

# 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.

## **Was uns auszeichnet?**

Für ein hervorragendes Geschmackserlebnis sorgt Küchenchef Andrea Mirabelli. Für ihn und sein Team ist jede einzelne Zutat entscheidend. Angefangen von der Pasta nach italienischen Handwerkskünsten, über delikate Saucen, bis hin zu einzigartigen Desserts sind alle Speisenkomponenten mit Herzblut und viel Liebe hausgemacht. Nicht zuletzt wird der Prozess der optimalen Fleischreifung im hauseigenen Dry Ager stets sorgfältig überwacht.

## **Internationale Küche & Weine aus aller Welt**

Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch die unendlichen Weiten der Geschmäcke und Köstlichkeiten dieser Welt. Wir garantieren unvergessliches Gaumenkino!

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

**SOCIAL MEDIA: @REASONWATTENS**

# REASON'S APERITIFS & DRINKS

<b>Orange Spritz</b>		€ 5,80
Prosecco, Campari, Organics Bitter Orange		
<b>Aperol Spritz</b>		€ 6,40
<b>Hugo</b>		€ 6,40
<b>Limoncello Spritz</b>		€ 7,80
Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon		
<b>Lillet Purple Berry</b>		€ 7,80
Lillet, Organics Purple Berry		
<b>Reason</b>		€ 8,50
Gin, Orangensaft, Wassermelone, Organics Tonic Water		
<b>Reason (alkoholfrei)</b>		€ 7,00
Orangensaft, Wassermelone, Organics Tonic Water		
<b>Campari Soda</b>		€ 5,40
<b>Campari Orange</b>		€ 6,40
<b>Americano</b>		€ 8,10
Campari, Vermouth Rosso, Soda		
<b>Mermaid Gin</b> & Organics Tonic Water	4cl	€ 12,70
<b>Monkey Gin</b> & Organics Tonic Water	4cl	€ 14,70
<b>Gin Mare</b> & Organics Tonic Water	4cl	€ 11,70
<b>Hendrick's Gin</b> & Organics Tonic Water	4cl	€ 12,70
<b>Tanqueray Ten Gin</b> & Organics Tonic Water	4cl	€ 10,70

# REASON **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.

<b>JIAOZI</b> Chinesische Teigtaschen   Hackfleisch   Wirsing   Limette   Koriander 6 STK   AF	€ 13,00
<b>EDAMAME</b> Japanische Bohnen   Butter   Salz   Trüffel   FG	€ 7,50
<b>FRITTIERTE KRABBen</b> Koriander   Limettensauce   4 STK   ABL	€ 13,50
<b>CHICKEN WINGS</b> in indischer Tandoorisauce mariniert   7 STK   L	€ 10,90
<b>MANGALICA BRETTL´ FÜR 2 PERSONEN</b> Hauseigener Mangalica-Speck   Foccacia   Oliven   AP	€ 18,00
<b>CRÉMANT</b> de Loire Rosé, Domaine de Cray, Loire   0,75 L	€ 38,00
<b>CHAMPAGNER</b> Mosaique Brut, Jacquart, Reims   0,75 L	€ 88,00

# VORSPEISEN

UNSERE EMPFEHLUNG (AB 2 PERSONEN):

## DEGUSTATION DER VERSUCHUNGEN

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

PRO PERSON: € 19,90

## BEEF TARTAR

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

€ 19,90

## CRÈME-BRÛLÉE

Erbsen | Bergkräuter | Spargel | Trüffel | Nüsse | EL

€ 15,90

## OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART

Cremiges Kartoffelpüree | DG

€ 18,90

## LACHS SANDWICH

Brioche | Crème fraîche | Bergkräuter | Lachstartar | Orange | ADG

€ 16,90

## GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE

Gemischter Salat | Trüffelhonig | ACG

€ 13,90

## HERZHAFTE HAUSSUPPE

Hühnerfond | frische Tagliolinipasta | Pilze | Wachtelei | Chili | ACL

€ 10,90

# PASTA HAUSGEMACHT, MIT LIEBE.

## RICOTTARAVIOLI ~ Pasta und Lobster!

Hummer | Garnelen | Tomaten | Knoblauch | Basilikumöl  
ABCG

VORSPEISE    HAUPTSPEISE

€ 18,00    € 24,00

## TORTELLI ~ Eine perfekte Sinfonie!

Zarte Füllung aus Dry Aged Beef | Dattelcreme | Dattelkonfit  
Orangengel | Knusperbrösel | ABCG

€ 14,00    € 18,00

## TAGLIATELLE ~ Das Meer ruft!

Scampisauce | feines Scampitartar | Zitrone | ABCG

€ 19,00

# REASON'S SIGNATURE ROLLS

## SPECIAL REASON ROLL 6 STK

Steak aus unserem Dry Ager | Gurke | Beef Tartar | Trüffel | Spargel  
Burratacreme | Rucola | Parmesan | Teriyaki-Sauce | ACFGMO

€ 18,90

## SANTORINI ROLL 6 STK

Frittierte Kataifi-Teigmantel | Lachs | Guacamole | Gurke | Joghurt  
Chili | Mangosauce | ACDG

€ 17,90

# KLASSIKER

## **PADRE BURGER**

€ 18,00

Briochebrot | 180g hausgemachtes Beef-Laibchen | Mangalícaspeck  
Guacamole | karamellierte Zwiebeln | Käse | Reason's Barbecuesauce  
dazu Pommes | ACGMP

## **VEGGIE BURGER**

€ 17,00

Briochebrot | Avocado in Tempura | getrocknete Tomaten | Burrata  
Basilikumpesto | Oliven | dazu `Pimientos de Padrón´ Sauce béarnaise  
ACG

# REASON'S POKE BOWLS

## **REASON BOWL**

€ 16,90

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

*OPTIONAL VEGETARISCH*

€ 13,90

## **KAKUNI BOWL**

€ 15,90

Reis | Sesam | Schweinefleisch | Avocado | Gurken | Mango  
Radieschen | Kirschtomaten | Bohnen | Schnittlauch | Sojasauce  
Chili | Joghurt | Kakuni-Sauce | BFGLNO

# REASON'S HAUPTPEISEN

## **STEINBUTTFILET**

€ 29,00

Pasta mit Venusmuscheln | Knoblauch | Brokkoli | Sardellen  
Kartoffel | Balsamico | ABCDGR

## **LOBSTER X JUNGSCHWEIN**

€ 37,00

Kokosnusscreme | Marille | Scampi | Curryschaum | Spargel | BGL

## **ZWEIERLEI VOM HUHN**

€ 25,00

Zitrone | Hummus | Tandoori- und Barbecuemarinade | GLM

## *VEGETARISCH:*

## **CREMIGES MELANZANI-CURRY**

€ 18,00

Kirschtomaten | Joghurt | Koriander | indisches Naan-Brot | AG

# REASON'S DRY AGED BEEF

**TAGLIATA VOM RIB EYE STEAK** CA. 180G € 35,00

Manzetta Prussiana | dazu `Pimientos de Padrón´ | Sauce béarnaise | CGM

**WAGYU SIRLOIN STEAK** CA. 80-100G € 49,90

aus Japan | Gemüse | Pilze | Kartoffelpüree | Juis | CGMO

## RINDERFILET

Manzetta Prussiana | mit Pommes | Trüffelmayo | ACG

CA. 160G CA. 220G

€ 29,00 € 36,00

\*\*\*\*\*

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 **ab 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

**WAGYU BEEF** € 45,00/100G



# BEILAGEN

<b>REASON STYLE</b>	€ 15,00
Beilagenvariation zur Fleischplatte "to share"	
<b>BEILAGEN</b> <i>Preis je Beilage</i>	€ 5,50
Gemüse der Saison	
Pommes Frites	
Gemischter Salat	
<b>SAUCEN</b> <i>Preis je Sauce</i>	€ 2,00
Ingwermayonnaise (CE)	
Trüffelmayonnaise (CE)	
Barbecue (G)	
Guacamole	
<b>BROT</b> (A)	€ 2,50
<b>OLIVEN</b>	€ 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 | Joghurteis | Nussauce | frische Früchte | ACG

## MAGNUM TIRAMISU

€ 7,50

geeistes Tiramisu | Schokocrumble | frische Früchte | ACG

## HAUSGEMACHTES EIS IM MARTINIGLAS

Joghurteis | Früchte | Nusscreme | Crumble | AGE

€ 8,50

ODER

Kokoseis | Karamell Mou | Crumble | AG

€ 8,50

## 1 KUGEL EIS AG

€ 2,50

1 Kugel | wahlweise: Joghurt, Kokos oder Maracuja | auf Crumble