

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag der 07.04. bis Freitag der 10.04.2026

Marinierter Kalbstafelspitz | Gemüsesalat mit erstem Spargel
Kräutervinaigrette | Kren

oder

Klare Tafelspitzsuppe | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Kräuterschöberln

oder

Frühlingshafte Blattsalate | Balsamico-Dressing
Tomaten | Gurken | Radieschen | Ziegenkäse

Gebackenes Mailänderschnitzel
Kalbschnitzel | Parmesan
Kartoffel-Gurkensalat | glasierter Spargel

oder

Filet vom Seesaibling | Olivenölschaum | marinierter Kohlrabi
glaciertes Frühlingsgemüse | Heurige Kartoffeln

oder

Risotto & Spargel
cremiger Spargelrisotto | weißer & grüner Spargel
Spinat | Parmesan | Knoblauch | Burrata | schwarzer Trüffel

Topfenmousse
leichtes Topfenmousse | Zitrone | Rum | Mangoragout

oder

„Blondie“
Brownie von der weissen Schokolade | frische Erdbeeren
Fruchtgelee | cremiges Sorbet

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

Erbsen | Radieschen | Spinat | Gemüse

€ 19,00

Spargel | Ziegenkäse

frühlingshafter Spargelsalat | Frühlingsgemüse | Kräuter

karamellisierter Ziegenkäse | knuspriger Speck

€ 23,00

Verwalters Soulfood

Knusprig gebackenes Hühnercroquette | Tomaten | Avocado

Frischkäse | zweierlei vom Spargel | Sauce Hollandaise

€ 24,00

Oktopus | Spargel | Erbsenpüree

weißer Spargel | asiatisches Dressing

gebratener Oktopus | Topinambur-Chips

€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffel-Topfen-Gnocchi

Spargel-Erbesen-Ragout | cremige Burrata | Olivenöl
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

Spargel-Bärlauch-Risotto | glaciertes Gemüse | Bouillabaisse-Schaum

€ 42,00

Deutscher Stangenspargel | heurige Schnittlauch-Kartoffeln

Sauce nach Wahl:

Sauce Hollandaise | geschäumte Nussbutter | Bozner Sauce

€ 31,00 natur mit Sauce nach Wahl

€ 38,00 frisch geschnittener Trüffelschinken

€ 42,00 mit Tagesfisch

€ 49,00 mit rosa gebratenem Rinderfilet 180 g

Saltimbocca vom Maishenderl | knusprig aus dem Ofen

Salbei | Speck | hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

Spargel-Erbesen-Ragout | Gewürzschaum

€ 37,00