

EAT.

SNACKS. APERO.

Sauerteigbrot. Aufgeschlagene Butter.	5
Pulpo-Spieß. Sriracha. Tomate.	6
Wan Tan. Schwein. Sate.	6
50g Purmano Caviar. Blini. Sauerrahm.	150
+ Shot Vodka.	5

VORSPEISE.

Blattsalat „RH“. Pfifferlinge.	16
Aubergine. Miso. Apfel. Kürbiskern. vegan	16
Burrata. Feige. Radicchio.	17
Ziegenkäse. Rote Bete. Birne. Walnuss.	17
Vitello Tonnato. Rucola. Kapern.	18
Lachsforelle „Crudo“. Buttermilch. Dill. Meerrettich.	18

ZWISCHENGANG.

Homemade Tagliatelle. Pfifferlinge.	18
Pulpo. Avocado. Mango.	22

SUPPE.

Kürbis.	9
Pfifferlingcreme.	12

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
Ochsenbacke. Romanesco. Kartoffel.	32
Kalbskarree. Pfifferlinge. Polenta.	38

VEGETARISCH.H.

Geschmorter Spitzkohl. Sellerie. Curry. Hot Sauce. vegan	23
Homemade Tagliatelle. Pfifferlinge.	26

STEAK.

Alle Cuts werden serviert mit Sauce Béarnaise und 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 I Sorbet. je Kugel.	4
Unser Affogato.	8
Crème Brûlée.	10
Schokomousse. Zwetschge.	15
Kaiserschmarrn „RH-Style“.	25
(ca. 20-30 Minuten. für 2 Personen)	

SÜSSWEIN.

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