

Zum Aufwärmen

Vorspeisen klassisch & modern... auch als Zwischengericht möglich...

Beef Tatar aus dem Filet (Kalbin Österreich – Fleischbank Höllerschmid)

120g Vorspeise 19.00 200g Hauptspeise 29.00

- KLASSISCH | Gurkerl | Roter Zwiebel | Wachtel-Spiegelei | Butter | hausgemachtes Toastbrot
- SASIONAL | Selleriecreme | Senfkaviar | Seitlinge | Butter | hausgemachtes Toastbrot

Traisental Vitello

rosa Kalbsrücken | Forellencreme | Selleriespäne | Kapernbeere

15.00

3erlei von der Lachsforelle (Fischzucht Zöchling)

Gebeizt | Tatare | geräuchert | Gurken-Spaghetti | Avocado-Salsa | Sakura Kresse

16.00



Winterlicher Salat

bunte Blattsalate | Granatapfelkerne | Orangenfilets | Rote Rübe | Walnüsse | flambierter Ziegenkäse

14.00

aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe ehrlich gekocht aus Fleisch, Knochen & Gemüse

wahlweise mit Frittaten | Leberknödel

5.50

Curryschaumsuppe

glasig geblähter Jakobsmuschel

8.50

Maroni Cremesuppe

Nuss-Milchschaum | geräucherte Entenbrust

7.50

unsere Genießer Gerichte auch als Zwischengang möglich

Kalbsleber (Österreich, Fleischbank Höllerschmid)

- gebacken | Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- WIENER ART | glaciert & rosa gebraten | Äpfel | Schalotten | Jus | Kartoffelpüree



21.00

TUDI'S Kalbsrahmbeuschel – Wurzelgemüse

Knusprig gebratene Serviettenschnitte

Vorspeise

14.00

Hauptspeise

19.00

Unser Küchenteam empfiehlt...

Schweinemedallions Provence zart rosa gebraten (Ötscherblick Schwein)

Cognac-Edelpilzrahmsauce | Krokettten

23.00

Maishendlbrust Supreme (Steirer Hendl)

Chorizo-Risoni-Parmesan-Obers-Blattspinat | Vanillecreme | Zuckererbsenschoten

22.00



Wir legen größten Wert auf hochwertige & möglichst regionale Zutaten, die mit Ihrem unverfälschten Geschmack überzeugen. Deshalb bevorzugen wir **TOP Produkte von regionalen Lieferanten** aus umliegenden Regionen aus Österreich.

Die Zertifikate finden Sie in unseren Schaukasten gegenüber der Rezeption.

Fast alle Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich mit € 2.00 Preisabzug.

Die mit * markierten Speisen sind nicht als kleine Portionen erhältlich.

Wenn wir für Sie die Speisen auf 2 Teller aufteilen sollen

verlangen wir einen Umkostenbeitrag von € 2.00. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir akzeptieren Kreditkarten & Bankomatkarten ab einen Betrag von € 20.00

Wild auf Wild aus Österreich

Rehrücken zart rosa gebraten

Edelpilzsauce | Jus | Maroni Tagliatelle | Wildbrokkoli | Preiselbeer-Frucht



39.90

Rehragout

Wurzelgemüse | Edelpilze | knusprige Serviettenknödel | Preiselbeer-Frucht

19.90

Portion Apfelrotkraut

5.00

Klassiker im Roten Hahn... all time classic's...

Rinder Filetsteak (medium od. nach Wunsch zubereitet) Kalbin Österreich–Fleischbank Höllerschmid

Gentlemen's cut 250g

44.00

Lady's cut 150g

32.00

Cognac-Pfefferrahmsauce | Süßkartoffel Pommes | Speckbohnen

Kalbsschnitzel (Österreich, Fleischerei Höllerschmid)

26.00

gebacken im Butterschmalz | Preiselbeeren | Kartoffel-Vogerlsalat

Teufelhofschnitzel gebacken (Ötscherblick Schwein NÖ)

20.00

gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebeln, milde & scharfe Pfefferoni | Kartoffel-Blattsalat

Schweinsschnitzel gebacken (Ötscherblick Schwein NÖ)

16.00

gemischter Salat

Hühnerschnitzel gebacken (Steirer Hendl)

18.00

Kartoffel-Gurken-Rahm-Salat | Preiselbeeren

Hühner Cordon Bleu gebacken (Steirer Hendl)

19.50

gefüllt mit geräucherter Putenbrust & Räucherkäse

Homemade Pommes | hausgemachtes Chutney

Filetspieß Schweinefilet-Speck-Zwiebel (Ötscherblick Schwein NÖ)

21.00

Pommes | Dip Sauce | Marktgemüse

Zwiebelrostbraten gedünstet (Österreich, Fleischbank Höllerschmid)

24.00

Bratkartoffeln | hausgemachte Röstzwiebel | Senf-Gurken-Chutney

Großmutter's Pfandl (Steirer Hendl)

19.00

Hühnerfilet Natur | Edelpilzsauce | hausgemachte Spätzle



Kulinarik aus Fluss & Meer

Zanderschnitte

24.00

• Champagner Risotto | Blattspinat | Schmortomaten

• knusprig gebraten | Knoblauch | Olivenöl | Petersilienkartoffeln | Marktgemüse der Saison

getrüffelte ausgelöste Riesengarnelen

35.90

Tagliatelle | Trüffel | Obers | Blattspinat | Parmesan | Schmortomaten

Salatvielfalt ...alle Salate auch als Vorspeise möglich

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unsere Salatauswahl!

Krautsalat | Gurkensalat

5.40

Kartoffelsalat hausgemacht mit roten Zwiebeln

5.40

Kartoffel-Vogerlsalat | Blattsalat | Vogerlsalat | Rucola

5.40

Gemischter Salat

6.00

Großer Blattsalat oder **gemischter Salat**

8.00

Salatvariation mit Croutons

8.00

Vegetarisch / Vegan

Gemüsestrudel | Gartenkräutersauce | Blattsalat 16.00

Linsen-Gemüse-Curry | Duftreis 17.00

Süße Verführungen... eine Sünde Wert...

Bratapfel-Tiramisu im Glas 11.00
Spekulatius | Karamelläpfel | Nusscrunch



Affogato 5.40
NABER-Espresso – 1 Kugel cremiges Vanilleeis – extra Schlagobers

Red Rooster 5.40
NABER-Espresso – kleine Panna Cotta - Crumbles

zweierlei Schokoladen Mousse Früchte 9.80

* lauwarmer Schokoladenkuchen 9.50
Schokoladensauce | Schlagobers auf Wunsch mit: Vanilleeis 10.50

Malakofftorte hausgemacht
nach Wahl mit Schlagobers 5.50 mit Fruchtsauce | Eierlikör | Schlagobers 7.00

Daniel's hausgemachte Sorbets

- Zitrone | Mango | Himbeere pro Kugel 2.60
- frischer exotischer Fruchtsalat-Grand Manier | 1 Kugel Sorbet 8.00 jede weitere Kugel 2.60
- Sorbetto | 1 Kugel Zitronensorbet mit Schuss Prosecco oder Wodka 8.00 jede weitere Kugel 2.60

Omas Cremeschnitte hausgemacht / berühmt & begehrt 6.50
mit Maroni 8.00

Digestif Empfehlung 2cl

Jonagold Hämmerle Private Reserve	6.00
Dirndllikör Fuxsteiner	4.00
Erdbeerschnaps Familie Zwicker	4.00
Kirschenbrand Familie Zwicker	5.00
Alte Marille Familie Zwicker	6.00

Naber Kaffee Spezialitäten

Café Corretto	5.80
Italienischer Espresso mit weißem Grappa	
Irish Coffee	8.90
Großer Mokka – Irish Whiskey & Schlagobers	
Roter Hahn Martini	7.90
Wiener Mocca Vodka Brauner Zucker Espresso	

Sehr geehrter Gast!

Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, bitten wir Sie, unser Servicepersonal zu informieren, damit wir Sie bei der Speisenauswahl beraten können.

À LA MINUTE lautet das Motto unseres Küchen Teams!!

Qualität & Frische haben bei uns oberste Priorität, darum bitten wir Sie höflichst um Rücksicht bei allfällig längeren Wartezeiten.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn ein Gericht nicht mehr verfügbar sein sollte!

Herzlichen Dank!

Hat es Ihnen bei uns gefallen...

... dann bewerten Sie uns auf google.com, facebook, tripadvisor oder fallstaff.

Teilen Sie uns vor Ort Ihre Anliegen mit, damit wir umgehend darauf reagieren können.