



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 -

Gebeiztes Gelbschwanzmakrele mit Granny Smith, schwarzem Rettich und fermentiertem Roterüben-Joghurt

Pickled yellowtail mackerel with granny smith, black radish and fermented beetroot yoghurt

(A,D,F,G,,M,N,O)

- 28 –

Glasierte Kalbsleber mit gefüllter Schalotte, Himbeeressig, Vadouvan und Romanesco

Glazed calf's liver with stuffed shallot, raspberry vinegar, vadouvan and romanesco

(E,G,H,L,M,O)

- 38 –

Baumkuchen mit Piemont Haselnüsse und Nougateis

Baumkuchen with Piedmont hazelnuts and nougat ice cream

(A,C,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 Spaghettikürbis und Buttermilch

Marinated beef tartare from Alpine ox with summer squash
and buttermilk

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

- 28 -

Gebeizter Seesaibling aus Radlberg mit eingelegtem Paradeiser, Physalis und Basilikum-Quinoa

Marinated Arctic char from Radlberg with pickled tomatoes,
physalis and basil quinoa

(D,G,L,M,O)

- 26 -

mit 5 g Beluga Kaviar - + 25 -

„Steirisches Gold“

Confierte steirische Berggarnele mit Elstar Apfel, Butternut Kürbis und Kren

"Styrian Gold"

Confit Styrian mountain prawn with Elstar apple, butternut squash, and horseradish

(A,B,F,G,O)

- 34 -

Schwarzwurzel-Terrine mit gebrannten Mandeln, Zwergorangen und Castelfranco

Black salsify terrine with roasted almonds, kumquats
and Castelfranco

Vegan

(F, L, M, O)

- 28 -

Beluga-Imperial Kaviar

- Huso Dauricus -

Der Kaviar zeichnet sich vor allem durch größere Kaviarkörnigkeit und vollmundiges Nussaroma aus. Er ist relativ geschmacksintensiv.

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

It is relatively intense in taste.

30g - 149 -

50g - 241 -

125g - 590 -

serviert mit Kartoffel-Buchtel, Rahm und Schnittlauch

served with potato yeast pastry, cream and chives

(A,C,D,G)

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

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

(A,C,G,O)

- 49 -

Suppen

- Soups -

Getrübtes Maroni-Schaumsüppchen mit Jakobsmuschel und Quitte

Truffled chestnut foam soup with scallop and quince

auch vegan möglich / also vegan possible

(F,L,O,R)

- 19 -

Original Sacher-Bouillabaisse mit Zander,
Jakobsmuschel, 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
Leberpöfchen, Frittaten oder Grießnockerl

Consommé with adds of Viennese

liver pöfchen, small sliced pancakes or semolina dumplings

(A,C,G,L)

- 12 -

Hauptspeisen

- Main dishes –

Confiertes Zander Filet mit Topinambur, Edamame und Nussbutter - Limettensauce

Confit pike-perch fillet with jerusalem artichokes, edamame
and nut butter - lime sauce

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

- 39 -

Zweierlei vom Almochsen, Filet und Backe mit Getrüffeltem Sellerie, Brokkoli, Cashewkerne und Gewürz - Jus

Two kinds of alpine ox, fillet and cheek with grain,
creamed savoy cabbage, golden beet and vadouvan

(A,C,E,F,G,,H,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 -

Gegrillte Lauchherzen mit Kreuzblütler, Kräuterseitlingen und Kalamansi

Grilled leek hearts with crucifer, king oyster mushrooms and calamansi

(E,F,H,L,M,O)

- 32 -

Filet Wellington vom Hirschkalb für 2 Personen mit Cassis-Rotkraut, Hirschkalbs Praline und Pastinake

(Zubereitungszeit ca. 35 min)

Fillet Wellington of venison for 2 people
with blackcurrant red cabbage, venison praline and parsnip

(preparation time approx. 35 min)

(A,C,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