

# VERWALTERS

## FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag, den 20.01. bis Freitag, den 23.01.

pikantes Thunfischtatar | Gewürzmayonnaise  
Carpaccio von der Roten Rübe | Erbsen-Püree

oder

Karotten-Orangen-Suppe | Curry  
Limettenblätter | Fünf Gewürze

oder

asiatisch marinierter Salat | Sesam-Honig-Dressing  
Karotten | Radieschen | Sellerie | Spinat | Gemüse

\*\*\*\*

kross gebratenes Maishenderl-Supreme | Portweinfond  
Rosmarinkartoffeln | winterliches Gemüse

oder

Filet von der Lachsforelle | knusprig gebraten  
glaciertes Gemüse | cremiger Safranrisotto | Fenchelsalat

oder

Schnitte vom Vorarlberger Riebel  
Spinat | Tomatenragout

\*\*\*\*

Variation von der Schokolade | cremiges Eis  
Schokolade-Schnitte | Schokolade-Mousse

oder

Panna cotta vom Salzkaramell  
Beerenragout | Bananensorbet

Menü pro Person  
€ 49,60

Weinempfehlung: 2024 Riesling Burgstall  
FX Pichler, Wachau, Österreich

€ 12,90

# ZUM STARTEN

## **„Vorab“ to share ab 2 Personen**

knusprig gebackene Pilze | Kartoffelgebäck | Garnele | Muscheln  
Trüffel-Aioli zum Dippen

€ 23,00 pro Person

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschnitte | knusprig gebackene Grießknödeln | Kräuterflädle

€ 10,00

## **Winterliche Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, French-Dressing

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen

€ 12,00

## **Vitaminreicher Wintersalat | Spinat | Rote Rübe**

asiatisch mariniertes Salat | Sesam-Honig-Dressing | Pekannüsse

Karotten | Radieschen | Sellerie | Spinat | Gemüse

€ 19,00

€ 26,00 mit gebratenem Oktopus

€ 29,00 mit gebratener Wildgarnele

## **Verwalters winterliches Soulfood**

geröstete Focaccia | gebratene Wildgarnelen | Zitronenöl

sous-vide gegarter Schweinebauch | mariniert | kross gebraten

€ 25,00

## **Tatar vom Rinderfilet | Metzgerei Schöch Feldkirch**

schwarzer Knoblauch | gebackenes Eigelb | Kräutercreme

ingelegte Pilze | Erbse | geröstetes Brot | frischer Trüffel

€ 26,00

## **Pasta | Hirschsugo | Metzgerei Spieler Lustenau**

hausgemachte Pasta | cremiges Ragout vom Hirsch

klassisches Pesto | Parmesan | Wintergewürze

€ 25,00

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Klassische Kaspressknödel I braune Butter**

Nussbutterschaum | Grana Padano | Krautsalat

€ 26,00

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat

€ 32,00

## **Cordon Bleu vom Kalbsrücken | aus dem Ofen**

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

## **Fisch des Tages | nach Tagesangebot**

Tomaten-Fregola Sarda | glaciertes Gemüse | Olivenölschaum | Pesto

€ 42,00

## **Geschmorte Lammstelze I Röstzwiebel**

schonend geschmorte Lammstelze | Röstzwiebel | Kartoffelpüree  
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

## **Rinderfilet I Metzgerei Schöch Feldkirch**

rosa gebratenes Rinderfilet | knusprige Trüffelpommes  
Schmorfond | Auberginentatar | geschmortes Wintergemüse

€ 49,00

## **Entenbrust | rosa gebraten**

zweierlei von der Pastinake | Rotkraut | geschmorte Birne  
Polentaschnitte | Kardamom | Kreuzkümmel

€ 38,00