

EAT.

SNACKS. APERO.

Sauerteigbrot. Aufgeschlagene Butter.	5
Irish Moore Auster. Japanische Vinaigrette.	5
Shrimp-Cocktail á la „Marie-Rose“.	18
50g Purmano Caviar. Blini. Sauerrahm.	150
+ Shot Vodka.	5

VORSPEISE.

Blattsalat „RH“. Pfifferlinge.	16
Aubergine. Miso. Tahin. Haselnuss. <small>vegan</small>	16
Wassermelone. Feta. Walnuss.	17
Stracciatella di Burrata. Mango. Chili.	17
Lachsforelle „Crudo“. Limette. Granny Smith. Radieserl.	18
Beef Tataki. Sushi Reis. Edamame.	22

ZWISCHENGANG.

Homemade Tagliatelle. Pfifferlinge. Liebstöckl.	18
Jakobsmuschel. Fenchel. Sanddorn Kosho.	27

SUPPE.

Pfifferlingcreme.	12
Gurkenkaltschale. Creme Fraiche.	11

FISCH. FLEISCH.

Haustopf „RH-Style“. Rind. Schwein. Pute. Schwammerl. Käsespätzle.	27
Crispy Maishendl. Gochujang. Wilder Brokkoli. Kokosreis.	28
Wiener Kalbsschnitzel. Kartoffel-Gurken-Salat. Preiselbeeren.	29
Zander v. Marco. Yuzu Kosho. Sellerie. Pfifferlinge.	34
Kalbskarree. Pfifferlinge. Polenta.	38
Rinderfilet. Camembert. Pfifferlinge. Rösti.	52

VEGETARISCH.

Homemade Tagliatelle. Pfifferlinge. Liebstöckl.	26
Crispy Blumenkohl. Gochujang. Wilder Brokkoli. Kokosreis. <small>vegan</small>	25

STEAK.

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

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

EXTRAS.

Beilagensalat.	6
Kleiner Caesar-Salad.	6
Grillgemüse.	6
Kartoffelgratin.	6
Pommes. „RH-Style“.	6
Pommes. Trüffel.	9

DESSERT.

Homemade Eis Sorbet. je Kugel.	4
Unser Affogato.	8
Kokos Panna Cotta. Ananas.	15
Schokomousse. Kirsche.	15
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