VERWALTERS FRISCHMARKTLUNCH

von Dienstag 17.11. bis Freitag 20.11.2026

Tatar vom Lachsfilet I Creme Fraiche I Schnittlauch
gerösteter Sesam I eingelegter Rettich I Kräuteröl DFGLNO

oder

Schaumsuppe vom Kürbis I Ingwer I Kokosmilch
Limettenblatt I roter Curry FLO

oder

marinierte Herbstsalate I Kürbis-Kartoffel-Dressing
Tomaten I Gurken I Radieschen I geschmortes Gemüse LMO

****

Zweierlei vom Kalb I rosa gebraten & geschmort
Rosa Kalbsrücken & geschmortes Kalbsgulasch
cremige Polenta I Wintergemüse FGLO

oder

In Aromen gebratenes Filet von der Lachsforelle
Safranschaum I Schnittlauchkartoffel
geschmortes Gemüse ADFGLO

oder

Indisches Gemüse-Curry I Kokosmilch I Curry
Blumenkohl I Gemüse I pikant I Sesam-Reis FLNO

****

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Apfelmus ACGO

oder

Maroni | Cassis | Spekulatius
Creme | Sorbet | Crumble ACGHO

Menü pro Person
€ 49,60

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

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

ZUM STARTEN

„Südlich-Mediterran“ Vitello tonnato
Rosa Kalbsrücken I Niedertemperatur
knusprige Kalbstafelspitz-Praline I Thunfischcreme I Ei I Sardellen
Parmesan I Pesto I Kapern
€ 25,00 ACDFGM

Klassiker neu gedacht
Mariniertes Rindertatar vom Alpen Rinderfilet I Kapern I Sardellen
fruchtige Paprikacreme I Chili I Räuchersalz I gebackenes Eigelb
Avocado-Öl I Parmesan Crunch
€ 26,00 GHLNOR

Klare Tafelspitzsuppe
mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitte | knusprig gebackene Grießknöderln | Kräuterflädle
€ 12,00 ACFGLMN

Herbstliche Blattsalate
mit Dressing nach Wahl:
Feigensenf-Dressing, Verwalters Vinaigrette, Kürbis-Kartoffel Dressing
bunte Strauchtomaten | Gurken | Radieschen
€ 12,00 ACGLMNO

Herbst & Süden
Salat von geschmortem Kürbis & Roter Beete
Kürbiskernpesto | Kreuzkümmel | cremige Burrata
€ 24,00 FGHO

Entenleber & Süßwein
Entenleberterrine klassisch nach Französischer Art
Süßweingelee I Portweinpüree I Apfelchutney
hausgemachtes Brioche
€ 29,00 ACFGLMO

Cremiger Kürbisrisotto
Küriskernölschaum | eingelegter Kürbis | geröstete Kürbiskerne
€ 23,00 FGOLMNO
€ 31,00 mit gebratenem Saibling DFGOLMNO

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

VERWALTERS KLASSIKER

Hausgemachte Rote Rüben Gnocchi I geschäumte Nussbutter
Rote Rüben Gnocchi I geschäumte Salbei-Nussbutter I geschmorter Kürbis
Olivenöl I karamellisierte Walnüsse I geflämmter Ziegenkäse
€ 31,00 ACFGHO

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Butterschmalz
Beilage nach Wahl: Schnittlauch-Kartoffeln oder Salat
€ 34,00 ACGLM

Verwalters gerolltes Cordon Bleu vom Kalbsrücken
Kalbsrücken I Bergkäse I Burgunderschinken I Butterschmalz
knusprig gebacken | Schnittlauchkartoffeln oder Blattsalate
€ 36,00 ACGLM

Unser Tafelspitz vom Kalb
gekochter Tafelspitz I glaciertes Gemüse I Röstkartoffeln I Apfelchutney
zweierlei vom Spinat I knuspriges Ei I Kren I Wiener Tafelspitzsauce
€ 38,00 CGLM

„Alpenrind" - Rinderfilet
Risotto mit frischem schwarzen Trüffel I geschmorte Schalotten
Rosmarin Glace I saisonales Gemüse
€ 52,00 CFGLO

Fisch des Tages | nach Tagesangebot
Kürbisrisotto I Rieslingschaum I Petersilienöl
glaciertes Herbstgemüse I marinierter Kohlrabi
€ 42,00 DFGLO

Supreme von der Hühnerbrust I frisch aus dem Ofen
Kross gebratene Hühnerbrust aus dem Ofen I Rotweinglace
Herbstkürbis I cremiger Kartoffelstock I Kürbiscreme
€ 39,00 FGLO

Omas geschmorte Rinderroulade
glaciertes Herbstgemüse I Röstzwiebel
Schnittlauchspätzle I Kräuterschaum
€ 38,00 FGLMO

T-Bone Steak „Metzgerei Scheuch" am Tisch tranchiert I für 2 Personen
Rosa gebratenes T-Bone Steak I Rosmaringlace
Speckbohnen | Trüffelpommes | frischer schwarzer Trüffel
nur am Abend € 49,00 pro Person FLMO

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