



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 Mon Menü

open minded cuisine

Hummer Waffel  
Sommer Pickels | Pilz Cracker

Ingwer

Ingwer | Gurke | Kombu

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

Spritzel

Mandel | Kirschblüte | Kerbel

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

Oktopus

Butterbohnen | Tomate | Takoyaki

Riesling Steinterrassen | 2020 | Gut Hermannsberg | Nahe  
Milan Xiang Superior | 2023 | Oolong Tee | China

Krautbrot

French Toast | Yuzu Miso

Sauvignon Blanc Fumé | 2022 | Georg Mosbacher | Pfalz  
Indian Peony | 2018 | weißer Tee | Indien

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 | 2020 | 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

Die Men Menü  
open minded cuisine  
vegetarisch

Kimchi Waffel  
Sommer Pickles | Pilz Cracker

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

Spritzel  
Mandel | Kirschblüte | Kerbel  
Riesling Gottsacker | 2020 | Seckinger | Pfalz  
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

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

Krautergesell  
French Toast | Yuzu Miso  
Sauvignon Blanc Fumé | 2022 | Georg Moosbacher | Pfalz  
Indian Peony | 2018 | weißer Tee | Indien

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 | 2020 | 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