

REASON RESTAURANT

FÜR EINEN DER 23 REASONS IM BÜROHAUS STEHT UNSER REASON RESTAURANT.

Ein Ort, an dem zahlreiche Einflüsse aus aller Welt zusammentreffen und durch die eine einzigartige, explosive Reason-Mischung entstehen konnte. Wir verzaubern Sie mit Feingefühl und einer guten Portion Charme.

Für ein hervorragendes Geschmackserlebnis sorgt Küchenchef Andrea Mirabelli. Für ihn und sein Team ist jede einzelne Zutat entscheidend. Deshalb wählen wir die Produkte, aus denen wir unsere Speisen zubereiten, mit Liebe und Sorgfalt aus. Mit einer saisonalen und regionalen Produktauswahl unterstützen wir Betriebe, die sich für nachhaltige Lebensmittelprodukte einsetzen. Das ist nicht immer selbstverständlich, aber immer ein besonderer Genuss.

Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch die unendlichen Weiten der Geschmäcke und Köstlichkeiten dieser Welt.

ÖFFNUNGSZEITEN: MO – DO 17-23 UHR | FR - SA 17-24 UHR
ENJOY@23REASONS.AT | +43 5224 22023 303

SOCIAL MEDIA: @REASONWATTENS

REASON'S **APERITIFS** ZUM STARTEN & TEILEN

ANKOMMEN. GENIESSEN. LÄCHELN.

Starten Sie Ihren Aufenthalt im REASON doch mit einem Glas Sprudel, begleitet von unseren charmanten, kleinen Aperitifs, welche Sie am besten gemeinsam genießen.

JIAOZI Chinesische Teigtaschen Hackfleisch Wirsing Limette Koriander 4 STK AF	€ 11,00
EDAMAME Japanische Bohnen Butter Salz Trüffel FG	€ 7,50
FRITTIERTE KRABBen Koriander Limettensauce 4 STK ABL	€ 13,50
BRUSCHETTA Lachs Minze Balsamico Knoblauch 3 STK AD	€ 13,50
MANGALICA BRETTL´ FÜR 2 PERSONEN Hauseigener Mangalica-Speck Foccacia Oliven AP	€ 18,00
CRÉMANT de Loire Rosé, Domaine de Cray, Loire 0,75 L	€ 38,00
CHAMPAGNER Mosaique Brut, Jacquart, Reims 0,75 L	€ 88,00

VORSPEISEN

UNSERE EMPFEHLUNG (AB 2 PERSONEN):

DEGUSTATION DER VERSUCHUNGEN

PRO PERSON:

€ 19,90

Eine Variation aus fünf kleinen aber feinen Gerichten, in die Mitte serviert!

BEEF TARTAR

€ 18,90

Kartoffel Pavé | Burratamousse | Pilze | Basilikumöl | Beeren | ACG

CRÈME-BRÛLÉE

€ 14,90

Erbsen | Kräuter | Spargel | Trüffel

OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART

€ 17,90

Cremiges Kartoffelpüree | DG

IBERICO TONNATO

€ 15,90

Iberisches Schwein bei Niedrigtemperatur gegart | Thunfischsauce | ACDG

GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE

€ 13,90

Gemischter Salat | Trüffelhonig | ACG

TOMATENSUPPE

€ 5,90

Büffelburrata | geröstete Brotwürfel | Olivenöl | AG

PASTA

RICOTTARAVIOLI ABCG

Hummer | Garnele | Tomaten | Knoblauch | Basilikumöl

VORSPEISE **HAUPTSPEISE**

€ 18,00 € 24,00

TOMATENRISOTTO ABCG

Saisontomaten | Parmesan | Knoblauch | Kapern | Oliven

€ 12,00 € 16,00

REASON'S SIGNATURE ROLLS

SPECIAL REASON ROLL 6 STK

Steak aus unserem Dry Ager | Avocado | Gurke | Rindertartar | Trüffel
Artischocken | Burratacreme | Rucola | Parmesan | Teriyaki-Sauce
ACFGMO

€ 18,90

SANTORINI ROLL 6 STK

Frittiertes Kataifi-Teigmantel | Lachs | Avocado | Gurke | Joghurt
Chili | Mangosauce | ACDG

€ 17,90

KLASSIKER

PADRE BURGER

Briochebrot | 180g Beef | Salat | Gurken | Zwiebeln | Speck
Guacamole | Pommes Frites | Cheddar | Ingwermayonnaise | ACGMP

€ 18,00

REASON BOWL LACHS € 16,90

Reis | Sesam | Avocado | Gurken | Kirschtomaten | Radieschen
Mango | Bohnen | Schnittlauch | Sojasauce | Chili | Joghurt | BDFGNO

- OPTIONAL : MIT GEBACKENEN HÜHNERSTREIFEN € 15,90

- OPTIONAL : VEGETARISCH € 13,90

FISCH

GEGRILLTER LACHS € 29,00

Bohnen | Ingwer | Crème fraîche | Tosazu | Wasabi | Mangalíca
ABDGRP

VEGETARISCH

CREMIGES MELANZANI-CURRY € 19,00

Kirschtomaten | Joghurt | Koriander | Naan-Brot
AG

VEGGIE BURGER € 16,00

Briochebrot | Zucchini-laibchen | karamellisierte Zwiebeln
Aiolicreme | Burratacreme | Guacamole | gemischter Salat
ACG

REASON'S DRY AGED BEEF

	CA. 160G	CA. 220G
TAGLIATA VOM RIB EYE STEAK ODER ENTRECOTE Pommes Sauce ACG	€ 28,00	€ 35,00
RINDERFILET Manzetta Prussiana Pommes Sauce ACG	€ 29,00	€ 36,00
WAGYU STEAK aus Japan Gemüse Pilze	CA. 80-100G:	€ 49,90

Unser qualitativ hochwertiges Fleisch reift im hauseigenen Dry Ager mindestens 35 Tage bis zu seinem optimalen Zustand.

Die unten zur Auswahl stehenden Fleischstücke werden am Knochen zubereitet und starten je nach Sorte und Beschaffenheit bei einem Gewicht von ca. 700-800 Gramm. Wir empfehlen eine Bestellung für zwei Personen. Das Fleisch wird in die Tischmitte serviert und wenn Sie „REASON STYLE“ wählen mit verschiedenen Beilagen und Saucen präsentiert.

COWBOY STEAK	€ 14,50/100G
T-BONE ODER TOMAHAWK STEAK	€ 15,50/100G
REASON'S PADRE STEAK	€ 17,50/100G
ALTE KUH STEAK AUS GALIZIEN * Vaca Veja *	€ 19,50/100G

BEILAGEN

Bei unseren Dry Aged Steaks ist eine Beilage nach Wahl im Preis inkludiert.
Alternativ können Sie auch zusätzliche Beilagen auswählen.

BEILAGEN *Preis je Beilage* € 5,50
Gemüse der Saison
Pommes Frites
Gemischter Salat

UNSERE EMPFEHLUNG:

REASON STYLE € 15,00
Beilagenvariation zur Fleischplatte "to share"

SOMMERTRÜFFEL STEAK *(Preis zusätzlich zum Steak)* € 30,00
Frisch geriebener extra Trüffel für ca. 1-1,4 KG Fleisch

SAUCEN *Preis je Sauce* € 2,00
Ingwermayonnaise (CE)
Trüffelmayonnaise (CE)
Barbecue (G)
Guacamole

BROT € 2,50

OLIVEN € 2,50

REASON DESSERT

SCHOKOBALL

€ 13,00

Schokoladetraum mit Fruchteis | Crumble | Schokocreame mit Padre Azul Tequila aromatisiert | frische Früchte | ACEG

FAKE BANANA

€ 11,00

Schokolademousse | Bananenbiskuit | Padre Tequila Reposado | Crumble | Kokosnusseis | Karamell | ACG

BRIOCHE

€ 12,00

Englische Creme | biologisches Joghurteis | Nusssauce frische Früchte | ACG

AFFOGATO AL CAFFÈ G

€ 4,90

HAUSGEMACHTES EIS G

€ 2,50

1 Kugel | Crumble