

Menü Reinhartshuber

Gebeizter Seesaibling
Tomaten-Buttermilch-Sud . Basilikum . Kaviar

Grüner Spargel . Miso . Physalis . Haselnuss

Blunzentascherl . Sauerkraut . Australischer Wintertrüffel

Steinbutt . Karfiol . Hummerbisque

Kalbsbäckchen . Sellerie . Eierschwammerl . Heidelbeere

Weißer Schokolade . Erdbeere . grünes Shiso Sorbet

6 Gänge 145

4 Gänge ohne Blunzentascherl, Steinbutt 95

Weinbegleitung 6 Gläser 60

Weinbegleitung 4 Gläser 40

Gedeck

Krustenbrot . Orangenbutter . Wollschweinspeck 5

Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling

Tomate-Buttermilch Sud . Basilikum . Kaviar 25

Alpenkaviar Osietra 30 Gramm . Blinis . Sauerrahm 75

Beef Tatar . fermentierter Knoblauch . Senfeis . Schalotte 25

Romana Salat . Avocado . Parmesan . Cashew 20

Grüner Spargel . Miso . Physalis . Haselnuss 25

Hauptspeisen

Steinbutt . wilder Karfiol . Hummerbisque 49

Seesaibling . Eierschwammerl . Heidelbeere . Riesling Risotto 39

Kalbsbäckchen . Sellerie . Eierschwammerl . Heidelbeere 49

Agnolotti . Australischer Wintertrüffel . Junger Spinat 35

Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel 35

Dessert

Topfenschmarren . Marille . Sauerrahm-Eis 18

Weißer Schokolade . Erdbeere . grünes Shiso Sorbet 18

Sauerrahm-Eis . Hollerkoch . Waldhonig 9

Zitronensorbet 5 mit Vodka Axberg 12