

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag der 21.04. bis Freitag der 24.04.2026

weißer Spargel mit Tomaten-Vinaigrette | Olivenöl
Trüffelschinken | Erbsenpüree

oder

Kräftige Tafelspitzsuppe | Wurzelgemüse | Brätspätzle
Schnittlauch

oder

Frühlingshafte Blattsalate | Feigensenf-Dressing
Tomaten | Gurken | Radieschen | lauwarmer Ziegenkäse | Nüsse

Tranchen vom Kalbsrücken | Gewürzglace
Rosmarinkartoffeln | glaciertes Sommergemüse

oder

Filet von der Bachforelle | Olivenölschaum
sommerlicher Couscous-Salat | zweierlei von der Karotte

oder

Knödel & Bergkäse
gebratene Kaspressknödel | Krautsalat
Nussbutterschaum

Karamellierter Topfen
flaumige Topfenschnitte | Rhabarber-Ragout | Fruchtgelee

oder

Verwalters Brownie
Bitterschokolade-Brownie | weisse Schokolade
Kompott von der Erdbeere | cremiges Vanilleeis

Menü pro Person
€ 49,60

Weinempfehlung: 2024 Grüner Veltliner Dürnsteiner
FX Pichler, Wachau, Österreich € 11,50

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
karamellierter Ziegenkäse | Olivenöl
€ 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-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

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-Erbсен-Ragout | Gewürzschaum

€ 37,00