

Menü Reinhartshuber

Bachforelle . Schwarzer Rettich . Dashi

Gänseleber . Cassis . Blaukraut . Brioche

Topinambur . Trüffel . Kohl

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis

Rehrücken . Waldpilze . Polenta

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
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 . Waldpilze . Polenta 59
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel 33
Agnolotti . Trüffel . junger Spinat 33

Dessert

Topfenschmarren . Zwetschke . Bourbon-Vanille-Eis 16
Valrhona Schokolade . Sauerkirsche . Mascarpone 16
Shiso . Limette . Yuzu . Macha 18
Zitronensorbet 5 mit Vodka Axberg 12