

„GENUSSREISE IM JUNI“

Das Menü bieten wir gerne ab 2 Personen bis 20.30 Uhr an.
Es wird in 3* oder in 4 Gängen – nicht einzeln – serviert.

Start in den Abend*

unsere kleine Sommer-Variation:

Thunfisch mit Gurke und Mango, mariniertes Pfirsich

Hühner-Satay-Spießchen mit Couscous und Tomaten-Relish

Sushi vom Saibling und Lachs mit Ingwer und Soja

+++

Ein sommerlicher Zwischengang

gebratener Oktopus mit Garnele und Sommergemüse

Balsamico-Himbeeren und Minze

+++

Rosa Lammrücken*

erste heimische Pilze, Selleriecreme

Rosmarin-Parmesan-Polenta, grüner Spargel

oder

Sommerlicher Fischeintopf*

Variation von Edelfischen mit Tomate und Vanille

Sommergemüse, Wasabischaum, Baguette

+++

Etwas Kreatives*

Illy-Kaffee in drei verschiedenen Variationen

mit Thymian-Melonen-Salat, Schokoladenerde und Joghurt

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

Menü in drei Gängen ohne Wein € 57,00

Menü komplett ohne Wein € 68,00

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

DIE ERÖFFNUNG

Sommerlicher Thunfisch

roh mariniert in Honig-Soja-Chili-Marinade und als Tatar
Pfeffer-Erdbeeren, gebratene Garnelen, Tomateneis
Wildkräutersalat
€ 19,00

Marinierte Blattsalate

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

Sommer-Tapas

dreierlei Sushi vom Saibling, Thunfisch und Lachs
geschmorte Ochsentomaten mit Zitronen-Thymian-Burrata, Rucola &
Kalb Oktopus-Salat mit Himbeeren
Saiblingstatar auf Tomaten-Gin-Gelee
€ 21,00

„Verwalter-Style“

geschmorte Ochsentomaten mit Minze und Chili
cremige Burrata, Rucola, Brot-Chip, Pata Negra Schinken
€ 14,00

Hommage an den Süden

gebratener Oktopus mit Sommergemüse und Garnele
Zitronengras-Schaum, Erdbeeren und Balsamico
€ 19,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknöderln oder Flädle
€ 7,00

Schaumsuppe vom ersten Gartenkohlrabi mit rotem Curry

gebeizter Seesaibling mit Fenchel
€ 10,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Sommer-Thunfisch

gebratener Thunfisch mit Sesam und Soja
marinierte Wassermelone, Sommerpfirsich
€ 31,00

Kalbskotelett mit wildem Rosmarin

erste gemischte Waldpilze, Sauce Hollandaise
gebratene Kartoffeln, Spitzkrautsalat und Sellerie
€ 32,00

Rückensteak vom Black Angus aus der Reifekammer

Chimichurri-Dip, Gartengemüse mit Olivenöl
gebackene Kartoffeln, Vanilletomaten
€ 31,00

Filet vom Wolfsbarsch und Garnelen

Gartenmangold mit Sesam und Sojasauce
Pernod-Tomaten-Schaum, Couscous Salat
€ 31,00

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

Beilagen zur Wahl: Risoleekartoffeln oder Salat
€ 25,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

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

Maishenderl-Brust aus dem Ofen

kross gebratene Brust mit Gartenkräutern
hausgemachte Pasta und Kohlrabi-Kompott, Blattsalate
€ 27,00

Verwalters mediterrane Fischsuppe

mit Safran, Tomate und Orange, Vanille, Baguette
€ 27,00

Teigtascherln mit Ziegenkäse und Schnittlauch

geschmorte Tomaten mit Vanille, Burrata, Rucola
€ 18,00

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

zwei Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso
Kaffee-Likör
€ 8,00

Zweierlei von der knusprigen Crème brûlée

mit Popcorn und Zitronengras-Ingwer
Zitronensorbet und Birne
€ 10,00

Ein Klassiker

Vanille-Popcorn Panna Cotta, Erdbeer-Rhabarberagout
cremigtes Eis und Espuma
€ 9,00

Schokolade auf zwei Arten

als Parfait und Soufflé, marinierte Marille
Espuma von der Tahiti-Vanille
€ 10,50

Sauerrahm-Rhabarber-Tarte

ingelegter Rhabarber
Erdbeersorbet und Honigbruch
€ 9,00

Kleine Käsevariation vom Brett

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