

Menü Reinhartshuber

Bachforelle . Schwarzer Rettich . Dashi

Wachtel . Heidelbeere . Steinpilz

Gänseleber . Rotkraut . Cassis . Brioche

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis

Wagyu Beef A5 aus Kagoshima
Topinambur . Kohl . Kombucha

Shiso . Limette . Yuzu . Macha

6 Gänge 145

4 Gänge ohne Wachtel, ohne Gänseleber 95

Weinbegleitung 6 Gläser 60

Weinbegleitung 4 Gläser 40

Gedeck

Krustenbrot . Orangenbutter

Wollschweinspeck . Fleur de sel . Veronelli Olivenöl 5

Vorspeisen

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

Zwischengerichte

Gänseleber . Rotkraut . Cassis . Brioche	32
Wachtel . Heidelbeere . Steinpilz	32

Hauptspeisen

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis	32 / 39
Wagyu Beef A5 . Topinambur . Kohl . Kombucha	62
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel . Preiselbeer	33
Agnolotti . Trüffel . junger Spinat	33

Dessert

Topfenschmarren . Zwetschke . Bourbon-Vanille-Eis	16
Variation vom Rohmilchkäse	16
Zitronensorbet 5 mit Vodka Axberg	12
Shiso . Limette . Yuzu . Macha	18