

# VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 05.02. bis Freitag, den 08.02.2019

## **Vorspeisen**

Vitello tonnato und Wintersalate

Tomaten-Minze-Chutney

oder

marinierter Vogerlsalat mit roh geriebener Ur-Karotte und Rote Bete

oder

Kartoffelsuppe mit Gemüse, Kräutern und Majoran

## **Hauptspeisen**

rosa gebratene Entenbrust mit asiatischem Gemüse  
eingelegte Clementinen und Sesam-Reis

oder

Kartoffel-Käse-Teigtascherln mit Parmesan  
Olivenöl, mediterranes Gemüse

oder

Filet vom Bachsaibling mit Rosmarin-Butter  
glaciertes Buttergemüse und Schnittlauch-Kartoffeln

## **Dessert**

Verwalters süßes Schmankerl

Schokoladen-Honig-Mousse mit Birnenkompott, Frucht-Sorbet

oder

„Michis Klassiker“: Topfenknöderln mit Brösel  
und Zwetschken-Ragout, cremiges Eis

Menü in 3 Gängen: € 29,60

**Weinempfehlung** 2017 Grüner Veltliner „Rusterberg“  
Weingut Julius Klein  
Glasweise € 6,80

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