

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 Kohrabi | Tomatenschaum

oder

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

leichte Haselnuss-Mohn-Schnitte
Milkschokolade-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 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

geröstetes Foccacia | gebratener Oktopus | Zitronenöl
sous-vide gegarter Schweinebauch | mariniert | 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 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 I Fenchelsalat

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

Kotelette vom Iberico - Schwein

Coleslaw Salat | geschmorte Birne | Pastinake
Polentaschnitte | Gewürzglace

€ 39,00