



Herzlich willkommen im Restaurant Dae Mon – unserem Lieblingsort, an dem kulinarische Grenzen erweitert und überschritten werden.

Unsere „Open Minded Cuisine“ ist ein Zusammenspiel aus vielfältigen kulinarischen Traditionen, die auf innovative Weise miteinander verschmelzen. Unser Ziel ist es, den Gaumen unserer Gäste zu überraschen und mit unerwarteten Geschmackskombinationen zu begeistern.

Das Herzensprojekt von Stefan Reinhardt wird mit großer Leidenschaft von den beiden Chefköchen Samuel Haas und Phillip Steixner geleitet. Sie werden dabei vom jungen, kreativen Team aus sieben Nationen unterstützt.

Wir laden dich auf unsere Geschmacksreise ein und freuen uns darauf, deine Erwartungen zu übertreffen!

Das sagt der Guide Michelin 2023 über uns:

Eine interessante Adresse ist dieses schicke und recht stylische Restaurant. Man nennt seinen Küchenstil „open minded cuisine“: moderne Gerichte, die Techniken und Aromen der japanischen und koreanischen Küche auf vielfältige Weise verbinden – so finden sich z.B. Streetfood-Einflüsse. Das angebotene Menü gibt es auch als kreative vegetarische Variante.

Tipp: Alternativ zum Wein bietet man eine schön abgestimmte kalte asiatische Tee-Begleitung – ein echtes Vergnügen für alle, die es alkoholfrei mögen!

Die Men Menü

open minded cuisine

Hummer Waffel
Sommer Pickels | Pilz Cracker

Ingwer

Gurke | Kombu

Riesling Winkeler Dachsberg | 2020 | Aurelia Hamm | Rheingau
Gaoshan Zheng Shan Xiao Zhong | 2023 | schwarzer Tee | China

Pfifferling

Sellerie | Limette | Thai Basilikum

Riesling Gottsacker | 2020 | Seckinger | Pfalz
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

Chawanmushi

Lauch | Edamame | Muschel

Altesse „Les Chemins“ | 2022 | Domaine de Lucey | Savoyen
Qing Xiang Tieguan Yin | 2022 | Oolong Tee | China

Maris

Spitzkohl | Chimichurri

Spätburgunder Rosé | 2023 | Julian Scheid | Mosel
Smoked Zheng Shan Xiao Zhong | 2023 | schwarzer Tee | China

Papaya

Thai Chili | weißes Kimchi | Holunder

Petit-Chablis Hautérivien | 2022 | Domaine Pommier | Chablis
Zi Sun Xiao Hong Gan | 2019 | schwarzer Tee | China

Rind

Zucchini | Kapuzinerkresse | Frischkäse

Sankt Laurent | 2023 | Schödl Family | Weinviertel
Sparkling Tea „Lysegrøn“ Sencha | 2024 | Kopenhagen

Sorbet Rhabarber

Shiso

Riesling Kabinett | 2020 | Tim Röttgerding | Mosel
Bio Rougui | 2022 | Oolong Tee | China

Shaved Matcha Eis

Erdbeeren | Koji Milch

Rosé brut | 2021 | Christian Krack | Pfalz
Huoshan Huang Cha | 2023 | gelber Tee | China

Menü 138

ohne Papaya 126 / ohne Papaya & ohne Matcha Eis 118

Weinbegleitung 78 / 68 / 58

Teebegleitung 62 / 54 / 48

kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Open Minded Cuisine
vegetarisch

Kimchi Waffel
Sommer Pickles | Pilz Cracker

Karotte
Buchweizen | Ponzu
Grüner Veltliner Wachauwerk | 2022 | Grabenwerkstatt | Wachau
Sencha | 2021 | grüner Tee | Japan

Pfefferling
Sellerie | Limette | Thai Basilikum
Riesling Gottsacker | 2020 | Seckinger | Pfalz
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

Martake Tempura
Passionsfrucht | Pecorino | Eigelb
Le Garbier Blanc | 2023 | Chateau Frédignac | Bordeaux
Proxy Smoked Oolong Kombucha | 2024 | Berlin

Mais
Spitzkohl | Chimichurri
Spätburgunder Rosé | 2023 | Julian Scheid | Mosel
Smoked Zheng Shan Xiao Zhong | 2023 | schwarzer Tee | China

Papaya
Thai Chili | weißes Kimchi | Holunder
Petit-Chablis Hautérvien | 2022 | Domaine Pommier | Chablis
Zi Sun Xiao Hong Gan | 2019 | schwarzer Tee | China

Khirabi
Petersilie | Apfel | Meerrettich
Balztanz Blanc | 2021 | Von der Vogelwaide | Wachau
Sparkling Tea „Blå“ Jasmin | 2024 | Kopenhagen

Sjabhnen Pavlova
Rhabarber | Shiso
Riesling Kabinett | 2020 | Tim Röttgerding | Mosel
Bio Rougui | 2022 | Oolong Tee | China

Shaved Matcha Eis
Erdbeeren | Koji Milch
Rosé brut | 2021 | Christian Krack | Pfalz
Huoshan Huang Cha | 2023 | gelber Tee | China

Menü 138
ohne Papaya 126 / ohne Papaya & ohne Matcha Eis 118
Weinbegleitung 78 / 68 / 58
Teebegleitung 62 / 54 / 48
kalt gezogen und kalt im Glas serviert