation vom Wurzelgemüse | geschmorter Sellerie | schwarze Nüsse

Frühlingsrolle | eingelegtes Gemüse(vegan)

Seesaibling | Zitronenöl | Rieslingschaum

zweierlei vom Fenchel | Püree | geschmort | mariniert

oder

Schaumsuppe von der Honigkarotte | Curry (vegan)

Karottencreme | gebackener geräucherter Tofu

Sorbet des Tages | Birnenragout | Schaumwein

Filet vom Wildfang Wolfsbarsch | Wintergemüse

südlicher Tomaten-Couscous | Tomaten-Safran-Schaum

oder

rosa gebratenes Rinderfilet & Kalbsbäckle | Gemüsepüree

Kohlsprossen-Artischocken-Gröstel | Kartoffel-Trüffel-Gratin

oder

Blumenkohl & Kartoffeln | Kichererbsen

indisches Blumenkohl-Curry | Kartoffeln | Kokosmilch

nach altem Rezept

leichtes Tiramisu | Sauerkirschragout | weisse Schokolade

oder

Schnitte von der Schokolade und Kokos | erfrischendes Sorbet

eingelegte Aprikosen (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 | Bouillabaisse-Suppe | Sauerteigbrot
gebackene Austernpilze | Trüffel-Aioli zum Dippen
€ 26,00 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

asiatischer Wintersalat | Spinat | Rote Rübe

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

Oktopus und Wildgarnele

in Aromen gebratener Oktopus | Wasabi-Kartoffelpüree
mariniert | kross | Wildgarnele
€ 26,00

Verwalters Soulfood

12 Stunden Sous Vide gegarter Schweinebauch | Panko
Salat vom Chinakohl | Wasabi | Wan Tan | Spitzpaprika
eingelegter Ingwer
€ 25,00

Blumenkohl | Jakobsmuschel

roh mariniertes Blumenkohl | asiatisches Dressing
gebratene Jakobsmuscheln | Topinambur-Chips
€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Topfen-Gnocchi

geschmorte Rote Rüben | Rote Rüben Fond | lauwarmer Ziegenkäse
karamellisierte Walnüsse

€ 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 | Kohlrabisalat

Safran-Tomaten-Risotto | glaciertes Gemüse | Bouillabaisse-Schaum

€ 42,00

Geschmortes Kalbsbäckle

Röstzwiebel | cremiges Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch

rosa gebratener Kalbsrücken | hausgemachte Gnocchi
Rosmaringlace | gebackener Sellerie | Wintergemüse

€ 45,00

Suprême vom Huhn | knusprig aus dem Ofen

asiatisches Gemüse | Teriyaki-Sauce | gerösteter Sesam | Ponzu
Wasabi-Kartoffelpüree | fruchtige Karotten-Ingwer-Creme

€ 37,00

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

DESSERT

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

„American Style“ Apple Pie

klassischer Apfelkuchen | Mürbteig | Zimt
cremigies Vanilleeis
€ 16,00

nach altem Rezept

leichtes Tiramisu | Sauerkirschragout | weisse Schokolade
€ 15,00

gebrannte Creme von der Kaktusfeige

Crème Brûlée von der Kaktusfeige | marinierte Beeren
erfrischendes Sorbet
€ 16,00

Schnitte von der Schokolade und Kokos

erfrischendes Sorbet eingelegte Aprikosen (vegan)
€ 15,00

Der „Verwalter“ Klassiker

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

Hausgemachte Eissorten und Sorbets

€ 5,00 pro Kugel