

# VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Donnerstag, 06.02. bis Freitag, 09.02.24

Kartoffel-Gurken-Salat | Schnittlauch | geschmorte Tomaten  
gebackene Kalbsschnitten | Preiselbeer-Dip | Kürbiskernöl

oder

Schaumsuppe vom Wintergemüse  
Schnittlauch | geröstete Pinienkerne

oder

marinierte Blattsalate | Tomaten | Gurken  
Radieschen | frische Kräuter

\*\*\*\*

Verwalters rosa gebratener Zwiebelrostbraten | grober Senf  
geschmorte Gemüse-Zwiebelsauce | Röstzwiebel  
Kartoffel

oder

Filet von der Dorade | winterlicher Gemüsesalat  
tomatisierter Fischeschaum | glaciertes Gemüse | Risotto

oder

Pasta | frische Kräuter | Tomatenragout | Oliven  
Burrata | Parmesan | frittierte Auberginen

\*\*\*\*

Klassische Tarte Tatin von der Banane  
Weißes Schokolade-Mousse | cremiges Vanille-Eis

oder

flaumige Grieß-Topfen-Schnitte  
knuspriger Karmell | Äpfel | Salzkaramell-Eis

Menü pro Person

€ 44,90

**Weinempfehlung:** 2022 Riesling Burgstall  
F.X. Pichler, Wachau € 9,00

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

# ZUM STARTEN

## **Marinierte Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-, Tomaten-Kräuter- oder Walnussmarinade

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen | Croûtons

€ 9,80

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln

€ 9,60

## **Thunfisch | Avocado | Joghurt-Sauce**

Thunfisch Bleu im Sesam-Mantel | Ricotta-Orangen-Dill

Grüner-Kräuter-Fond | Avocado | Chili | eingelegte Pilze

€ 25,00

## **Oktopus & Focaccia**

gebratener Oktopus | lauwarme Focaccia | grober Bergpfeffer

Orangen-Kardamom-Öl | vitaminreicher Fenchelsalat

€ 23,00 | € 35,00

## **Ricotta-Kartoffel-Gnocchi | Tomate | Oliven**

hausgemachte Gnocchi | Tomatenragoût | Gemüse

Pesto | Burrata | Parmesan | Olivenöl | Petersilie

€ 21,00 | € 29,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Kross gebratener Wolfsbarsch**

auf der Haut gebratener Wolfsbarsch | Fregola Sarda  
gegrillter Kräuterseitling | Tomatenragoût | Pesto  
€ 38,00

## **Tranche vom „Label Rouge“ Lachs**

gratinierter Label Rouge Lachs | Linsenragoût | braune Butter  
Karottengemüse | Weißweinschaum | Fenchelsalat  
€ 33,00

## **Wiener Schnitzel | Milchkalb | Butterschmalz**

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat  
€ 32,00

## **Klassischer Kalbstafelspitz | Wintergemüse**

schonend gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce  
frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei  
€ 33,00

## **Gebratene Kalbskrone**

am Knochen gebratene Kalbskrone | Kräuter-Gremolata  
Steinpilzbutter | Püree | mediterranes Gemüse | gebackene Kartoffeln  
€ 38,00