

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Donnerstag, den 12.09. bis Freitag, den 13.09.2019

Vorspeisen

Vitello tonnato „Verwalter Art“

marinierte Tomaten, glasierter Blumenkohl mit Curry

oder

marinierter Römersalat mit Croûtons und Parmesan

Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

oder

Rindsuppe mit gefüllten Teigtascherln

und Wurzelgemüse

Hauptspeisen

Zweierlei vom Kalb

rosa gebraten und langsam geschmort

Herbstgemüse und kleine Kartoffeln

oder

Variation von Thunfisch und Wolfsbarsch

kurz gebratenes Gemüse und Sesamreis

oder

Hausgemachte Pasta mit Knoblauch und Kräutern

frische Waldpilze, Parmesanschaum

Dessert

„Verwalters süßes Schmankerl“

Gebrannte Orangencrème mit Limetten-Mousse und Eis

oder

„Verwalters Klassiker“

Schokoladenmousse mit Olivenöl und Krokant

Balsamico-Beeren und Sorbet

Menü in 3 Gängen: € 29,60

Weinempfehlung

2018 Grüner Veltliner „Rotes Tor“

Weingut Hirtzberger, Wachau - Niederösterreich

Glasweise € 7,50

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