

VERWALTERS GENUSSREISE

zur Auswahl und auch als einzelne Gerichte

Rinderfilet & Trüffel

Carpaccio vom Rinderfilet | Chips | Olivenöl

Basilikum Pesto | Trüffelcreme | frischer Sommertrüffel

oder

„Südlich-Mediterran“

eingelegter 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
Milzschneide | 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

Frühlingsbote

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

Rhabarber und Erdbeere

Ragout vom heimischen Rhabarber | marinierte frische Erdbeeren
Topfenküchlein | cremiges Sauerrahmeis
€ 15,00

Ein Klassiker aus Italien

Tiramisu nach altem Rezept | Fruchtgelee | frische Erdbeeren
€ 15,00

Panna Cotta

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

Schokoladenkuchen

Schokokuchen mit flüssigem Kern | Marillenröster
cremiges Vanilleeis
€ 16,00

Hausgemachte Eissorten und Sorbets

€ 5,00 pro Kugel