

# VERWALTERS

## FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag der 12.05. bis Freitag der 15.05.2026

Spargel-Erdbeer-Salat | Kräuterdressing | Olivenöl  
Burratina | Iberico-Schinken | Basilikum-Pesto

oder

Kräftige Tafelspitzsuppe | Wurzelgemüse  
Kräuter-Flädle | Schnittlauch

oder

Frühlingshafte Blattsalate | Feigensenf-Dressing  
Tomaten | Gurken | Radieschen | Stangenspargel

\*\*\*\*

Zweierlei vom Freilandhuhn | geschmort & gebraten  
cremigtes Zitronen-Kartoffel-Püree | glaciertes Gemüse

oder

Filet vom Seesaibling | Olivenölschaum | Kartoffeln  
lauwarmes Caponata-Gemüse | Oliven | Knoblauch

oder

Pasta Arrabiata  
Penne | Knoblauch | Oliven | Paprika  
Parmesan | Burrata | Kapern | Chili

\*\*\*\*

Vanilleflan  
leichter Flan von der Vanille | Ragout von der Sauerkirsche  
Fruchtgelee

oder

Mohn und Rhabarber  
flaumiges Mohnküchlein | eingelegter Rhabarber | weisse Schokolade

Menü pro Person  
€ 49,60

Weinempfehlung: 2024 Riesling Loibner  
E. Knoll, Wachau, Österreich € 9,00

# 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  
Milzschritte | knusprig gebackene Grießknödeln | Kräuterflädle  
€ 10,00

## **Frühlingshafte Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl:  
Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette  
Joghurt 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

## **Burratina | Erdbeeren**

leichter Frühlingssalat | Erdbeere | Balsamico  
Rhabarber | Kräuter | cremiger Burratina  
€ 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  
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-Erbesen-Ragout | Gewürzschaum

€ 37,00