

# VERWALTERS GENUSSREISE

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Rosa gebratener Kalbsrücken | Thunfisch-Tatar**

Tatar vom Thunfisch | Schnittlauch | Gewürz-Mayo | Kaviar  
asiatisches Gemüse | Wildgarnele im Tempura-Teig  
Vorspeise € 26,00

\*\*\*\*

## **Topinambur | Kalbskopf**

Schaumsuppe von der Topinambur-Knolle mit Apfel und Birne  
geröstetes Brot | gebackener Kalbskopf | Schnittlauch  
Vorspeise € 13,00

\*\*\*\*

## **Schweinebauch & Steinbutt**

knuspriger Schweinebauch sous vide gegart  
gebratener Steinbutt | karamellisiertes Kraut  
Blumenkohl-Püree | Shitake-Dashi  
Zwischengericht € 27,00

\*\*\*\*

## **Heimischer Hirschkalbsrücken**

Kompott von Schwarzwurzeln, Sprossenkohl & Pilzen  
gebratene Schupfnudeln | getrüffeltes Sellerie-Püree | Broccoli  
Hauptgericht € 43,00

\*\*\*\*

## **Verwalters süßer Abschluss**

Dessert € 15,00

oder

## **Käsevariation vom Brett**

Käse € 15,00

5-Gang-Menü pro Person  
€ 106,00

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

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

# KALTE & WARME VORSPEISEN

## **Herbstliche Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade  
Sprossen | Radieschen | Tomaten | Gurken  
€ 9,50

## **Verwalters Klassiker zur Winterzeit**

hausgemachte Entenleber-Terrine | Armagnac | Szechuan-Pfeffer  
Quitte | Portwein | Safran | lauwarme Brioche  
€ 26,00

## **Asiatisch | knusprig & pikant**

Wolfsbarsch | Thunfisch | Tempura-Wildgarnele | Chili-Mayonnaise  
eingelegter Rettich | asiatische Gurken | Radieschen | Wasabi | Soja  
€ 23,00

## **Gemüsesalat | Gemüse-Vinaigrette**

marinierter Gemüsesalat | Sprossen | roh geriebener Blumenkohl  
Avocado | geblähter Ziegenkäse | Rote Rüben-Püree  
€ 19,00

## **Kalb | Thunfisch | Wasabi-Kaviar**

Kalbstafileispitz-Niedertemperatur | Thunfisch-Tatar | Schnittlauch  
Limetten-Mayonnaise | Karotten-Ingwer-Püree | asiatisches Gemüse  
€ 23,00

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen  
Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln  
€ 9,00

## **Geschäumtes von der Honig-Karotte**

cremige Schaumsuppe | geröstetes Tramezzini | Ingwer  
Gelbwurz | Limettenblatt | asiatisch gewürzter Saibling  
€ 14,00

## **Oktopus | Gnocchi | Tomate | frittierte Kapern**

Gnocchi in feinem Tomatenragout | Oktopus | Olivenöl | pikant  
€ 22,00

## **Pasta-Strozzapreti mit Kaninchen**

cremige Pasta | Knoblauch | Wurzelgemüse | geschmortes Kaninchen  
Parmesan | geröstete Pinienkerne | weiße Bohnen  
€ 23,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln, Gemüse oder Salat

€ 30,00

## **Cordon Bleu gerollt | Kalbsrücken**

Burgunderschinken | Bergkäse | in Kräuterbutter geschwenkt

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln, Gemüse oder Salat

€ 30,00

## **Kalbstaufelspitz**

Wurzelgemüse | Cremespinat | knuspriges Ei

Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 32,00

## **Rib eye Steak & Tatar**

Gnocchi | glaciertes Herbstgemüse | Gewürzbutter

Selleriepüree | Römersalat

€ 45,00

## **Kalbsbäckle**

schonend geschmort | Safranrisotto | Pak choi | Gemüse

€ 34,00

## **Aus dem Ofen | 25 Minuten Wartezeit**

knusprige Brust & Keule von der Maispoularde | Trüffel-Pommes

Trüffel-Mayonnaise | Karotten-Honig-Gemüse | Püree

€ 35,00

## **Bachsaibling**

gebratenes Filet vom Bachsaibling | Olivenöl-Blattspinat

Zitronen-Kapern-Risotto | marinierter Kräutersalat

€ 32,00

## **Seezunge klassisch | am Tisch filetiert**

Wintergemüse | Schnittlauch-Kartoffeln | Zitronen-Tomaten-Butter | Spinat

€ 39,00

## **Blumenkohl-Variation mit Kräuter-Pesto**

als Püree & gebacken | Stampfkartoffeln | Hüttenkäse

€ 28,00

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.

## **Unser Klassiker | 20 Minuten Wartezeit**

warmer Schokoladauflauf | marinierte frische Beeren  
cremigexotisches Sorbet  
€ 14,00

## **Lauwarme Dukatenbuchteln**

begrenzt verfügbar  
Vanillecreme | cremiges Tonkabohnen-Eis | frische Beeren  
€ 13,00

## **Cremiges Sauerrahm-Joghurt-Eis**

feiner Karamell  
geschmorte Marillen | Schokoladen-Bisquit  
€ 9,00

## **Dreierlei von der gebrannten Creme**

brauner Rohrzucker | Tonkabohne  
Limettensorbet | Prosecco | frische Beeren  
€ 14,00

## **Affogato al caffè**

doppelter Espresso | Eis | Likör  
€ 9,00

## **Käse-Variation vom Brett**

mit feiner Garnitur  
€ 15,00