

VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

Erster Deutscher Stangenspargel
marinierter weißer Spargel | Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Kalbstatar | Mayo | Bärlauchemulsion

oder

„Idee zum Lachs“
kurz gebeizter und geflämmt „Label Rouge“ Lachs
zweierlei von der Erbse | Dill | Schnittlauch | Kräutersud

oder

Asiatischer Spargelsalat | Sesam | Jungerbsen
hausgemachte Frühlingsrolle | eingelegtes Gemüse (vegan)

Thunfisch bleu | Zitronenöl | Rieslingschaum
gebratener weißer Spargel | Yakitori-Sauce

oder

Schaumsuppe vom ersten Deutschen Spargel (vegan)
Spargelragout | gebackener geräucherter Tofu

Sorbet des Tages | Birnenragout | Schaumwein

Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch | Frühlingsgemüse
Kartoffel-Zitronen-Püree | Garnelen-Safran-Ragout

oder

rosa gebratener Lammrücken | Lustenauer Senf
Kohlsprossen-Artischocken-Gröstel | Kartoffel-Trüffel-Gratin

oder

Fregola Sarda | Tomaten-Gemüse-Ragout | Gewürzöl
geröstete Pinienkerne | Blumenkohl-Tempura

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
gebackener Spargel | Trüffel-Aioli zum Dippen
€ 26,00 pro Person

Klare Tafelspitzsuppe

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

Frühlingshafte Blattsalate

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

Asiatischer Frühlingssalat | Spinat | weißer Spargel

asiatisch mariniertes Salat | Sesam-Honig-Dressing | Pekannüsse
Karotten | Radieschen | Spinat | Gemüse
€ 19,00

Spargel | Ziegenkäse

frühlingshafter Spargelsalat | Tomaten | Kräuter | Pesto
karamellisierte Ziegenkäse | knuspriger Speck
€ 23,00

Verwalters Soulfood

gebackenes Stundenei | Frühlingsgemüse | zweierlei vom Spargel
mariniert | Espuma | Sauce Hollandaise
€ 25,00

Wildgarnelen | Spargel | Erbsenpüree

gebratener weißer Spargel | asiatisches Dressing
gebratene Wildgarnele | Topinambur-Chips
€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Topfen-Gnocchi

Spargel-Erbсен-Ragout | cremige Burrata | Olivenöl
karamellierte 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

Spargel-Bärlauch Risotto | glaciertes Gemüse | Bouillabaisse-Schaum

€ 42,00

Geschmortes Ochsenbäcke

Röstzwiebel | cremiges Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

Rinderfilet | Wildgarnele | Metzgerei Schöch Feldkirch

rosa gebratenes Rinderfilet | hausgemachte Pasta
Rosmaringlace | glacierter weißer Stangenspargel | Gemüsepüree

€ 52,00

Saltimbocca vom Maishenderl | knusprig aus dem Ofen

Salbei | Speck | hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
Spargel-Erbсен-Ragout | Gewürzschaum

€ 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

Apple Pie „American Style“

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

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

Hausgemachte Eissorten und Sorbets

€ 5,00 pro Kugel