

„GENUSSREISE IM FEBRUAR“

Wildlachs zum Start

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

+++

Gebratener Oktopus

mit Gemüse und Kartoffeln, Orangenstaub
knusprige Schwarzwurzeln, Chorizo-Öl

+++

Kalbsrücken und gebackenes Kalbsbries

rosa Kalbsrücken mit heimischem Kalbsbries
mediterranes Gemüse, Selleriecreme und Parmesan-Polenta

oder

Filet vom Wolfsbarsch

glaciertes Gemüse, hausgemachte Gnocchi
Tomaten-Pernod-Schaum, Black Tiger Garnelen

+++

Warmes Schoko-Törtchen aus dem Ofen

ingelegte 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

DIE ERÖFFNUNG

Thai Mangosalat

Spicy Mango-Gurken-Salat mit frischer Minze
geschmorte Paprika-Salsa
bleu gebratener Angelfang-Thunfisch, Oktopus und Garnelen
€ 19,00

Marinierte Blattsalate

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

Wildlachs auf zwei 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, Schaumsuppe, flaumige Brioche
€ 21,00

Im Heu geräucherter Rinderrücken

marinierte Rote Rüben mit Honig und Kreuzkümmel
pikante Salsa, Vogelerlsalat, gebackene Schwarzwurzeln
€ 18,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

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

Aufgeschlagene Schaumsuppe von Topinambur und Kokos

Blumenkohl-Püree, gebratene Jakobsmuscheln
€ 10,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Entenbrust aus dem Ofen

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

Steak vom Kalbsrücken mit knusprigen Artischocken

Selleriepüree, buntes Marktgemüse, Gemüse-Samosa
hausgemachte Pasta, Süßwein-Trauben
€ 34,00

Black Angus Omaha Rinderrücken aus der Reifekammer

Schwarzwurzeln im Parmesanmantel, Kräuterbutter
Coleslaw-Salat und erste „heurige“ Risolee-Kartoffeln
Ladies Cut: € 26,00
Gentlemen's Cut: € 38,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Black Tiger Garnelen

mediterranes Gnocchi-Gemüse-Gröstl, Blumenkohlcreme
knusprige Auberginen
€ 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

Geschmorte Lammkeule aus dem Ofen

Selleriecreme, glasierter Sprossenkohl
Mini-Gemüse, cremige Parmesan-Polenta
€ 29,00

Gefüllte Teigtascherln

mit Polenta und Taleggio
Parmesan-Schaum, glacierte Tomaten, junger Pflückspinat
€ 18,00

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

zwei 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