

Menü Reinhartshuber

Geräucherte Lachsforelle . Gurke . Wasabi

Rote Rübe . Schwarze Nuß . Trüffel

Gänseleber . Rotkraut . Cassis . Brioche

Wildfang Steinbutt . Safran . Kartoffel . Lauch

Reh . Sellerie . Eierschwammerl

Mandel . Himbeere . Basilikum

6 Gänge 125

4 Gänge ohne Gänseleber, ohne Steinbutt 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 . fermentierter Knoblauch . Senfeis . Scharlotte	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 . Tagliolini . Kaviar-beurre blanc	38
Agnolotti . Trüffel . junger Spinat	33

Dessert

Topfenschmarren . Marille . Sauerrahmeis	16
Valrhona Schokolade . Sauerkirsche	14
Zitronensorbet	5