

VERWALTERS GENUSSREISE

zu bestellen bis 20 Uhr

Wolfsbarsch | Miesmuscheln | Schnittlauch

Tatar vom Wolfsbarsch | Schnittlauch | Gewürz-Mayo
eingelegte Salz-Zitrone | Avocado | Forellenkaviar | Muscheln
Vorspeise € 26,00

Erster Wiesenbärlauch

Schaumsuppe vom ersten Wiesenbärlauch | geraspelte Pilze
geröstetes Ciabatta | grüner Spargel | Kirschtomaten | Wildgarnele
Vorspeise € 15,00

Blumenkohl | Wildgarnele

cremiger Blumenkohl | Kreuzkümmel | Zitrone
Wildgarnele | roter Curry-Schaum
geröstete Butterbrösel | Teigtascherl
Zwischengericht € 27,00

Rosa Milchkalb am Knochen gebraten

Kalbskotelette am Knochen gebraten | Salbeibutter
cremige Trüffel-Polenta | Sellerie | Spinat
Auberginen-Schalotten-Törtchen | Knoblauch
Hauptgericht € 45,00

Verwalters süßer Abschluss

Dessert € 16,00

oder

Käsevariation vom Brett

Käse € 15,00

5-Gang-Menü pro Person
€ 109,00

3 Gang: Vorspeise, Hauptspeise, Dessert zu € 85,00

4 Gang: Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert zu € 95,00

VERWALTERS KLASSIKER ZUM START

Marinierte Blattsalate

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade
eingelegte Sommertomaten | Gurken | Radieschen | gerösteter Sesam
€ 9,80

Frühlingssalate mit Kräuter-Walnussmarinade

Frühlingssalate | grüner Spargel | Radieschen
grob geriebener Parmesan | Edamame
12 Monate gereifter Bresaola
€ 21,00

Kalb | Thunfisch

rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme | Thunfisch bleu
Bohnen-Variation | Gewürz-Mayo | Passionsfrucht
€ 26,00

Lust auf Frühling

cremige Burrata | marinierter Minispargel
Bärlauchpesto | Erbse | Radieschen | Kräutersalat
€ 21,00 ohne gebeiztem Saibling
€ 26,00 mit gebeiztem Saibling

Blumenkohl & Lauch | Nori-Blatt

Blumenkohl-Espuma | geschmorter Lauch | Nori-Blatt
Cashewnuss-Creme | Pilzfond | roh geraspelter Blumenkohl
€ 19,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln
€ 9,60

VERWALTERS KLASSIKER

Rinderfilet | Cult Beef dry aged - 4 Wochen abgehangen

lauwarmes Auberginen-Tomaten-Confit | geschmorte Schalotten
Trüffelpolenta | Olivenöl | Knoblauch | Sellerie | Romanesco
€ 48,00

Cordon Bleu gerollt | Kalbsrücken

Burgunderschinken | Bergkäse | in Kräuterbutter geschwenkt
Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 30,00

Kalbstafelspitz

Wurzelgemüse | Spinat | knuspriges Ei
Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren
€ 32,00

Stubenküken aus dem Ofen für 2 Personen

Im Ganzen gebratenes Stubenküken mit mediterranen Kräutern
Erbsen | Frühlingssalate | Spinat | Blumenkohl-Püree | Zitronen-Pasta
€ 29,00 pro Person

Tagesfisch – je nach Angebot

hausgemachte Gnocchi | Fenchel | Spinat | Stangensellerie
Tomaten-Safran-Fond | Kräutersalat
€ 39,00 bis 42,00

Frühlings-Quiche | glaciertes Gemüse

ofenfrische Gemüse-Quiche | Burrata | Basilikum | Bärlauch
Spinat | Parmesan | Kräuter-Dip | roh mariniertes Pilzsalat
€ 25,00

Lammkarree | Bärlauch

rosa gebratener Lammrücken | luftiges Kartoffelmousse
asiatisch mariniertes Bohnen-Gemüse | Edamame | grobes Salz
€ 39,00

DESSERT

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

Gebrannte Creme von der Milkschokolade

Beerenragout | Weiße Schokolade | Vanilleeis
€ 13,00

Bauerntopfen | Mango

Cheesecake von Topfen & Mango
weiße Schokolade | Beeren | Heidelbeer-Sorbet
€ 15,00

Frisch aus dem Ofen

lauwarmer Schokoladauflauf | geschmorte Safran-Marillen
hausgemachtes Sorbet
€ 14,00

Ein Klassiker

gebackene Topfenknöderln | Zimtzucker
Kompott von der Zwetschke | Rum-Sabayone
€ 14,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Sahne | Likör | cremiges Vanilleeis
€ 9,00

Käse-Variation vom Brett

mit feiner Garnitur
€ 15,00