



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 -

## Kalbsleber Parfait mit Butternusskürbis, Biscuit und Saurer Apfel

Calf's liver parfait with butternut squash, biscuit and sour apple

(A,C,G,LO)

- 28 -

\*\*\*

## BBQ vom weißen Welsfilet mit jungen Zucchini, Kichererbsen und Spitzpaprika

BBQ of white catfish fillet with young courgettes, chickpeas and pointed peppers

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

- 38 -

\*\*\*

## Weißes Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout und Jasmin Tee Eis

White chocolate mousse with plum ragout and jasmine tea ice cream

(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 -

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

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

(D,G,L,M,O)

- 28 -

mit 5 g Beluga Kaviar - + 25 -

## Gebeizte Seeforelle mit Safran-Molke, Algen, Stangensellerie und Gin-Tonic Espuma

Marinated trout with saffron-whey, seaweed, celery and gin-tonic espuma

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

- 26 -

## 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 -

Getrüffeltes 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  
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 –

## Gegrilltes Zanderfilet mit knusprigen Sauerkraut-Tascherl, Karfiol und Chorizo

Grilled pike-perch fillet with crispy sauerkraut pockets, cauliflower and chorizo

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

- 39 -

## Zweierlei vom Almochsen, Filet und Backe mit Getreide, Rahmwirsing, Goldrübe und Vadouvan

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

(A,C,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 –

## Gefüllter Sellerie mit Bramata, cremigen Waldpilzen, eingelegter Stachelbeere und Petersilien-Fond

Stuffed celeriac with bramata, creamy wild mushrooms, pickled gooseberries  
and parsley stock

Vegan

(F,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