

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 Speisekomponenten 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

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

JIAOZI Chinesische Teigtaschen Hackfleisch Wirsing Limette Koriander 6 STK AF	€ 13,00
EDAMAME Japanische Bohnen Butter Salz Trüffel FG	€ 7,50
FRITTIERTE KRABBen Koriander Limettensauce 4 STK ABL	€ 13,50
CHICKEN WINGS in indischer Tandoorisauce mariniert 7 STK L	€ 10,90
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

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

Frittiertes 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

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