

# VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

Rinderfilet & Trüffel

Carpaccio vom Rinderfilet | Chips | Olivenöl

Basilikum Pesto | Trüffelcreme | frischer Sommertrüffel

oder

„Südlich-Mediterran“

ingelegter Thunfisch | Sommerkräuter | Zitronenöl

pikante Tomatencreme | Mayonnaise | Römersalat

oder

mediterraner Couscous-Salat | Sommergemüse | Olivenöl

Gurken | Tomaten | Paprika | knusprige Pilze (vegan)

\*\*\*\*

kross gebratene Lachsforelle | Zitronenöl | Kapern

ligurischer Brotsalat | Knoblauch | Oliven | Chili

oder

Gazpacho Andaluz | Olivenöl | geröstetes Brot (vegan)

kalte Gemüsesuppe | Tomaten | Gurken | Paprika | Chili

\*\*\*\*

Sorbet des Tages | Beerenragout | Schaumwein

\*\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch | smashed Cucumber

Kapern-Zitronen-Risotto | geschmortes Fenchel-Confit

oder

Stubenküken aus dem Ofen | Gartenkräuter

lauwarmes Caponata Gemüse | Kartoffelpüree

oder

sommerliches Gemüsecurry | indische Gewürze | Skyr-Creme

geröstete Pinienkerne | hausgemachtes Nan-Brot

\*\*\*\*

Pistazienfinanciérs | weisse Schokolade

frische marinierte Kirschen | cremiges Sorbet

oder

Panna Cotta mit „Winder“-Erdbeeren

frische marinierte Beeren | erfrischendes Sorbet (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 vom Thunfisch & mariniertes Oktopus-Salat & Vitello Tonnato  
zum Teilen am Tisch ab 2 Personen  
€ 26,00 pro Person

## **Klare Tafelspitzsuppe**

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

## **Sommer Blattsalate**

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

## **Sommersalat Bowl**

Tomaten-Couscous | Pekannüsse | Sommerkräuter  
Sommergemüse | Spinat | Balsamico | Burratina  
€ 19,00

## **Idee zum Sommer**

sommerliches Ratatouille | pikant | knusprig gebackenes Stunden-Ei  
Paprikacreme | Ragout von der Tomate  
€ 23,00

## **Verwalters Soulfood**

Surf and Turf von Garnele & Salsiccia  
knusprige Salsiccia & gebratene Garnele | Zitronenöl  
mediterranes Gemüse | Sommerpesto | geröstetes Brot  
€ 25,00

## **Foccacia | Oktopus**

kross gebratener Oktopus | knusprige Foccacia  
mediterranes Caponata-Gemüse | Oliven | Kapern | Chili | Zitronenöl  
€ 25,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Hausgemachte Gnocchi | Basilikumpesto**

Kartoffel-Zitronen-Gnocchi | Basilikum Pesto | Trüffel-Pecorino  
Olivenöl | frischer schwarzer Trüffel | Burratacreme | Wurzelgemüse  
€ 28,00

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat  
€ 32,00

## **Verwalters Backhuhn | Sauerrahm | Buttermilch | Brust & Keule**

in Buttermilch und Sauerrahm eingelegtes Bauernhuhn  
knusprig gebacken  
Kartoffelsalat oder Blattsalate | Preiselbeeren  
€ 26,00

## **Unser Tafelspitz vom Kalb**

gekochter Tafelspitz | glaciertes Gemüse | Röstkartoffeln | Kren  
zweierlei vom Spinat | gebackenes Ei | Schnittlauchsauce | Apfelkren  
€ 35,00

## **Fisch des Tages | nach Tagesangebot**

cremiger Kapern-Zitronen-Risotto | Zitronenschaum  
glaciertes Sommergemüse  
€ 42,00

## **Lammkotelette | Gartenkräuter**

lauwarmes Caponata-Gemüse | braune Butter | Selleriepüree  
flaumiges Kartoffelpüree | Kräuterschaum  
€ 43,00

## **Hühnerbrust aus dem Ofen | Zitronenthymian**

Salbei Polenta | knuspriger Salbei | Balsamico-Glace  
Avocadocreme | glacierte Spinat  
€ 36,00

## **Rinderfilet & Oktopus**

rosa gebratenes Rinderfilet & kross gebratener Oktopus  
knuspriger Kartoffelkuchen | Zwiebelmarmelade | grüner Spargel  
€ 51,00

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

## **Dialog von der Pistazie und Kirsche**

Pistazienfinanciérs | weiße Schokolade  
frische marinierte Bodenseekirschen | erfrischendes Sorbet  
€ 16,00

## **Panna Cotta**

Panna Cotta mit „Winder“-Erdbeeren  
erfrischendes Sorbet | frische marinierte Beeren (vegan)  
€ 15,00

## **Topfen und Zwetschke**

knusprig gebackene Topfenknödel  
zweierlei von der Himbeere  
€ 15,00

## **Verwalters Sommerdessert**

Leichte Andrassy - Schnitte | erfrischendes Ragout von Sommerbeeren  
Rum Kirschen | Vanille-Zitronen-Sabayon  
€ 15,00

## **Schokoladenkuchen**

Schokokuchen mit flüssigem Kern | Mangoragout  
cremig Vanilleeis  
€ 16,00

## **Hausgemachte Eissorten und Sorbets**

€ 5,00 pro Kugel