

VERWALTERS LUNCH-MENÜ

Thunfisch Carpaccio | Curry Mayonnaise
geflämmte Jakobsmuschel
Frühlings-Pesto | Spargel | Buttermilchschaum

oder

Spargel-Apfelsuppe | Ingwer | Lachs-Tatar

oder

Zupfsalate | Radieschen | geschmorte Tomate
Burrata | Balsamico

Kalb Niedertemperatur | Spargel-Risotto
Erbsenpüree | Brokkoli

oder

Saibling | cremiger Spinat | Wurzelgemüse
geschmorte Tomaten | Gnocchi | Kren

oder

Hausgemachte Pasta | Tomaten-Ragout | Kapern | Peccorino

Mascarpone-Creme | Limette | Beeren | cremiges Sorbet

oder

Apfeltarte | Karamelleis | Pekanuss | Karamell

Menü pro Person

€ 37,90

Weinempfehlung: 2016 Savignon Blanc Ceró
Venica, Italien
€ 8,30

DIE ERÖFFNUNG

Verwalters Zupfsalat | Vetterhof Lustenau

Radieschen | Feigen- Balsamico- oder Walnussdressing
€ 14,00

Spargel | Erdbeeren

Spargelsalat weiß & grün | Holunder | Minze | Wachtelei | Chips
€ 13,00

Knuspriges Bio-Ei | Saiblings-Kaviar

gebackenes Bio-Ei | marinierter Spargel
Sauerrahm | Radieschen | Zupfsalate
€ 16,00

Wolfsbarsch-Tatar | Erbse

Wolfsbarsch | Sesam | Soja | Yuzu-Fond | Avocado
Curry-Mayonnaise | Wasabi
€ 19,00

Gänseleber | Rosinen | Tramezzini

gebratene Gänseleber | Grappa-Risotto
Trauben-Ragout | Süßwein
€ 24,60

Hausgemachte Salsiccia | Bären Metzgerei Lustenau

Salsiccia gebraten | Blasamico-Zwiebeln | Bärlauchsenf Röstkartoffeln
€ 16,00

Kalbsrücken | Knoblauch fermentiert

rosa Kalbsrücken | Nüsse | Spargel | Kräutersalat | Radieschen
€ 18,00

Kräuterschaumsuppe | Saibling

Wiesenkräuter | Saiblings-Tatar | Kresse | Spargel
€ 10,50

Rindsuppe Österreich mit Sherry & Gemüse

Leberknöderln | Flädle | Milzschnitte | Grießköderln
€ 8,00

KLASSISCH & MODERN

Bio-Rindertafelspitz Vonatur | Apfelkren-Schnittlauchauce

geschmorte Zwiebel | Röstkartoffeln | Krenschäum
cremiger Spinat | Wurzelgemüse

€ 26,00

„Cordon bleu“ vom Milchkalb | Metzgerei Bösch Lustenau

Kartoffeln oder Salat aus „Gertruds Garten“

Bergkäse | Dorfschinken

€ 26,00

Clubsteak von der Hochrippe | dry aged | Bären Metzgerei

Parmesan-Gnocchi | Spargel gratiniert | Sellerie-Püree

karamellierte Schalotten | Sauce Foyot

€ 34,00

Rinderfilet in Rindertalg gereift | Bären Lustenau | Trüffelglace

Blumenkohl-Apfel-Mousseline | Spargel geröstet | Tartelettes

€ 38,00

Steinbutt | Karotte | Safran

gebratener Steinbutt | Safran-Risotto | Karotte

Kapern | Zitrusfrucht

€ 34,00

Lammstelze geschmort | vorgelegt

Erbse | Buttergemüse | hausgemachte Pasta | Artischocke

€ 29,00

Spargel mal Zwei aus Bayern

Spargel-Tarte | weißer Spargel | Hollandaise | Pesto | Kartoffeln

€ 23,00

Offene Lasagne | Kalb | Kalbsbries

Pasta | Kalbsbries | Kalb kurz sautiert

Morchelragout | Frühlingsgemüse | Parmesan-Hippe

€ 33,00

Spargel | klassisch

weißer Spargel | Bayern | Kartoffeln | braune Butter | Hollandaise

€ 24,00

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

DESSERT

Rhabarber-Erdbeer-Ragout | Sauerrahmeis

knusprige Topfenknöderln

€ 9,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso mit Vanille-Eis

€ 7,00

warmer Schokoladauflauf | Beeren | Eis

Wartezeit 20 Minuten

€ 8,00