

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag der 03.02. bis Freitag der 06.02.2026

Knusprig gebackene Hühnerbrust im Pankoteig | asiatisch mariniert
Coleslaw-Salat | Gewürz-Mayonnaise

oder

Schaumsuppe von der Karotte
Ingwer | Zitronengras | Sesam | Kokosmilch

oder

Wintersalat | Kräuter-Dressing
Tomaten | Gurken | Radieschen | eingelegte Pilze

Verwalters Zwiebelrostbraten vom Alpenrind | Röstzwiebel
Röstkartoffeln | Wintergemüse | Sellerie

oder

Filet von der Lachsforelle | knusprig gebraten
cremiger Safranrisotto | glacierte Kohlrabi | Tomatenschaum

oder

Blumenkohl & Kartoffeln | Kichererbsen
indisches Blumenkohl-Curry | Kartoffeln | Kokosmilch

leichte Haselnuss-Mohn-Schnitte
Milchschokolade-Mousse | Beerenkompott | erfrischendes Sorbet

oder

veganer Schoko-Kokos-Kuchen
Apfelragout | Zimt | Fruchtgelee

Menü pro Person
€ 49,60

Weinempfehlung: 2024 Riesling Burgstall
FX Pichler, Wachau, Österreich € 12,90

ZUM STARTEN

„Vorab“ to share ab 2 Personen

Tatar von Thunfisch & Rind | frische Muscheln | Foccacia
gebackene Austernpilze | Trüffel-Aioli zum Dippen
€ 23,00 pro Person

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitte | knusprig gebackene Grießknöderln | 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 mariniert 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

geröstetes Foccacia | gebratener Oktopus | Zitronenöl
sous-vide gegarter Schweinebauch | marinert | kross gebraten
€ 25,00

Tatar vom Rinderfilet | Metzgerei Schöch Feldkirch

schwarzer Knoblauch | gebackenes Eigelb | Kräutercreme
eingelegte 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 | 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 | glacierte Gemüse | Röstkartoffeln | Kren
zweierlei vom Spinat | gebackenes Ei | Schnittlauchsauce | Apfelsalat
€ 35,00

Fisch des Tages | nach Tagesangebot | Fenchelsalat

Tomaten-Fregola Sarda | glacierte Gemüse | Olivenölschaum | Pesto
€ 42,00

Geschmorte Lammstelze | Röstzwiebel

schonend geschmorte Lammstelze | Röstzwiebel | Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum
€ 41,00

Rinderfilet | Metzgerei Schöch Feldkirch

rosa gebratenes Rinderfilet | knusprige Trüffelpommes
Schmorfond | Auberginentatar | geschmortes Wintergemüse
€ 49,00

Kotelette vom Iberico - Schwein

Coleslaw Salat | geschmorte Birne | Pastinake
Polentaschnitte | Gewürzglace
€ 39,00