



Das Dae Mon Menü

Wie schön, dass du dich mit uns auf eine kulinarische Reise begibst.

Du hast die Wahl zwischen vegetarischen Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten oder Fleisch.

Wir haben zwei Menüs für dich zusammengestellt – als Inspiration und Ausgangspunkt.

Du kannst einzelne Gänge ganz nach deinem Geschmack tauschen oder kombinieren, um dir dein ganz persönliches Wunschmenü zusammenzustellen.

Unser Menü wechselt viermal im Jahr – inspiriert von den Jahreszeiten.

Im aktuellen Menü richtet sich unser Blick verstärkt nach Japan.

Die Gerichte präsentieren sich puristischer als zuvor – dafür mit umso mehr Feinsinn, Tiefe und Klarheit. Präzision, Raffinesse und Innovation stehen im Mittelpunkt.

Die Chefköche Samuel Haas und Phillip Steixner verbinden das Vertraute mit dem Unerwarteten – eine feinsinnige Fusion aus beliebten Wohlfühlgerichten und überraschenden japanischen Aromen.

Freu dich auf eine open minded cuisine, etwa auf Kalbsbacke mit Bisque oder Germknödel als Sticky Rice – vertraut und doch ganz neu interpretiert.

Das 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

—
Zergu Somen

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 Riez

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

Die Mönche Menüs
Open minded cuisine
vegetarisch

Vegetarische Roster | Pickels | Macaron

Karotte

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

Buellerross Kürbis

Blauschimmel | Kreuzkümmel | Zitrone

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

Zergu Samen

Kombu | Yuzu Koji Cha

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

Quasimodo

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