

VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 16.04 bis Freitag, 19.04.24

Salat von weißem & grünem Spargel | Frühlingserbsen
Cherrytomaten | Rhabarber | Burrata | Parmaschinken

oder

klare Tafelspitzsuppe | frische Kräuter
Pesto | Schnittlauch | Flädle

oder

marinierte Blattsalate | Tomaten | Gurken | Spargel
Radieschen | Parmesan | geröstetes Ciabatta

Supreme vom Maishenderl | Spargelrisotto | Schmortomate
weißer Portweinschaum | gebackener Spargel

oder

Filet vom Seesaibling | gerösteter Sesam
asiatisches Gemüse | Kokosschaum | Kartoffelpüree

oder

cremiger Spargel-Risotto | schwarzer Trüffel
Bärlauchpesto | gebackene Kräuterseitlinge | Parmesan

Verwalters Schokokuchen
lauwarmer Schokoladekuchen | Ananasragout
Beeren | erfrischendes Sorbet

oder

Frühlingsdessert
Mohnfinancier | Rhabarber-Erdbeerkompott
Schokolademousse | cremiges Vanilleeis

Menü pro Person

€ 44,90

Weinempfehlung: 2022 Rioja Blanco Real Agrado
Vinedos de Alfaro, Rioja, Spanien € 7,00

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

Klassisches Tatar vom Rind

Ponzu | Wachteleier | eingelegtes Gemüse

Mayo vom schwarzen Knoblauch

€ 24,00

Frühlingshaftes Soulfood

geflämmtter Ziegenkäse | Kräuterschafkäse | Honig

Erbsen & Radieschen-Ragout | Vogelbeeren | Schnittlauch

€ 21,00

Pasta | Spargel | Erbsen

cremige Pasta | weißer Spargel | Frühlingserbsen | Olivenöl

Parmesan | knuspriger Spargel | schwarzer Trüffel

€ 22,00 | € 26,00

VERWALTERS KLASSIKER

Erster deutscher Stangenspargel | Schnittlauchbutter

Parmesan | Schnittlauchkartoffeln

€ 35,00 mit Parmaschinken

€ 39,00 mit heimischem Saiblingsfilet

€ 49,00 mit rosa gebratenem Rinderfilet 200 g

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

Gerolltes Cordon bleu vom Kalbsrücken

Bergkäse | Burgunderschinken

gebackene Kartoffeln oder Salat

€ 33,00

Klassischer Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse

schonend gekochter Kalbstafelspitz | Apfelkren | Schnittlauchsauce

frischer Kren | Röstkartoffeln | Spinat | gebackenes Ei

€ 33,00

Filet vom Saibling oder Wolfsbarsch | gebraten | Kräutersalat

glaciertes Gemüse | Zitronenöl | cremiger Spargelrisotto

marinierter Frühlingssalat

€ 38,00