

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag der 10.03. bis Freitag der 13.03.2026

marinierter Kalbstafelspitz mit Kürbiskern-Vinaigrette
Kren | Gemüsesalat | Kräuteröl

oder

kräftige Suppe vom Tafelspitz | Wurzelgemüse
Kräuterflädle | Schnittlauch

oder

frühlingshafte Blattsalate | Bärlauchdressing
Tomaten | Gurken | Radieschen

Steak vom Kalbsrücken | Rosmaringlace
Bärlauchpolenta | glaciertes Gemüse | Gemüsepüree

oder

Filet von der Lachsforelle | Tomaten-Safranschaum
cremiger Risotto | zweierlei von der Karotte

oder

Erster Bärlauch
cremige Fregola Sarda | Tomatenragout
Gemüse | Bärlauchpesto | Parmesan

Verwalters Topfenknödel
Knusprig gebackene Topfenknödel | Zimt
Marillenröster | cremiges Vanilleeis

oder

Marmorkuchen
leichter Marmorkuchen | Mangoragout | Fruchtgelee

Menü pro Person
€ 49,60

Weinempfehlung: 2024 Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel
Hirtzberger, Wachau, Österreich € 12,20

ZUM STARTEN

„Vorab“ to share ab 2 Personen

Tatar von Thunfisch & Rind | Bouillabaisse-Suppe | Sauerteigbrot
gebackene Austernpilze | Trüffel-Aioli zum Dippen
€ 26,00 pro Person

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschneide | knusprig gebackene Grießknödeln | Kräuterflädle
€ 10,00

Winterliche 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 | Spinat | Gemüse
€ 19,00
€ 26,00 mit gebratenem Oktopus
€ 29,00 mit Thunfisch-Tataki

Oktopus und Wildgarnele

in Aromen gebratener Oktopus | Wasabi-Kartoffelpüree
mariniert | kross | Wildgarnele
€ 26,00

Verwalters Soulfood

12 Stunden Sous Vide gegarter Schweinebauch | Panko
Salat vom Chinakohl | Wasabi | Wan Tan | Spitzpaprika
eingelegter Ingwer
€ 25,00

Blumenkohl | Jakobsmuschel

roh mariniertes Blumenkohl | asiatisches Dressing
gebratene Jakobsmuscheln | Topinambur-Chips
€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Topfen-Gnocchi

geschmorte Rote Rüben | Rote Rüben Fond | lauwarmer Ziegenkäse
karamellisierte Walnüsse

€ 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 | Kohlrabisalat

Safran-Tomaten-Risotto | glaciertes Gemüse | Bouillabaisse-Schaum

€ 42,00

Geschmortes Kalbsbäckle

Röstzwiebel | cremiges Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

Kalbsrücken | Metzgerei Schöch Feldkirch

rosa gebratener Kalbsrücken | hausgemachte Gnocchi
Rosmaringlace | gebackener Sellerie | Wintergemüse

€ 45,00

Suprême vom Huhn | knusprig aus dem Ofen

asiatisches Gemüse | Teriyaki-Sauce | gerösteter Sesam | Ponzu
Wasabi-Kartoffelpüree | fruchtige Karotten-Ingwer-Creme

€ 37,00