

## Menü Reinhartshuber

Bachforelle . Schwarzer Rettich . Dashi

\*\*\*\*\*

Gänseleber . Cassis . Blaukraut . Brioche

\*\*\*\*\*

Topinambur . Trüffel . Kohl

\*\*\*\*\*

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis

\*\*\*\*

Rehrücken . Pastinake . Flower Sprouts . Preiselbeere

\*\*\*\*\*

Shiso . Limette . Yuzu . Macha

6 Gänge 145

4 Gänge ohne Gänseleber, ohne Topinambur 95

Weinbegleitung 6 Gläser 60

Weinbegleitung 4 Gläser 40

Gedeck

Krustenbrot . Orangenbutter

Wollschweinspeck . Fleur de sel . Veronelli Olivenöl 5

## Vorspeisen

Bachforelle . Schwarzer Rettich . Dashi	23
Alpenkaviar 30 Gramm . Sauerrahm . Blinis	75
Beef Tatar . fermentierter Knoblauch . Senfeis . Schalotte	23
Radiccio Salat . Rote Rübe . Schafskäse . Walnuss	18

## Zwischengerichte

Gänseleber . Cassis . Blaukraut . Brioche	32
Bio Blunze . Kürbis-Curry Püree . Apfel	26
Topinambur . Trüffel . Kohl	32

## Hauptspeisen

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis	32 / 39
Seesaibling . Rote Rüben Risotto . Kren	39
Rehrücken . Pastinake . Flower Sprouts . Preiselbeere	59
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel . Preiselbeer	33
Agnolotti . Trüffel . junger Spinat	33

## Dessert

Topfenschmarren . Zwetschke . Bourbon-Vanille-Eis	16
Zitronensorbet 5 mit Vodka Axberg	12
Käse vom Tölzer Kasladen	16 / 22
Shiso . Limette . Yuzu . Macha	18