

„GENUSSREISE IM FEBRUAR“

Wildlachs zum Start

Wildlachs in zwei Varianten; als Tatar und in exotischen Gewürzen gebeizt sowie leicht angeräuchert, mit mariniertem Oktopus, Toskanische Oliven und Kapern, Balsamico

+++

Gebratene Entenleber und Majoran

mit Trauben und Süßwein, Sellerie
grüner glacierter Spargel, grobes Salz

+++

Kalbsfilet und gebackenes Kalbsbries

rosa gebratenes Kalbsfilet mit heimischem Kalbsbries
Spinat, Selleriecreme und Parmesan-Polenta

oder

In Kräutern gebratener Wolfsbarsch

glaciertes Gemüse, hausgemachte Gnocchi
Curry-Kokos-Schaum, Black Tiger Garnelen

+++

Warmes Schoko-Törtchen aus dem Ofen

eingelegte Sommer-Beeren und Sorbet

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an
€ 25,00

Menü in drei Gängen ohne Wein € 57,00

Menü komplett ohne Wein € 68,00

Anmerkungen zum Menü:

Das Menü wird ab zwei Personen nur im Ganzen serviert, nicht in einzelnen Gängen

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

DIE ERÖFFNUNG

Asia-Feeling

fruchtig-pikanter Glasnudelsalat mit Mango und Gurke
bleu gebratener Angelfang-Thunfisch mit Wasabi und Sojasprossen
€ 19,00

Marinierte Blattsalate

mit Feigensenf- oder Balsamico-Dressing
Radieschen, eingelegter Muskatkürbis süß-sauer
€ 8,50

Wildlachs nach 2 Arten

in Aromen gebeizt und mariniert als Tatar
Frischkäse mit Apfelgelee, Curry-Fenchel, Sellerie-Zimt-Püree
€ 18,00

Verwalters Klassiker

gebackenes Bio-Landeier mit Spitzkrautsalat und knusprigem Speck
Radieschen und Sprossen, Senf-Honig-Marinade
€ 15,00

Beef Tatar mit Kalbsbries

Tatar vom Rind mit gebackenem Kalbsbries
lauwarme Kartoffeln, Consommé-Ravioli, flaumige Brioche
€ 21,00

Wälder Ziegenkäsele

marinierte Rote Rüben mit Honig und Kreuzkümmel
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel, Vogerlsalat
€ 12,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: Ottis Grießnockerln oder Flädle
€ 7,00

Aufgeschlagene Schaumsuppe von Karotten und Orangen

Thunfisch, Koriander und Fenchel
€ 10,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Entenbrust aus dem Ofen

rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Campari-Fond
pikantes Wok-Gemüse, Clementinen und Schupfnudeln
€ 28,00

Rosa Kalbsfilet mit Gemüse-Samosa

glacierter Spinat, buntes Marktgemüse
hausgemachte Pasta, Süßwein-Trauben
€ 34,00

US Omaha Rinder-Roastbeef aus der Reifekammer

acht Wochen dry-aged in der Reifekammer, Balsamico-Schalotten
Kräuterbutter, Coleslaw-Salat und erste „Heurige“ Risolee-Kartoffeln
Ladies Cut: € 26,00
Gentlemen's Cut: € 38,00

Fangfrischer Wolfsbarsch

in frischen Kräutern und brauner Butter gebratener Wolfsbarsch
glaciertes Gemüse und Garnelen, Blumenkohl-Curry-Creme
€ 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der „Gusseisernen“ mit Bio-Zitrone

Beilagen zur Wahl: Schnittlauchkartoffeln oder Salat
€ 25,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

mit 12 Monate gereiftem Bergkäse und Burgunderschinken
braune Rosmarin-Butter, Gartengemüse und Blattsalate
€ 26,00

Lamm-Entrecôte mit Bohnen-Kraut

Sellerie-Creme, Paprika Chutney, Sprossenkohl
braisierte Schalotten, Parmesan Polenta
€ 29,00

Gefüllte Teigtascherln

mit Polenta und Parmesan
Parmesan-Schaum, glacierte Tomaten, Gemüse-Vitamine
€ 18,00

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

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

2 Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso

Kaffee-Likör

€ 8,00

Zweierlei knusprige Crème brûlée

mit weißer Schokolade und Bitter-Orangen

Himbeer-Sorbet und Cassis-Feigen

€ 10,00

Hommage an einen Klassiker - Wartezeit 15 min.

Tarte Tatin aus dem Ofen

Schokolade-Espuma, Sorbet vom grünen Apfel

€ 9,00

Lauwarmes Schokolade-Törtchen

fruchtiges Sorbet und glacierte Kumquats, Marshmallows

€ 10,50

Mandel-Orangen-Savarin

mit knusprigem Hippenbruch

Urkarotte-Guaven-Sorbet, eingelegte Birnen

€ 9,00

Kleine Käsevariation vom Brett

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf

gesalzene Walnüsse

€ 14,00