

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

Traisental Vitello 15.00
rosa Kalbsrücken | Forellencreme | Selleriespäne | Kapernbeere

3erlei von der Lachsforelle (Fischzucht Zöchling) 16.00
Gebeizt | Tatar | geräuchert | Gurken-Spaghetti | Wasabi Creme | Sakura Kresse

Caesar Salad 9.50
Romana Salat | Parmesan | Croutons | Sardellen

auf Wunsch mit Hühnerfiletstreifen 15.50

auf Wunsch mit Rinderfiletstreifen 24.50

aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe ehrlich gekocht aus Fleisch, Knochen & Gemüse 5.50
wahlweise mit Frittaten | Leberknödel

Erbsen-Lauchcremesuppe 7.50
Fischpraline

unsere Wirtshausgerichte *auch als Zwischengang möglich*

ungarisches Rindsgulasch  groß 16.00
klein 11.00

TUDI'S Kalbsrahmbeuschel – Wurzelgemüse Vorspeise 14.00
Knusprig gebratene Serviettenschnitte Hauptspeise 19.00

Unser Küchenteam empfiehlt...

Schweinemedallions Provence zart rosa gebraten (Ötscherblick Schwein) 23.00
Cognac-Edelpilzrahmsauce | Kroketten

Hühnerroulade (Steirer Hendl) 21.00
gefüllt mit Frischkäse & Blattspinat | frühlinghaftes Gemüserisotto



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 € 3.00. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir akzeptieren Kreditkarten & Bankomatkarten ab einen Betrag von € 20.00

Auspreisung in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

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

• Morchelsauce | Trüffelpüree | frühlingshaftes Gemüse **Aufpreis** 6.00

Kalbsschnitzel (Österreich, Fleischerei Höllerschmid) 26.00

gebacken im Butterschmalz | Preiselbeeren | Kartoffel-Vogerlsalat

Teufelhofsschnitzel 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 dem Fluss

Zanderschnitte 26.00

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

• Champagner-Parmesan-Risotto-Blattspinat | Kirschtomaten

• gebacken | Petersilienkartoffeln | Sauce Tartare | gemischtem Salat

Salatvielfalt ...alle Salate auch als Vorspeise möglich

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unsere Salatauswahl!

Krautsalat | Gurkensalat 6.00

Kartoffelsalat hausgemacht mit roten Zwiebeln 6.00

Kartoffel-Vogerlsalat | Blattsalat | Vogerlsalat 6.00

Gemischter Salat 6.00

Großer Blattsalat oder **gemischter Salat** 8.00

Salatvariation mit Croutons 9.50

Vegetarisch / Vegan

Gemüsestrudel | Gartenkräutersauce | Blattsalat 16.00

Linsen-Gemüse-Curry | Duftreis 17.00

Süße Verführungen... eine Sünde Wert...

Affogato 6.00
NABER-Espresso – 1 Kugel cremiges Vanilleeis – extra Schlagobers

zweierlei Schokoladen Mousse Früchte der Saison 10.50



Malakofftorte hausgemacht

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

* lauwarmer Schokoladenkuchen 9.50

Schokoladensauce | Schlagobers auf Wunsch mit: Vanilleeis 11.00

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

Crème Brûlée klassisch 9.50

auf Wunsch mit: hausgemachtes Himbeer-Sorbet | exotischer Fruchtsalat 14.50

Käse schließt den Magen

Käseplatte klein 9.00 groß 14.00

Käsewürfel pro Person 9.00

Digestif Empfehlung 2cl

Rotwein Likör Brennerei Schüller	3.80
Dirndllikör Fuxsteiner	4.00
Maschanska Apfel Fuxsteiner	3.50
Kirschenbrand Familie Zwicker	5.00
Alte Marille Familie Zwicker	6.00

Naber Kaffee Spezialitäten

Café Corretto	5.80
Italienischer Espresso weißem Grappa	
Irish Coffee	8.90
Großer Mokka Irish Whiskey brauner Zucker 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.