

TASTING MENÜ IM NOVEMBER

zu bestellen bis 20 Uhr

Saibling & Avocado

Tatar vom Saiblingsfilet | marinierte Avocado
Buttermilch | Croûtons | Gewürz-Mayo | Kaviar | gerösteter Sesam
Vorspeise € 24,00

Sellerie | Apfel | Birne | Pilze

Schaumsuppe von der Knollensellerie mit Apfel und Birne
schwarzer Trüffel | Carpaccio von der Sellerie mit Granatapfel
Vorspeise € 12,00

Wolfsbarsch | Risotto

gebratener Wolfsbarsch | Pak Choi | Topinambur-Chips
Risotto Nero | Limettenschaum
Zwischengericht € 27,00

Brust und Keule vom Bio-Gansl aus Alberschwende

Sous-vide gegart | Gewürzfond | Apfel-Portweincreme
Gewürz-Rotkraut | Honigkarotte | Broccoli | Serviettenknödel
Hauptgericht € 42,00

oder

Mediterraner Thunfisch

Blumenkohl-Püree & gerösteter Blumenkohl
Rosmarinkartoffeln | Pesto | geröstete Pinienkerne
Hauptgericht € 39,00

Verwalters süßer Abschluss

Verwalters Dialog von Banane & Karamell
Dessert € 15,00

oder

Käsevariation vom Brett

Käse € 15,00

5-Gang-Menü pro Person
€ 109,00

Auch als 4-Gang- und 3 Gang-Menü erhältlich.

VERWALTERS VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade
Sprossen | Radieschen | Kürbis-Chutney
€ 9,80

Fruchtig & cremig

pikantes Chutney von Äpfeln, Birnen und Kürbis | Wintergewürze
geflämmt Ziegenkäse | Speckpulver | Olivenöl | Nüsse | Pesto
€ 22,00

Verwalters Kalbstatar

rote Zwiebel | Dottercreme | grober Senf | Kartoffel-Espuma
€ 23,00

Kurz gebratener Thunfisch | Wildgarnele

eingelegte Pilze | Wasabi-Mayo | Sprossen | Wakame
asiatischer Gemüsesalat | Sprossen | gerösteter Sesam | Koriander
€ 25,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen nach Wahl
€ 9,50

Geschäumtes von der Knollensellerie

cremige Schaumsuppe | Chips | schwarzer Trüffel
Schnittlauch | gebratene Pilze | Bresaola-Carpaccio
€ 13,00

Miesmuscheln & geröstetes Brot

Gemüse | Knoblauch | Schalotten | Olivenöl
€ 20,00

Herbstlich

hausgemachte Gnocchi | Tomaten | Wildfleischsugo
Parmigiano reggiano | geschmorte Schalotte
€ 23,00

Risotto & Trüffel

cremig Risotto mit frischem schwarzem Trüffel
Parmesan | Spinat | Belper-Knolle
€ 23,00

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

VERWALTERS EMPFEHLUNGEN

Wiener Schnitzerl oder Cordon Bleu vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln, Gemüse oder Salat
€ 30,00

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Blumenkohl-Püree | Mandeln | Gnocchi
geröstete Pinenkerne | glaciertes Gemüse
€ 38,00

Kalbstaufelspitz

Wurzelgemüse | Cremespinat | knuspriges Ei
Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren
€ 30,00

Kalbsrücken | Wildgarnele

rosa gebratener Kalbsrücken | Birnen-Kartoffel-Gratin
Sellerie-Püree | zweierlei Bohnen | Blumenkohl gebacken
€ 38,00

Pasta

Tagliolini mit Kirschtomaten | gegrillte Melanzani
geröstete Pinienkerne | Knoblauch | Parmesan | Olivenöl
€ 26,00

Vonatur Hirschrücken

Apfelrotkraut | Topinambur-Creme | Portweinpüree
Toskanische Polenta | Broccoli
€ 41,00

Gansl-Gröstl

geröstetes Gansl | Knöderln | Kartoffeln
Zwiebeln | Krautsalat | Kümmel
€ 22,00

Gnocchi & Gansl

hausgemachte Rote Rüben-Gnocchi | Gansl-Confit
junger Lauch | Parmesan | Knoblauch | Wintergewürze
€ 28,00

DESSERT

Variation von der Weißen Schokolade

Passionsfrucht | Honig | Ananas

€ 14,00

Dialog von Mohn und Grieß

Erdbeere | Koriander | Tonkabohne

€ 15,00

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern

Zwetschkenröster | weißes Schokoladeneis

€ 13,00

Knusprige gebrannte Kokoscreme | Beeren | Eis

hausgemachtes Sorbet | Knusperecken

€ 12,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 9,00

Käse-Variation vom Brett

€ 15,00