

EAT.

SNACKS. APERO.

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

VORSPEISE.

Blattsalat „RH“. Kirschtomate. Croutons.	13
Aubergine. Miso. Tahin. Haselnuss. <small>vegan</small>	16
Stracciatella di Burrata. Mango. Chili.	17
Lachsforelle „Crudo“. Limette. Granny Smith. Radieserl.	18
Beef Tatar. Kimchi. Schnittlauch. Eigelb.	21

ZWISCHENGANG.

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

SUPPE.

Spargelcreme.	12
Krustentierbisque. á la RH. Fenchel. Lauch. Roullie.	19

FISCH. FLEISCH.

Haustopf „RH-Style“. Rind. Schwein. Pute. Schwammerl. Käsespätzle.	27
Crispy Maishendl. Gochujang. Grüner Spargel. Kokosreis.	28
Wiener Kalbsschnitzel. Kartoffel-Gurken-Salat. Preiselbeeren.	29
Zander vom Marco. Yuzu Kosho Beurre Blanc. Mangold. Kartoffel.	32
Lamm vom Gutshof Polting. Erbse. Kartoffel.	38

VEGETARISCH.

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

SPARGEL. SCHROBENHAUSEN.

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

STEAK.

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

Rinderfilet 200g, Bayern.	48
Dry Aged Roastbeef 200g, Deutschland.	55
Dry Aged Ribeye IBP 250g, Deutschland.	65
Chateaubriand 400g, Bayern (2p).	95

EXTRAS.

Beilagensalat.	6
Kleiner Caesar-Salad	6
Grillgemüse.	6
Kartoffelgratin.	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.	14
Schokomousse. Himbeeren.	14
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