

VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Mittwoch, 18.01. bis Freitag, 20.01.2023

Tatar vom Rind | eingelegte Pilze | Röstbrot
Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch | Schalotten

oder

Schaumsuppe von der Karotte | Limettenblatt
Tramezzini | Kokos | Ingwer

oder

marinierte Blattsalate | Rote Rüben
Radieschen | Sprossen | Kernöl

Kalb nach toskanischer Art
Kalbrücken | frittiertes Salbei | knusprig gebratener Speck
Gemüse | Sellerie | Broccoli | Portwein-Jus

oder

Filet vom Kabeljau | gelber Curry-Schaum
glaciertes Wintergemüse | Gemüse-Risotto

oder

Kartoffel-Schnittlauch-Gnocchi | Parmesan
Tomaten-Gemüse-Ragout | Olivenöl | gehobelte Burrata

Süß und fruchtig
gebrannte Creme von der Mango | marinierte Beeren | Sorbet

oder

Panna cotta von der Vanille
Schokoladen-Biskuit | Eis

Menü pro Person

€ 44,90

Weinempfehlung: 2019 Etna Bianco
Benanti, Sizilien
€ 9,40

KALTE & WARME VORSPEISEN

Marinierte Blattsalate

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade
Sprossen | Radieschen | Tomaten | Gurken
€ 9,50

Kalb | Thunfisch | Wasabi-Kaviar

Kalbstafelspitz-Niedertemperatur | Thunfisch-Tatar | Schnittlauch
Limetten-Mayonnaise | Karotten-Ingwer-Püree | asiatisches Gemüse
€ 23,00

Gemüsesalat | Gemüse-Vinaigrette

marinierter Gemüsesalat | Sprossen | roh geriebener Blumenkohl
Avocado | geblähter Ziegenkäse | Rote Rüben-Püree
€ 19,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Gemüse und österreichischen Einlagen
Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln
€ 9,00

Pasta Strozzapretti mit Kaninchen

cremige Pasta | Knoblauch | Wurzelgemüse | geschmortes Kaninchen
Parmesan | geröstete Pinienkerne | weiße Bohnen
€ 23,00

VERWALTERS KLASSIKER

Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln, Gemüse oder Salat

€ 30,00

Cordon Bleu gerollt | Kalbsrücken

Burgunderschinken | Bergkäse | in Kräuterbutter geschwenkt

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln, Gemüse oder Salat

€ 30,00

Kalbstafelspitz

Wurzelgemüse | Cremespinat | knuspriges Ei

Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 32,00

Rib-Eye Steak & Tatar | Gnocchi

glaciertes Herbstgemüse | Gewürzbutter | Selleriepüree | Römersalat

€ 45,00

Bachsaibling

gebratenes Filet vom Bachsaibling | Olivenöl-Blattspinat

Zitronen-Kapern-Risotto | mariniertes Kräutersalat

€ 32,00