

# 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  
glacierte 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 Grießknöderln | Kräuterflädle  
€ 10,00

## **Marinierte Winter Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:  
Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, French-Dressing  
bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen  
€ 12,00

## **Asiatischer Wintersalat I Spinat I Rote Rübe**

asiatisch marinerter 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 marinierter 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 | Apfelpuren  
€ 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