

„GENUSSREISE IM MÄRZ“

Saibling zum Start

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

+++

Aus dem Wasser

Thunfisch, Garnele und Jakobsmuschel
Tomaten-Zitronengras-Fond, Ingwerschaum

+++

Tranchen vom US Beef mit Berg-Pfeffer

gebackene Schwarzwurzeln und glaciertes Gemüse
Parmesan-Polenta

oder

Filet vom Wolfsbarsch

hausgemachte Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Oliven
Tomaten-Pernod-Schaum, Black Tiger Garnelen

+++

Ländle Topfen

knusprig gebackene Topfenknöderln mit eingelegten Zwetschken
cremigtes Eis

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

Quinoa-Gemüsesalat mit frischen Kräutern

Getreideart mit 5000-jähriger Geschichte
marinierter Oktopus und gebratene Garnele, Kräuteröl
hausgemachte Gewürz-Mayonnaise
€ 19,00

Marinierte Blattsalate

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

Heimischer Saibling mariniert mit asiatischen Gewürzen

mit Curry, Fenchel und Orange, Pfefferknusper,
Maispüree und Apfel-Wasabi-Schaum, Senf-Eis
€ 19,00

Verwalters Klassiker

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

„Verwalter-Style“

Mousse von der Räucherforelle mit Pernod, Thunfischcreme
rosa gebratener Rinderrücken Niedertemperatur gegart
€ 16,00

Tintenfisch-Salat

mediterraner Salat vom Tintenfisch mit Limetten-Tomaten-Vinaigrette
pikante Salsa, Frühlingsgemüse
€ 15,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

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

Spicy Tomatensuppe mit Zitronengras-Ingwer-Schaum

Jakobsmuscheln, junges Gemüse
€ 10,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Iberico Kotelett aus dem Ofen mit Salbeibutter

eingelegte Feigen, Selleriecreme, Spitzkraut
Kartoffelschmarrn, knusprige Artischocken
€ 28,00

Steak vom Kalbsrücken mit marinierten Auberginen

Selleriepüree, buntes Marktgemüse, Gemüse-Samosa
Teigtascherln mit Apfel und Schwarzwurzeln
€ 32,00

Black Angus Omaha Rinderrücken aus der Reifekammer

Schwarzwurzeln im Parmesanmantel, Kräuterbutter
Coleslaw-Salat und erste „heurige“ Risolee-Kartoffeln
Ladies Cut: €27,00
Gentlemen's Cut: €38,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Black Tiger Garnelen

mediterranes Gnocchi-Gemüse-Gröstl, Blumenkohlcreme
lauwarmer Oktopus
€ 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

Hausgemachte Teigtascherln

gefüllt mit Schwarzwurzeln und Äpfeln, Salbei-Butter
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

Limetten-Sauerrahm-Mousse

mit knusprigem Hippenbruch
Urkarotte-Guaven-Sorbet, eingelegte Birnen
€ 9,00

Kleine Käsevariation vom Brett

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf
gesalzene Walnüsse
€ 14,00