



ROTE BAR
SACHER
WIEN

Herzlich Willkommen
im Restaurant Rote Bar!

Traditionelle Rezepte aus Österreich und beste Wiener Klassiker mit
Produkten regionaler Lieferanten kreiert und zubereitet.
Mehr braucht es nicht, um den Wiener Charme in seinen vollsten
kulinarischen Raffinessen zu erleben und das Sacher Erlebnis zu genießen.

Traditional Austrian recipes and excellent Viennese Classics refined with best products
from regional suppliers. That's all you need to enjoy the typical Viennese charm with its
unique culinary delights and to savor the delectable Sacher experience.

Menü

- Menu -

Gebeizter Lachsforelle mit gepickelter Melone, Rüben-Joghurt und Basilikumsorbet

Marinated salmon trout with pickled melon, beetroot- yoghurt
and basil sorbet

(A,D,G,M,O)

- 28 -

Coq au Vin vom Schwarzfederhuhn mit jungem Mais, Sommertrüffel und Verjus-Trauben

Coq au vin of black-feathered chicken with young corn, summer truffle
and verjus grapes

(A,C,G,L,M,O)

- 38 -

Mascarpone-Vanille mousse mit Karamellierter Marille und Demerara Eis

Mascarpone- vanillamousse with caramelized apricot
and Demerara ice cream

(C,F,G,H)

- 22 -

3-Gang Menü / 3-course menu – 79 –

Gerne servieren unsere Diplom-Sommeliers
Hr. Strobl und Hr. Richter Ihnen passende Weinempfehlungen.

Our qualified sommeliers Mr. Strobl and Mr. Richter
would be delighted to make suitable wine recommendations.

Weinbegleitung in 3 Gängen / wine accompaniment in 3 courses – 27 –

Vorspeisen

- Starters -

Original Sacher-Gänselebertorte, Holler, Marille und Brioche

Original Sacher goose liver tarte with elderberry, apricot and brioche

(A,C,G,O)

- 36 -

Mariniertes Beef-Tatar vom Almochsen mit Sommerkürbis und Buttermilch

Marinated beef tartare from Alpine ox with summer squash
and buttermilk

(A,C,D,F,G,L,M,O)

- 28 -

Steirische Berggarnele confiert mit Kartoffelcreme, Gurke, Meeresspargel und grüner Tomate

Styrian mountain prawn confit with potato cream, cucumber, glasswort
and green tomato

(B,G,L,M,O)

- 32 -

Geräuchertes Störfilet aus Radlberg mit eingelegten Paradeiser, Physalis und Basilikum-Quinoa

Smoked sturgeon fillet from Radlberg with pickled tomatoes, physalis and basil quinoa

(D,G,L,M,O)

- 28 -

Confierte Artischocke mit Rosa Bianca Melanzani, saurer Birne und Buchenraslinge

Confit artichoke with pink bianca eggplant, sour pear and beech mushrooms

Vegan

(F, L, M, O)

- 28 -

Imperial Kaviar

- Imperial caviar –

Der Imperial Stör Kaviar zeichnet sich vor allem durch größere Kaviarkörnung und vollmundiges Nussaroma aus. Er ist geschmacklich relativ intensiv.

Imperial sturgeon caviar is characterized mainly by larger caviar grain and full-bodied nutty flavor.

It is relatively intense in taste.

30g - 139 -

50g - 231 -

125g - 579 -

serviert mit Kartoffel-Buchtel, Rahm und Schnittlauch

served with potato yeast pastry, cream and chives

(A,C,D,G)

Gebackenes Landei mit 10g Imperial Kaviar, Cremespinat und Beurre blanc

Baked country egg with 10g Imperial caviar, cream spinach and beurre blanc

(A,C,G,O)

- 49 -

Suppen

- Soups –

Geeiste Melonen-Gazpacho

Tomatenperlen, Zuckermelone, Gurke und Basilikum-Kaviar

Iced melon gazpacho

tomato pearls, sugar melon, cucumber and basil caviar

Vegan

(A, L, M, O)

- 16 -

Original Sacher-Bouillabaisse mit Zander, Jacobsmuschel,

Flusskrebse und Miesmuscheln

Original Sacher bouillabaisse with pikeperch, scallop, crayfish and mussels

(A,B,C,D,G,L,O,R)

- 26 -

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Wiener Einlage

Leberpofesen, Frittaten oder Grießnockerl

Consommé with adds of Viennese

liver pofes, small sliced pancakes or semolina dumplings

(A,C,G,L)

- 12 -

Hauptspeisen

- Main dishes –

Confiertes Stör aus Radelberg mit gefüllter Zucchini-Blüte, Marillenchutney und gewürzter Molke

Confit sturgeon from Radelberg with stuffed zucchini blossom,
apricot chutney and spiced whey

(A,D,G,L,M,O)

- 42 -

mit 10 g Imperial Kaviar - + 39 -

Zweierlei vom Almochsen, Filet und Backe mit Getreide, Eierschwammerl, Karotten Kimchi und Vadovan

Two kinds of alpine ox, fillet and cheek
with grain, chanterelles, carrots kimchi and vadovan

(A,C,F,G,L,M,O)

- 48 -

Geschmorte Rindsroulade mit hausgemachten Linguine und Gurkerlsenf

Braised beef roulade with homemade linguine and pickled cucumber mustard

(A,C,G,L,M,O)

- 32 -

Geschmorte Süßkartoffel mit eingelegtem Sommerkürbis, Pistazien, Igel-Stachelbart Pilz und Gemüsejus

Braised sweet potato with pickled summer squash, pistachio,
hedgehog spiky beard mushroom and vegetable jus

Vegan

(F,H,L,M,O)

- 32 -

Wolfsbarsch im Salzteig für 2 Personen mit Paprika-Zitrus Salsa, knusprige Brandade und Brennnesselcreme (Zubereitungszeit ca. 25 min)

Sea bass in salt dough for 2 people
with paprika-citrus salsa, crispy brandade and nettle cream
(preparation time approx. 25 min)

(A,C,D,F,G,L,M,O)

- 98 -

Sacher – die feine Österreichische Küche

- Sacher - the traditional Austrian Cuisine -

Sacher Tafelspitz

mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Erdäpfelschmarrn

Sacher boiled beef

with apple horseradish, chives sauce and Viennese potatoes

(A,C,G,L)

- 31 -

wahlweise serviert mit

Semmelkren (A,C,G,L) oder Cremespinat (A,G)

and optionally served with

bread horseradish or creamy spinach

- 5,0 - für die Beilage | for the side

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat

Viennese escalope of suckling veal

with parsley potatoes and mixed salad

(A,C,G,L,M,O)

- 39 -

Plant-based Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfel und grüner Blattsalat

Plant-based viennese escalope

with parsley potatoes and green leaf salad

Vegan

(A,F,L)

- 39 -

Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat oder grüner Blattsalat

Viennese fried chicken with potato salad or green leaf salad

(A,C,G,L,M,O)

- 29 -



ROTE BAR
SACHER
WIEN

Couvert pro Person

- 4,50 -

Alle Preise sind in Euro zu verstehen

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

General information corresponding codex- recommendation:

A	Glutenhaltiges Getreide, <i>gluten-containing grain</i>	H	Schalenfrüchte, <i>nuts</i>
B	Krebstiere, <i>shellfish</i>	L	Sellerie, <i>celery</i>
C	Ei, <i>egg</i>	M	Senf, <i>mustard</i>
D	Fisch, <i>fish</i>	N	Sesam, <i>sesame</i>
E	Erdnuss, <i>peanut</i>	O	Sulfite, <i>sulfite</i>
F	Soja, <i>soy</i>	P	Lupinen, <i>lupine</i>
G	Milch oder Laktose, <i>milk or lactose</i>	R	Weichtiere, <i>mollusc</i>

Geflügel: Huhn aus Österreich über Steirerhuhn Lugitsch **Rind:** Rindfleisch von der Fleischerei Hürner
Eier: aus österreichischer Freilandhaltung **Erdäpfel:** Landwirtschaft Posinger, Sierndorf **Gemüse der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft **Fisch:** Aibler -Eisken **Wurzelgemüse und Kräuter:** Bauer Michl **Wiener Schnecke:** Andreas Gugumuck – Hof **Produkte aus der GenussRegion:** Steirische Käferbohnen und Steirisches Kürbiskernöl, Steirerkraft

Poultry: Chicken from Austria via Steirerhuhn Lugitsch **Beef:** Beef from the butchery Hürner.

Eggs: from Austrian free-range farming **Potatoes:** Posinger Farm, Sierndorf **Seasonal vegetables:** from local farming **Fish:** Aibler -Eisken **Root vegetables and herbs:** Farmer Michl **Viennese snail:** Andreas Gugumuck - farm **Products from the GenussRegion:** Styrian beetle beans and Styrian pumpkin seed oil, Steirerkraft