

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag der 31.03. bis Freitag der 03.04.2026

marinierter Gemüsesalat mit erstem Spargel
Kräuter-Vinaigrette | Erbsenpüree
Thunfischtatar | Sesam

oder

Schaumsuppe vom Spargel
Schnittlauch | Roter Curry

oder

Frühlingshafte Blattsalate | Bärlauch-Joghurt Dressing
Tomaten | Gurken | Radieschen | Jungerbsen

rosa gebratener Kalbsrücken
Trüffelpolenta | Rosmarinschaum | gebratenes Gemüse

oder

Filet vom Bachsaibling | Tomaten-Safran-Schaum
cremiger Spargelrisotto | Gemüsecompott | Olivenöl

oder

Pasta | Spargel
Orecchiette | weißer & grüner Spargel
glacierter Spinat | Parmesan | Knoblauch | Burrata

Panna Cotta
leichte Panna Cotta vom Rhabarber | frische Beeren
cremig-sorbet

oder

flaumige Mohnküchlein
Compott von Waldbeeren | Fruchtgelee
weisses Schokoladenmousse

Menü pro Person
€ 49,60

Weinempfehlung: 2023 Super Natural Hausmarke
Moric, Burgenland

€ 10,20

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

ZUM STARTEN

„Vorab“ to share ab 2 Personen

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

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitte | knusprig gebackene Grießknöderln | Kräuterflädle
€ 10,00

Frühlingshafte Blattsalate

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

Asiatischer Frühlingssalat | Spinat | weißer Spargel

asiatisch mariniertes Salat | Sesam-Honig-Dressing | Pekannüsse
Karotten | Radieschen | Spinat | Gemüse
€ 19,00

Spargel | Ziegenkäse

frühlingshafter Spargelsalat | Tomaten | Kräuter | Pesto
karamellisierte Ziegenkäse | knuspriger Speck
€ 23,00

Verwalters Soulfood

gebackenes Stundenei | Frühlingsgemüse | zweierlei vom Spargel
mariniert | Espuma | Sauce Hollandaise
€ 25,00

Wildgarnelen | Spargel | Erbsenpüree

gebratener weißer Spargel | asiatisches Dressing
gebratene Wildgarnele | Topinambur-Chips
€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Topfen-Gnocchi

Spargel-Erbсен-Ragout | cremige Burrata | Olivenöl
karamellierte 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

Spargel-Bärlauch Risotto | glaciertes Gemüse | Bouillabaisse-Schaum

€ 42,00

Geschmortes Ochsenbäckle

Röstzwiebel | cremiges Kartoffelpüree
glacierter Spinat | Wintergemüse | Senfschaum

€ 41,00

Rinderfilet | Wildgarnele | Metzgerei Schöch Feldkirch

rosa gebratenes Rinderfilet | hausgemachte Pasta
Rosmaringlace | glacierter weißer Stangenspargel | Gemüsepüree

€ 52,00

Saltimbocca vom Maishenderl | knusprig aus dem Ofen

Salbei | Speck | hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
Spargel-Erbсен-Ragout | Gewürzschaum

€ 37,00