

# VERWALTERS FRISCHMARKT LUNCH

von Dienstag, 10.05. bis Freitag, 13.05.2022

Thunfisch-Carpaccio | Avocado-creme  
marinierter Spargelsalat | Radieschen | Limette | Sesam

oder

Schaumsuppe von Frühlingskräutern  
geröstetes Brot | gehobelte Radieschen

oder

marinierte Pflücksalate | Spargel | Balsamico-Marinade  
Radieschen | Kirschtomaten | Kresse

\*\*\*\*

Filet von der Bachforelle | Schnittlauchkartoffeln  
Balsamicotomaten | cremiger Spinat | frischer Kren

oder

Tagliata vom Rind | Kräuterpesto | weißer Stangenspargel  
Rosmarinkartoffeln | Selleriepüree | Portwein Glace

oder

Risotto von weißem und grünem Spargel | Pesto  
gehobelte Burrata | Olivenöl | Schmortomaten

\*\*\*\*

Schokolade-Zucchini-Kuchen | dunkle Schokoladeganache  
hausgemachtes Schokoladeeis

oder

Tonkabohnen Crème brûlée mit braunem Zucker  
cremigtes Marillensorbet

Menü pro Person

€ 39,90

**Weinempfehlung:** 2019 Bourgogne Blanc Chardonnay  
Patrick Javillier, Burgund  
€ 9,60

# VERWALTER KLASSIKER

## VORSPEISEN

### **Daniels Gänseleber-Terrine mit Fleur de sel**

Gänseleber-Terrine | süß und sauer eingelegter Rhababer  
Amarant | Brioche  
€ 22,00

### **Kräftige Tafelspitzsuppe**

österreichische Einlagen  
€ 8,00

### **Cremige Burrata aus Apulien | Rucolapesto | Pinienkerne**

gegrilltes Gemüse | Olivenöl | Melanzani-Creme  
€ 16,00

### **Wolfsbarsch-Tartar auf geröstetem Brot**

Avocadomousse | Löwenzahn-Orangen-Kardamom-Fond  
süß-saure Radieschen | Wasabi-Ananas-Curry-Mayonnaise  
€ 20,00

### **Blattsalate | Radieschen | Tomaten**

Dressing nach Wahl: Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade  
€ 10,00

### **Hausgemachte Pasta | Tomatenragout | knusprige Kapern**

Junglauch | Knoblauch | Pecorino | Oktopus  
€ 20,00

### **Deutscher Stangenspargel | asiatisch mariniert**

Tataki vom Angelfang-Thunfisch mit Sesam  
Erbsenpüree | Gewürzmayonnaise | Wasabi | Radieschen  
€ 19,00

### **Erdbeer-Spargelsalat | Basilikum-Dressing**

Frühlingsalate | Kresse | Kirschtomaten | Spargel | Erdbeeren  
Radieschen | knuspriger Parmesan  
€ 12,00

## HAUPTSPEISEN

### **Fisch nach Tagesangebot**

weißer Stangenspargel | Marktgemüse | Erbsencreme | Risotto  
€ 29,00 bis € 36,00

### **Verwalters Cordon Bleu vom Kalbsrücken | Preiselbeeren**

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse  
€ 29,00

### **Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse  
€ 29,00

### **Kalbstaufelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren**

Marktgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln  
€ 29,00

### **Kaninchenkeule | sous vide mit Chili-Butter**

Sizilianische Caponata | Pancetta | Parmesan-Polenta  
Artischocken | Broccoli  
€ 31,00

### **Hausgemachte Pasta**

gezupftes Kalbsbäckle | Pecorino  
knusprige Kapern | Tramezzini-Brotchips | Knoblauch  
€ 28,00

### **Deutscher Stangenspargel**

Sous vide gegarter Stangenspargel | braune Butter | Olivenöl  
Heurige Schnittlauch-Kartoffeln | Sauce Hollandaise  
€ 25,00

mit geräuchertem Vorarlberger Schinkenspeck

€ 29,00

### **Entrecôte | dry aged aus Deutschland | Chimichurri**

rosa gebratenes Entrecôte | marinierte Salatherzen  
Spargel-Kartoffel-Gratin | geräuchertes Selleriepüree  
geschmorte Zwiebel  
€ 41,00