

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag, den 02.12. bis Freitag, den 05.12.2025

Leicht gebeitzter "Label Rouge" Lachs | Curry Mayonaise | Sesam
Asiatischer Gemüsesalat | Soja

oder

kräftige Tafelspitzsuppe | Kräuter Flädle
Wurzelgemüse | Schnittlauch

oder

Verwalters Wintersalat | Hausdressing | Tomaten | Gurken
junger Spinat | Ziegenkäse

rosa Milchkalb im Ganzen | Niedertemperatur
grober Senf | Kartoffelpüree | Wintergemüse

oder

Filet von der Lachsforelle | Safran-Limettenschaum
glacierter Spinat | Schnittlauchkartoffeln

oder

cremiger Risotto von der Roten Rübe | Parmesan
geflämmter Ziegenkäse | gebackenes Gemüse

Verwalters winterlicher Brownie
klassischer Brownie von der Zartbitterschokolade
Lebkuchengewürz | Sauerkirschen | Fruchtgelee

oder

Topfen Griess Schnitte
flaumige Topfen-Schnitte | Vanille | Apfel-Kompott
Fruchtgelee

Menü pro Person
€ 49,60

Weinempfehlung: 2024 Grüner Veltliner Rotes Tor
Hirtzberger, Wachau, Österreich

€ 12,20

ZUM STARTEN

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Leberspätzle | knusprig gebackene Grießknödeln | Kräuterflädle

€ 10,00

Marinierte Winter Blattsalate

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, French-Dressing

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen

€ 12,00

Asiatischer Wintersalat | Spinat | Rote Rübe

asiatisch mariniertes Salat | Sesam-Honig-Dressing | Pekannüsse

Karotten | Radieschen | Sellerie | Spinat | Gemüse

€ 19,00

€ 26,00 mit gebackenen Panko Garnelen

Verwalters winterliches Soulfood

knusprig gebackenes Stundenei | Kartoffel – Pilz Ragout

Sauerrahm | lauwarmes Pastinakenmousse | Trüffelöl

€ 24,00

Beef Katsu

asiatisch mariniertes Rinderfilet | Panko-Brösel

Coleslaw-Salat | Mayonnaise | Tonkatsu-Sauce

€ 25,00

Zweierlei vom Thunfisch

Tuna-Tatar und Thunfisch bleu gebraten | Stangensellerie

Seehasen-Rogen | Granny Smith Äpfel | Sesam

€ 27,00

Blutwurst & Kartoffel

gebratene Blutwurst | Kartoffelpüree | glasierter Apfel

Röstzwiebel | Schmorfond

€ 24,00

VERWALTERS KLASSIKER

Cordon bleu vom Kalbsrücken oder Wiener Schnitzel | Butterschmalz

Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 34,00

Unser Tafelspitz vom Kalb

gekochter Tafelspitz | glaciertes Gemüse | Röstkartoffeln | Kren
zweierlei vom Spinat | gebackenes Ei | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 35,00

Rib-Eye Steak oder Rinderfilet zur Wahl

Trüffel Pommes | gebratene Kräuterseitlinge | geschmortes Gemüse
Pastinakenpüree

€ 46,00 Rib-Eye Steak ca 300 g

€ 52,00 Rinderfilet ca 220 g

Brasato

geschmorter Rinderbraten | Schmorsauce | Röstzwiebel
gebratene Serviettenknödel | glacierte Spinat | Wurzelgemüse | Kren

€ 41,00

Kross gebratener Tagesfisch | je nach Tagesangebot

cremiger Risotto | Pesto | Parmesan | geschmorter Kürbis

€ 42,00

Fregola Sarda | Tomatenragout

Burrataschaum | Olivenstaub | Parmesan | Basilikum

€ 26,00

Rosa Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch

gebratene Polentaschnitte | glaciertes Wintergemüse
Gewürzschäum

€ 43,00

Verwalters Asia-Huhn

eingelegte Hühnerbrust | knusprig aus dem Ofen
Gemüse asiatisch-pikant | Karottencreme | Wasabipüree

€ 36,00