

VERWALTERS

FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag, der 09.06. bis Freitag der 12.06.2026

Tatar vom Rind | leicht mariniertes Sommergemüse | Mayo
Basilikum-Pesto | Olivenöl

oder

Kraftsuppe vom Tafelspitz | Schnittlauch
Wurzelgemüse

oder

marinierte Sommersalate | Balsamico-Marinade
Tomaten | Gurken | Erdbeeren | lauwarmer Ziegenkäse

Tranchen vom Rinderrücken | Portweinglace
glaciertes Sommergemüse | Röstkartoffeln

oder

Filet vom Wolfsbarsch | Safranschaum
cremiger Zitronen-Kapern-Risotto | geschmorter Sellerie

oder

Pasta | Oliven | Kapern | Tomaten
Penne | Tomaten | Oliven | Kapern | Knoblauch
gezapfte Burrata

Topfen und Zwetschke
knusprig gebackene Topfenknödel
erfrischendes Zwetschkenragout

oder

Pistazie und weisse Schokolade
flaumiges Pistazienküchlein | mariniertes Beerenragout | Fruchtgelee

Menü pro Person
€ 49,60

Weinempfehlung: 2025 Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel
Hirtzberger, Wachau, Österreich € 12,20

ZUM STARTEN

„Vorab“ to share ab 2 Personen

Tatar vom Thunfisch & mariniertes Oktopus-Salat & Vitello Tonnato
zum Teilen am Tisch ab 2 Personen

€ 26,00 pro Person

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen

Milzschneide | knusprig gebackene Grießknödeln | Kräuterflädle

€ 10,00

Sommer Blattsalate

mit Dressing nach Wahl:

Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, Joghurt Dressing

bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen

€ 12,00

Sommersalat Bowl

Tomaten-Couscous | Pekannüsse | Sommerkräuter

Sommergemüse | Spinat | Balsamico | Burratina

€ 19,00

Idee zum Sommer

sommerliches Ratatouille | pikant | knusprig gebackenes Stunden-Ei

Paprikacreme | Ragout von der Tomate

€ 23,00

Verwalters Soulfood

Surf and Turf von Garnele & Salsiccia

knusprige Salsiccia & gebratene Garnele | Zitronenöl

mediterranes Gemüse | Sommerpesto | geröstetes Brot

€ 25,00

Foccacia | Oktopus

kross gebratener Oktopus | knusprige Foccacia

mediterranes Caponata-Gemüse | Oliven | Kapern | Chili | Zitronenöl

€ 25,00

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Gnocchi | Basilikumpesto

Kartoffel-Zitronen-Gnocchi | Basilikum Pesto | Trüffel-Pecorino
Olivenöl | frischer schwarzer Trüffel | Burratacreme | Wurzelgemüse
€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Butterschmalz

Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 32,00

Verwalters Backhuhn | Sauerrahm | Buttermilch | Brust & Keule

in Buttermilch und Sauerrahm eingelegtes Bauernhuhn
knusprig gebacken
Kartoffelsalat oder Blattsalate | Preiselbeeren
€ 26,00

Unser Tafelspitz vom Kalb

gekochter Tafelspitz | glaciertes Gemüse | Röstkartoffeln | Kren
zweierlei vom Spinat | gebackenes Ei | Schnittlauchsauce | Apfelkren
€ 35,00

Fisch des Tages | nach Tagesangebot

cremiger Kapern-Zitronen-Risotto | Zitronenschaum
glaciertes Sommergemüse
€ 42,00

Lammkotelette | Gartenkräuter

lauwarmes Caponata-Gemüse | braune Butter | Selleriepüree
flaumiges Kartoffelpüree | Kräuterschaum
€ 43,00

Hühnerbrust aus dem Ofen | Zitronenthymian

Salbei Polenta | knuspriger Salbei | Balsamico-Glace
Avocadocreme | glacierte Spinat
€ 36,00

Rinderfilet & Oktopus

rosa gebratenes Rinderfilet & kross gebratener Oktopus
knuspriger Kartoffelkuchen | Zwiebelmarmelade | grüner Spargel
€ 51,00