

# „GENUSSREISE IM SEPTEMBER“

Das Menü bieten wir gerne ab 2 Personen bis 20.00 Uhr an.  
Die einzelnen Gänge können nicht à la carte bestellt werden.

## **Herbst Vorspeise**

Carpaccio von der Roten Rübe mit Honig-Senf-Marinade  
gebratene Wachtelbrust mit Balsamico-Rotkraut, schwarze Nüsse  
Wasabi-Luft und Hirschterrine

+++

## **Etwas aus dem Suppentopf**

Schaumsuppe von Pfifferlingen – Trüffel  
sautierte Pfifferlinge, Kräuter-Pesto, Schnittlauch  
handgemachte Cannelloni

+++

## **Zwischengang**

cremigies Krustentier-Rieslings-Risotto  
Krustentierschaum, gebratener Seeteufel, Ofentomate

+++

## **Hauptsache**

Rehnüsschen aus Tirol mit Kohlrabi Püree und gebratenen Gewürzen  
Kartoffelgebäck, Weichselglace, Marktgemüse

+++

## **Etwas Kreatives**

Verwalters kleine Dessertauswahl  
oder  
gemischter Käseteller vom Brett

Menü komplett ohne Wein

€ 89,00

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an

€ 36,00

Das Menü kann auch als Drei- oder Viergangmenü bestellt werden.

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

# DIE ERÖFFNUNG

## **Oktopus und Tomate**

geschmorte Ofentomaten mit Vanille und Kardamom  
marinierter Oktopus, Olivenölsud, Petersilie, Steinpilze  
€ 19,00

## **Knackige Blattsalate**

mit Feigensenf- oder Tomaten-Kräuter-Vinaigrette  
Ochsentomaten und Gurken, geröstete Kürbiskerne  
€ 8,50

## **„Verwalter-Style“**

Entenleber in zwei Variationen:  
als Parfait mit Pistazien und gebrannte Crème  
Currylinsen, Wachtelbrust, Aprikosen-Senf-Chutney, Brioche  
€ 21,00

## **Vitaminkost**

Quinoa-Gemüsesalat mit frischen Kräutern, exotische Gewürze  
marinierte Zucchini-Spaghetti mit Garten-Pesto, gehobelter Parmesan  
€ 12,00

## **Thunfisch auf vier verschiedenen Arten**

bleu gebraten auf weißem Bohnen-Gemüse-Salat  
Sushi mit Wasabi und Soja  
roh mariniert auf Steinpilzen  
als Carpaccio mit Wakame-Salat und Apfelschaum  
€ 19,00

## **Herbstbowl**

marinierte Blattsalate mit Rohkost, Croûtons  
lauwarmer Ziegenkäse, frische Kräuter  
€ 13,00

## **Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen**

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknöderln oder Flädle  
€ 8,00

## **Pfifferlingsschaumsuppe - Teigtascherl**

Pfifferlinge, Kalbstafelspitz, Kräuteröl, Rote Rüben  
€ 10,00

# UNSERE HAUPTGERICHTE

## **Kalbsbäckle aus dem Schmortopf**

schonend geschmorte Kalbsbäckle mit Portwein und Piment  
Rotwein-Apfelcreme, Parmesan-Polenta, Sellerie und Stangenbohnen  
€ 26,00

## **Kurz gebratener Entrecote: circa 260 g Dry Aged aus Bayern**

mit geschmorten Schalotten, Röstzwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln  
glacierte Honig-Navetten, Sellerie, Pilze  
€ 32,00

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

Beilagen zur Wahl: Kartoffeln oder Salat  
€ 25,00

## **Verwalters Cordon Bleu vom Kalbsrücken**

mit Bregenzerwälder Bergkäse und Burgunderschinken  
gerollter Kalbsrücken, knusprig gebacken,  
Schnittlauch-Kartoffeln, Gemüse  
€ 26,00

## **Aus dem Süden**

Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, Tomatencreme  
Basilikum-Pesto, Olivenöl, knusprige Kräuter, Gemüse  
€ 19,00

## **Seeteufel aus dem Angelfang**

Steinpilze, glasierter Spinat, Sellerie, cremige Trüffel-Gnocchi  
€ 33,00

## **Stubenküken aus dem Ofen**

glaciertes Gemüse süß-sauer, Karotten-Ingwer-Püree  
eingelegte Weinbergpfirsiche, marokkanischer Couscous  
€ 29,00

## **Variation von Edelfischen je nach Tagesangebot**

cremiges Krustentier-Risotto, Gartengemüse, Hummer-Schaum  
€ 31,00

## **Zitronen-Rucola-Ravioli nach Toskanischer Art**

Zitronenschaum, Grana, Rucola, Gartenkohlrabi, knuspriger Salbei  
€ 18,00

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

# ETWAS SÜSSES

## **„Verwalters Affogato Italiano“**

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

## **Gebrannte Crema Catalana mit Orangen**

Vanille-Pfirsich-Ragout, cremiges Tiramisu-Eis  
Topfen-Marillen-Küchlein  
€ 10,00

## **Lauwarme Bratapfel-Tarte aus dem Ofen**

cremigtes Sorbet, Vanillesauce, Latte macchiato-Parfait  
€ 9,00

## **Klassischer Schokoladekuchen mit flüssigem Kern**

gebratene Pfeffer-Ananas, cremiges Eis  
Espuma von der Tahiti-Vanille  
€ 11,00

## **Weißes Schokoladenmousse und Terrine**

Marillengelee, Topfen-Joghurt-Eis  
Schokoladenlasagne, frische Beeren  
€ 10,00

## **Kleine Käsevariation vom Brett**

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