

# Reif's

PRIVATE DINING  
WEINE & DELIKATESSEN



## Aktuelle Menüs

Wir – Bernhard und Romana Reif-Breitwieser - bieten Ihnen mit unserem „Private Dining“ ein in Graz einzigartiges Esserlebnis, in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres Hause in der Aspachgasse 2 in Graz-Gösting an. Das Ganze in kleinem, feinen Rahmen für max. 25 Personen, damit es auch wirklich „privat“ bleibt.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge. Gerne können Sie die Speisen untereinander tauschen oder uns Ihre Lieblings Speisen bekannt geben und wir kreieren für Sie ein spezielles Menü:

### 3-Gang Menü 1

Panna Cotta vom Eierschwammerl

■ ■ ■

Barbarie Entenbrust  
Tomaten Fregola Sarda  
Karamellisierter Chicorée

■ ■ ■

Hollerkoch  
weißes Schokolademousse

€ 52,-- pro Person

### 3-Gang Menü 2

Kürbisbouillon  
Schinkenschöberl

■ ■ ■

Kabeljau in Sesam Honig Kruste  
Schwammerl Graupen Risotto

■ ■ ■

Topfen Zwetschken  
Knöderl

€ 54,-- pro Person

### 4-Gang Menü 1

Eierschwammerlnest  
Erdäpfelpürree

Tomatenconsomme / Ricotta Pistazien Nockerl

Kalbskotelett / Erdäpfelröschen  
grüne Bohnen / Thymiansauce

oder

Lachsforelle / Safranrisotto  
wilder Broccoli / Pinienkerne

Dattelmousse  
marinierte Orangen

€ 59,-- pro Person



### 4-Gang Menü 2

Pastinakensuppe  
Birnen / Nußöl

Risotto von heimischen Pilzen

Roastbeef vom Jungrind  
Ingwer-Limetten Kraut / Selleriepürée

oder

Gebratener Zander / Karottencreme  
Karotten - Erdäpfelwürfel

Hollunderbeerenparfait  
Vanillesauce

€ 65,-- pro Person

### 4-Gang Menü 3

Schwammerlsulz  
Vogersalat / Kernöl

Wildkraftbrühe  
Kürbis Ravioli

Hirschrücken im Ganzen  
Serviettenknödel / Orangen-Rotkraut

oder

Heimischer Stör / Beluga Linsen  
Sauce Hollandaise

Gesulztes Obsttörtchen  
Maronimousse

€ 68,-- pro Person



### 5-Gang Menü 1

Marinierter Saibling / Petersiliencreme  
Grapefruitmarmelade

Maronisuppe / Gin

Jakobsmuscheln / Karfiolcreme  
Karfiolröschen / Saiblingskaviar

Rehfilet im Strudelmantel  
Kohlrabigemüse / Preiselbeersauce

oder

Seeteufel/Paprikakraut / Rieslingschaum

Topfenmarille / Buttermilchmousse

€ 72,-- pro Person

#### Alle Menüpreise inkludieren Gedeck mit hausgemachten Brot, Olivenöl und aromatisierter Butter und Amuse Gueule.

Selbstverständlich können alle Menüvorschläge nach Ihren Wünschen kombiniert oder abgeändert werden. Gerne berücksichtigen wir Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche und nehmen Rücksicht auf Unverträglichkeiten.

Eine **Weinbegleitung** bieten wir – je Kategorie ab 4 Personen an - wie folgt  
Weinbegleitung (3/8) **superior**: € 14,-- Weinbegleitung (3/8) **premium**: € 18,--

Darüber hinaus finden Sie eine grosse Auswahl an österreichischen und internationalen Flaschenweinen, die Sie in unserem Weinzimmer zu günstigen Preisen selbst aussuchen können.

Bei den von Ihnen vor Ort ausgesuchten Flaschenweinen verrechnen wir einen **fixen Aufschlag auf unsere Handels - Weinpreisliste**  
von € 15,-- pro Flasche 0,75 l und € 30,-- für eine Magnumflasche 1,5 l (Preise incl. MWSt).

Wir würden uns freuen, Sie bei uns betreuen zu dürfen und verbleiben  
Mit freundlichen Grüßen

**Romana & Bernhard Reif-Breitwieser**

BRB Gastro- & Handels GmbH., Aspachgasse 2, A-8051 Graz  
Mail: reif@reifs-dining.place, Tel.: +43 664 8872 5667 oder +43 664 3550 230, www.reifs-dining.place