

Menü Reinhartshuber

Geräucherte Lachsforelle . Gurke . Wasabi

Taube . Heidelbeeren . Steinpilz

Gänseleber . Rotkraut . Cassis . Brioche

Wagyu aus Kagoshima
Koriander . Kombucha-Röstzwiebelsud

Wildfang Steinbutt . Safran . Kartoffel . Lauch

Schokolade . Sauerkirsche

6 Gänge 145

4 Gänge ohne Gänseleber, ohne A5 Wagyu 95

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 . fermentierter Knoblauch . Senfeis . Schalotte	23
Geflämmtter Lachs . Avocado . Ponzu . Radieschen . Miso	23
Romana Salat . Avocado . Parmesan . Pinienkerne	18

Suppen und Zwischengerichte

Rinderconsommé . Kaspressknödel . Sherry	10
Gelbe Paprika-Currysuppe . Jakobsmuschel	15
Bauch vom Kleeschwein . Kürbis . Junge Erbse	26

Hauptspeisen

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

Dessert

Topfenschmarren . Marille . Sauerrahmeis	16
Mandel . Himbeere . Basilikum	16
Zitronensorbet	5