

# VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 14.03. bis Freitag, 17.03.2023

leicht gebeiztes Lachsfilet | geflämmt | Curry-Mayo  
Mango-Gurken-Salat | marinierte Salatherzen

oder

Kräftige Rindsuppe | Muskatblüte  
Wurzelgemüse | Schnittlauch | Flädle

oder

marinierte Blattsalate & Salatherzen | gerösteter Sesam  
Radieschen | eingelegte Sommertomaten

\*\*\*\*

Kalbsrücken auf Pilzcreme | Sellerie  
glacierter Blumenkohl | Butterbrösel | Pasta

oder

heimisches Forellenfilet mit Kräutersalat  
Schnittlauchkartoffeln | Gemüse-Ratatouille

oder

Rote Rüben-Gnocchi | Salbeifond | frischer Kren  
Spinat | grober Parmesan  
Olivenöl | Knoblauch | Ruccola

\*\*\*\*

Alles Schokolade  
Zartbitter | Weiße Schokolade | Milkschokolade

oder

Süß und fruchtig  
Portwein | pochierte Birne | Gewürze  
cremiger Topfen | ofenfrischer Mamorkuchen

Menü pro Person

€ 44,90

**Weinempfehlung:** 2019 Bourgogne Blanc  
Patrick Javillier, Burgund  
€ 10,30

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

# KALTE & WARME VORSPEISEN

## **Marinierte Blattsalate**

mit Dressing nach Wahl: Feigensenf-, Balsamico-, Walnussmarinade  
Gurken | Radieschen | eingelegte Sommertomaten | Sesam  
€ 9,80

## **Kalb | Thunfisch**

rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme | Thunfisch bleu  
Bohnen-Variation | Gewürz-Mayo | Passionsfrucht  
€ 26,00

## **Erste Frühlingsboten**

cremige Burrata | marinierter Minispargel  
Bärlauchpesto | Erbse | Radieschen | Kräutersalat  
€ 21,00 ohne gebeiztem Saibling  
€ 26,00 mit gebeiztem Saibling

## **Blumenkohl & Lauch | Nori-Blatt**

Blumenkohl-Espuma | geschmorter Lauch | Nori-Blatt  
Cashewnuss-Creme | Pilzfond | roh geraspelter Blumenkohl  
€ 19,00

## **Klare Tafelspitzsuppe**

mit Gemüse und österreichischen Einlagen  
Milzschnitten | Leberknöderln | Grießnockerln  
€ 9,60

# VERWALTERS KLASSIKER

## **Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln oder Salat

€ 30,00

## **Cordon Bleu gerollt | Kalbsrücken**

Burgunderschinken | Bergkäse | in Kräuterbutter geschwenkt

Beilagen nach Wahl: Kartoffeln oder Salat

€ 30,00

## **Kalbstafelspitz**

Wurzelgemüse | Cremespinat | knuspriges Ei

Röstkartoffeln | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 32,00

## **Supreme vom Freiland-Wildhenderl | mediterrane Kräuter**

glacierter Spinat | Blumenkohlcreme

Ingwer | Zitronen-Pasta | geschmorte Tomaten

€ 31,00

## **Fisch – je nach Tagesangebot**

Tomaten-Safran-Fond | hausgemachte Gnocchi

Fenchel | Stangensellerie | Spinat | mariniertes Kräutersalat

€ 32,00 bis 39,00