

VERWALTERS FRISCHMARKT

LUNCH

von Dienstag, 23.05. bis Freitag, 26.05.2023

Tomaten-Ceviche | weißer Spargel | Ponzu-Dressing
asiatische Aromen | rosa Kalbsrücken | Mayo

oder

Klare Tafelspitzsuppe | gebackene Grießknödel
Wurzelgemüse | Sherry | Schnittlauch | Kräuteröl

oder

Marinierte Frühlingsalate | Erbsen | Burrata | Pesto
Radieschen | weißer Stangenspargel

Maishenderl mit mediterranen Kräutern | Gewürz-Glace
Tomaten-Polenta | Parmesan | Fenchel-Apfel-Salat | Gemüse

oder

Filet vom Fjord-Lachs | Spargel-Schnittlauch-Risotto
Limettenschaum | glasierter Kohlrabi | Safran | knuspriger Rucola

oder

Cremige Tomaten-Pasta | Spinat | Kirschtomaten | Zucchini
Parmesan | Gartenpesto | gebackener Spargel | Olivenöl

Verwalters Cheesecake
Himbeeren | Knusperecken | cremiges Sorbet

oder

Flan von der Milkschokolade
zweierlei von der Mango | Mousse | Eis

Menü pro Person

€ 44,90

Weineempfehlung: 2019 Chardonnay Darscho
Velich, Burgenland
€ 13,70

ZUM STARTEN

Marinierte Blattsalate

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

Lust auf Frühling

eingelegte Radieschen | Balsamico-Perlen | cremige Burrata
Basilikum-Rucola-Pesto | Rhabarber | Mandeln
Himbeeren | Erdbeeren | Erbsenpüree | Kräutervinegrette
€ 19,00

Knuspriges Landei

knusprig gebackenes Ei | Panko | Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Trüffelschaum | schwarzer Sommertrüffel
€ 23,00

Tatar vom Rind | Sommertrüffel

handgehacktes Rindertatar | Fleur de Sel | Zitrone | Senfsauce
gereifter Grana | Stunden-Ei | Pesto | Focaccia
€ 25,00

Klare Tafelspitzsuppe

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

Verwalters Frühlingskräuter-Suppe

Pesto | Wiesenkräuter | Spinat | Pinienkerne | Rucola
Limette | Tatar vom Label Rouge-Lachs | grüner Spargel
€ 14,00

Weißer Stangenspargel

marinierter Spargel | Soda von der Tomate | Dill | Creme fraiche
grüne Stangenbohnen | leicht gebeiztes Saiblingsfilet
€ 23,00

VERWALTERS EMPFEHLUNGEN

Fregola Sarda-sardische Pasta | Tomate | Burrata

Tomatenragout | Gemüse | Pasta | Knoblauch | Parmesan | pikant
€ 24,00

Stangenspargel vom Bodensee | Schnittlauch-Kartoffeln

mit Olivenöl & Parmesan oder mit klassischer Sauce Hollandaise
ohne Trüffelschinken € 31,00
mit Trüffelschinken € 38,00

Wiener Schnitzel oder Cordon bleu vom Kalbsrücken

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 30,00

geschmortes Kalbsbäckle | Balsamico | knusprige Pilze

Kartoffelschnee | Spinat | glaciertes Gemüse | Kren
€ 34,00

Kalbstafelspitz in zwei Gängen

1. Gang: Tafelspitzsuppe mit Fädle
2. Gang: Kalbstafelspitz klassisch
Frühlingsspinat | knuspriges Ei | Gemüse
Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren
€ 42,00

Unser Klassiker: Stubenküken aus dem Ofen für 2 Personen

im Ganzen gebratenes Stubenküken mit mediterranen Kräutern
Frühlingssalate | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse | Portweinsauce
€ 28,00 pro Person

Tagesfisch – je nach Angebot

Schnittlauch-Erbsenrisotto | cremiger Blumenkohl | marinierte Gurke
Zitronen-Wasabischaum | Stangenspargel | Verwalters Pesto
€ 39,00 bis 42,00

Lammrücken | gratiniert | mediterran

Panko | Senf | Portobello-Pilze gefüllt | Frühlingsgemüse | Feta
Tomaten-Parmesan-Polenta | Karotten Püree | Kräuterglace
€ 43,00

Rinderfilet | Cult Beef | geschmortes Kalbsbäckle | Kren

Trüffel-Mayonnaise | Salatherzen | cremige Trüffel-Gnocchi
geschmorter Knollensellerie mit Blütenhonig | knusprige Karotte
€ 46,00

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