

# VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 12.03. bis Freitag, den 15.03.2019

## **Vorspeisen**

in asiatischen Aromen gebeizter Wildlachs  
Senf-Orangen-Creme, mariniertes Fenchelsalat, Erbsenpüree

oder

„Nizza Salat“ Verwalter  
marinierte Blattsalate mit Ei und Gurken, Tomaten, Thunfisch

oder

Rindsuppe mit Gemüse und Schnittlauch  
gefüllte Teigtascherln

## **Hauptspeisen**

rosa gebratenes Steak von der Rinderhuft  
gebratenes Gemüse und Kartoffel-Wedges, Sauerrahm-Dip

oder

Verwalters mediterrane Fischsuppe  
Safran-Tomaten, Gemüse und Knusperbrot

oder

Spaghetti mit Tomaten-Ragout, Oliven, Knoblauch  
cremiger Mozzarella, geschmorte Auberginen

## **Dessert**

Verwalters süßes Schmankerl  
Sauerrahmeis mit Heidelbeer-Ragout und Kaffee-Espuma

oder

„Michis Klassiker“  
gebackene Topfenknöderln im Birnen-Ragout  
cremigtes Eis

Menü in 3 Gängen: € 29,60

**Weinempfehlung** 2015 Morillon „Klassik“  
Weingut Frauwallner, Südsteiermark  
Glasweise € 5,50