

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 geblämmter „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 | Beerenkompott | Schaumwein

Filet vom Wildfang Wolfsbarsch | Frühlingsgemüse
Kartoffel-Zitronen-Püree | Tomaten-Safranschaum

oder

rosa gebratener Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch
weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Kartoffel-Trüffel-Gratin

oder

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

Cremeschnitte von der Himbeere
Sauerkirschragout | weiße Schokolade | Fruchtgelée

oder

Schnitte von der Schokolade und Kokos | erfrischendes Sorbet
Sauerkirschragout(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
Milzschritte | 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 Frühlingsalat | Spinat | weißer Spargel

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

Spargel | Ziegenkäse

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

Verwalters Soulfood

Knusprig gebackenes Hühnercroquette | Tomaten | Avocado
Frischkäse | zweierlei vom Spargel | Sauce Hollandaise
€ 24,00

Oktopus | Spargel | Erbsenpüree

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

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Topfen-Gnocchi

Spargel-Erbsen-Ragout | cremige Burrata | Olivenöl
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

Spargel-Bärlauch-Risotto | glaciertes Gemüse | Bouillabaisse-Schaum

€ 42,00

Deutscher Stangenspargel | heurige Schnittlauch-Kartoffeln

Sauce nach Wahl:

Sauce Hollandaise | geschäumte Nussbutter | Bozner Sauce

€ 31,00 natur mit Sauce nach Wahl

€ 38,00 frisch geschnittener Trüffelschinken

€ 42,00 mit Tagesfisch

€ 49,00 mit rosa gebratenem Rinderfilet 180 g

Saltimbocca vom Maishenderl | knusprig aus dem Ofen

Salbei | Speck | hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

Spargel-Erbsen-Ragout | Gewürzschaum

€ 37,00

DESSERT

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

Frühlingsbote

Pistazienfinanciérs | weisse Schokolade
frische Beeren | cremiges Rhabarbersorbet
€ 16,00

Mango und Griess

flaumige Mango - Gries - Flammerie | Mangoragout
Fruchtgelée | cremiges Eis
€ 15,00

Cremeschnitte von der Himbeere

Sauerkirschragout | weisse Schokolade | Fruchtgelée
erfrischendes Sorbet
€ 16,00

Schnitte von der Schokolade und Kokos

erfrischendes Sorbet | Sauerkirschragout (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