

Menü Reinhartshuber

Spargel . Miso . Orange . Haselnuss

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis

Gänseleber . Rotkraut . Johannisbeere . Brioche

Rote Rübe . Schwarze Nuß . Sommertrüffel

Reh . Sellerie . Eierschwammerl

Mandel . Himbeere . Basilikum

6 Gänge 125

4 Gänge ohne Kabeljau, ohne Gänseleber 90

Weinbegleitung 4 Gläser 40

6 Gläser 60

Gedeck

Krustenbrot . Limettenbutter

Wollschweinspeck . Fleur de sel . Veronelli Olivenöl 5

À la carte

Vorspeisen

Alpenkaviar 30 Gramm . Sauerrahm . Blinis	75
Beef Tatar . Pommery – Senfcreme . Schalotten	23
Geflämmt Lachs . Avocado . Ponzu . Radieschen . Miso	23
Romanasalat . Avocado . Parmesan . Pinienkerne	18

Suppen und Zwischengerichte

Rinderconsommé . Kaspressknödel . Sherry	10
Gelbe Paprika-Currysuppe . Jakobsmuschel	15
Bio Blunze . Rahmkraut . Apfel	26

Hauptspeisen

Hummer . Dreierlei Karfiol . Bisque	49
Prime Beef Beiried . Risotto . Eierschwammerl	49
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel Preiselbeer	33
Seesaibling . Brennessel-Tagliolini . Kaviar-beurre blanc	38
Agnolotti . Trüffel . junger Spinat	33

Dessert

Topfenschmarren . Marille . Bourbon-Vanille-Eis	16
Sauerrahmeis . Erdbeeren . 30jähriger Balsamico	9
Zitronensorbet	5