



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 sechs Nationen unterstützt.

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

Das sagt der Guide Michelin 2024 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

Kys Kuster | Pickels | Macaron

—
Bonié

Mandarine | gebrannte Mandel | Fenchel

Lu Shan Yun Wu | 2023 | Grüner Tee | China
Sauvignon Blanc Fume | 2023 | Jülg | Pfalz

—
Wasserspinnat

Eigelb | Pastinake

Nuomi Xiang Hong Cha | 2024 | Schwarzer Tee | China
Dorfkultur weiß | 2022 | Rosi Schuster | Burgenland

—
Dasht Reiteich

Seeigel | Lauch

Zi Sun Xiao Hong Gan | 2019 | Schwarzer Tee | China
Scheurebe Alte Reben | 2022 | Heiligenblut | Rheinhessen

—
Zaru Soba

Krabbe | Yuzu Koji Cha

Banzhang | 2021 | Shu Pu'er | China
Merler Riesling | 2020 | Scheid | Mosel
oder
Turtle Black | Ikekame | Junmai

—
Cnsmē

Rübe | Tteok | Chili

geräucherter Zheng Shan Xiao Zhong | 2024
Schwarzer Tee | China
Tautropfen | Urakasumi | Junmai

—
Kalsbäck

Bisque | Karotte | Tatar

Traditioneller Tieguanyin | 2023 | Oolong | China
Grés Rose | 2020 | Am Schlipf | Baden
oder
Rhododendron | Amabuki | Junmai Daiginjo

—
Stecky Ritz

Vanille | Powidl | Mohn

Proxy A | 2025 | Kombucha | Berlin
Zuckerbrot & Marille | von der Vogelwaide | Wachau

—
Rhabarber

Miso | Shiso

Lysegrøn | 2025 | Sparkling Tea | Kopenhagen
Chardonnay brut nature | 2018 | Knewitz | Rheinhessen

Menü 138 | nur ein Dessert 128

Teebegleitung 68 / 60 / einzeln pro Glas 9
kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Weinbegleitung 92 / 78 / einzeln pro Glas 14

Das Menü
Open minded cuisine
vegetarisch

Vegane Auster | Pickels | Macaron

Kartoffel

Buchweizen | Ponzu

Sencha | 2021 | Grüner Tee | Japan
Grüner Veltliner Grabenwerk | 2023 | Grabenwerkstatt | Wachau

Wasserspinne

Eigelb | Pastinake

Nuomi Xiang Hong Cha | 2024 | Schwarzer Tee | China
Dorfkultur weiß | 2022 | Rosi Schuster | Burgenland

Butterkuss Kürbis

Blauschimmel | Kreuzkümmel | Zitrone

Melone Szechuan Pet Nat | 2025 | Kombucha | Berlin
Riesling Thanisch Kabinett feinherb | 2020
Wwe.Dr.H.Thanisch | Mosel

Zaru Soba

Kombu | Yuzu Koji Cha

Banzhang | 2021 | Shu Pu'er | China
Merler Riesling | 2020 | Scheid | Mosel
oder
Turtle Black | Ikekame | Junmai

Quintessenz

Rübe | Tteok | Chili

geräucherter Zheng Shan Xiao Zhong | 2024
Schwarzer Tee | China
Tautropfen | Urakasumi | Junmai

Kohlratte

Petersilie | Apfel | Meerrettich

Blå | 2025 | Sparkling Tea | Kopenhagen
Balztanz Blanc | 2022 | Von der Vogelwaide | Wachau

Sticky Rice

Vanille | Mohn | Powidl

Proxy A | 2025 | Kombucha | Berlin
Zuckerbrot & Marille | von der Vogelwaide | Wachau

Rhabarber

Miso | Shiso

Lysegrøn | 2025 | Sparkling Tea | Kopenhagen
Chardonnay brut nature | 2018 | Knewitz | Rheinhessen

Menü 138 | nur ein Dessert 128

Teebegleitung 68 / 60 / einzeln pro Glas 9
kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Weinbegleitung 92 / 78 / einzeln pro Glas 14