

EAT.

SNACKS. APERO.

Sauerteigbrot. Aufgeschlagene Butter.	5
Irish Moore Auster. Japanische Vinaigrette á la RH.	5
Shrimp-Cocktail á la „Marie-Rose“.	18

VORSPEISE.

Blattsalat „RH“. Kirschtomate. Croutons.	15
Aubergine. Miso. Joghurt. Haselnuss.	16
Stracciatella di Burrata. Mango. Chili.	17
Lachsforelle „Crudo“. Limette. Granny Smith. Radieserl.	18
Beef Tatar. Kimchi. Schnittlauch. Eigelb.	21

ZWISCHENGANG.

Homemade Tagliatelle. Bärlauch. Pilze.	17
Jakobsmuschel. Fenchel. Sanddorn Kosho.	27

SUPPE.

Karotte. Kokos. Zitronengras.	12
Krustentierbisque. á la RH. Fenchel. Lauch. Roullie.	19

FISCH. FLEISCH.

Crispy Maishendl. Gochujang. Grüner Spargel. Kokosreis.	28
Ochsenbacke. Shiitake. Pak Choi. Maiscreme. Kampot Pfeffer.	32
Zander vom Marco. Yuzu Kosho Beurre Blanc. Mangold. Kartoffel.	32
Wiener Kalbsschnitzel. Kartoffel-Gurken-Salat. Preiselbeeren.	29
Haustopf „RH-Style“. Rind. Schwein. Pute. Schwammerl. Käsespätzle.	27

Catch of the day. grüner Spargel. Kartoffel. (für 2 Personen) „Tagespreis“

VEGETARISCH.

Homemade Tagliatelle. Bärlauch. Pilze.	24
Crispy Blumenkohl. Gochujang. Grüner Spargel. Kokosreis. <small>vegan</small>	25

SPARGEL. SCHROBENHAUSEN.

Lachsforelle. Spargel. Kartoffel. Beurre Blanc.	36
Rinderfilet Medaillon. Spargel. Kartoffel. Bearnaise.	38
Spargel. Braune Butter. Schinken. Kartoffel.	27

STEAK.

Alle Cuts werden serviert mit Sauce Béarnaise, Chimichurri, Kalbsjus.

Flanksteak 200g, Österreich.	44
Rinderfilet 200g, Bayern.	48
Dry Aged Ribeye IBP 250g, USA.	52
Chateaubriand 400g, Bayern (2p).	95

EXTRAS.

Kleiner Caesar-Salad.	6
Grillgemüse.	6
Rösti.	6
Pommes. „RH-Style“.	6
Pommes. Trüffel.	9
Spargel grün 200g.	9
Spargel weiß 200g.	12

DESSERT.

Homemade Eis Sorbet. je Kugel.	4
Unser Affogato.	8
Rhabarber. Erdbeere. Sauerrahm.	12
Schokomousse. Himbeeren.	13
Kaiserschmarren „RH-Style“.	25
(ca. 20-30 Minuten. für 2 Personen)	

SÜSSWEIN.

Kracher. Burgenland. 2021. Beerenauslese Zweigelt.	9
Dr. Loosen. Mosel. 2023. Spätlese Riesling.	9