

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag, den 16.12. bis Freitag, den 19.12.2025

asiatisch gebeizter "Label Rouge" - Lachs | Mayonnaise
Zitronenöl | Glasnudelsalat | Reis-Essig | Schnittlauch

oder

Schaumsuppe von Gemüse & Curry | Sesamöl
Kokosmilch | Curry | Zitronengras | Limettenblätter

oder

„Verwalters“ Wintersalat | Kräuterdressing
rote Rüben | cremige Burrata

zweierlei vom Huhn | Brust & Keule | geschmort und gebraten
ausgelöste Keule in Tomatenragout geschmort | Brust aus dem Ofen
glaciertes Gemüse | flaumiges Kartoffelpüree

oder

Filet vom Kabeljau | Zitronenschaum | gerösteter Sesam
zweierlei Spinat | Schnittlauchkartoffeln

oder

asiatisches Blumenkohl - Curry | Kokos | fünf Gewürze
vegane Polentaschnitte

flaumiger Mohnkuchen
Beerenragout | Rum | Vanille | Fruchtgelee

oder

leichter Flan von der Vanille
frische Beeren | zweierlei von der Mango

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

Verwalters Asia-Huhn

eingelegte Hühnerbrust | knusprig aus dem Ofen
Gemüse asiatisch-pikant | Karottencreme | Wasabipüree
€ 36,00

Fregola Sarda | Tomatenragout

Burrataschaum | Olivenstaub | Parmesan | Basilikum
€ 26,00

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

Kross gebratener Tagesfisch | je nach Tagesangebot

cremiger Risotto | Pesto | Parmesan | geschmorter Kürbis
€ 42,00

Geschmortes Kalbsbäckle

Schmorsauce | Röstzwiebel | gebratene Serviettenknödel
glacierter Spinat | Wurzelgemüse | Kren
€ 42,00

Rosa Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch

gebratene Polentaschnitte | glaciertes Wintergemüse
Gewürzschaum
€ 43,00

Entrecote vom Rind | „Schöch's Meathouse“ Feldkirch

Trüffel Pommes | gebratene Kräuterseitlinge | geschmortes Gemüse
Pastinakenpüree
€ 48,00