

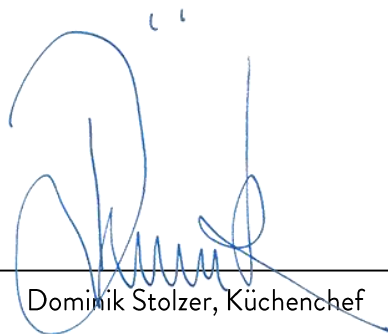
*Sacher*  
RESTAURANT  
ROTE BAR  
WIEN



**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.



---

Dominik Stolzer, Küchenchef

# Unser Wochenmenü

This week's menu

## Rinderfilet vom Ebner Bauern, Marille und Pilze

Fillet of beef from farmer Ebner, apricot and mushrooms

(F, G, L, O)

-22-

\*\*\*

## Gazpacho, Mara des bois Erdbeere, Ziegentopfen

Gazpacho, "Mara des bois" strawberry and goat curd cheese

(G, L, O)

-14-

\*\*\*

## Lammrücken, Kirsche und Fenchel

Saddle of lamb, cherry and fennel

(G, L, O)

-18-

\*\*\*

## Wolfsbarsch, Bohnschadl, Mangold und fermentierte Meyer Zitrone

Sea bass, salad of fisoles, chard and fermented "Meyer" lemon

(D, G, L, O)

-30-

## Wolfsbarsch in Salzkruste

### Für 2 Personen

Sea bass in a crust of salt

For 2 people

-96-

\*\*\*

## Himbeere, Mandel, Dill

Raspberry, almond, dill

(A, C, G, H, F)

-19-

3-Gang Menü / 3-course menu - 60 -

4-Gang Menü / 4-course menu - 74 -

5-Gang Menü / 5-course menu - 91 -

Gerne servieren unsere Diplom-Sommeliers Hr. Strobl und Hr. Richter Ihnen passende Weinempfehlungen. Our graduate sommeliers Mr. Strobl and Mr. Richter offer wine recommendations.

# Vorspeisen

- Starters -

## Original Sacher-Gänselebertorte, Holler, Marille, Haselnuss-Brioche

Original Sacher goose liver tarte with elderberry, apricot, hazelnut brioche

(A, C, G, H, O)

-26-

## Mariniertes Beef-Tatar vom Almochsen, Dotter, Senf

Steak Tatar, egg yolk, mustard

(A, C, G, L, M)

-26-

## Label Rouge Lachs, Birne, Buchweizen

Label rouge salmon, pear, buckwheat

(D, G, O)

-22-

## Falafel, Linse, Salatgurke und Kirsche

Falafel, lentil, cucumber and cherry

(A, C, O)

-16-

# Suppen

- Soups -

## Original Sacher-Bouillabaisse

Original Sacher bouillabaisse

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

-16-

## Kräftige Tafelspitzsuppe mit Wiener Einlage Lungenstrudel, Frittaten oder Grießnockerl

Consommé with adds of Viennese lung strudel,  
small sliced pancakes or semolina dumplings

(A, C, G, L)

-9-

## Gurkenkaltschale mit Saiblingskaviar

Cold cucumber soup with caviar of char

(G, O, R)

-9,50-

# Rund um Wien

- All around Vienna -

## Aal, Holunder und Liebstöckel

Eel, elderflower and lovage

(A, C, G, L, O)

-21-

## Rehbeuscherl, Sterz und schwarze Nuss

Venison innards, Viennese hash browns and candied walnut

(A, G, L, O)

-24-

## Hirschkalbsrücken, grober Topfen, Maiwipferl und Heidelbeere

Young venison saddle, curd cheese, spruce tips and blueberry

(A, C, G, L, O)

-32-

# Hauptspeisen

- Main dishes -

## Chateaubriand, Meyer Zitrone, Karotte, Erdäpfel-Baumkuchen

Für 2 Personen

Chateaubriand, "Meyer" lemon, carrot and potato-pyramid cake

(A, C, G, L, O)

-96-

## Lachsforelle, Sauerampfer, Kohlrabi und Radieschen

Sea trout, sorrel, kohlrabi and radishes

(A, D, G, L, O)

-28-

## Melanzane, Sommertrüffel, Belperknolle und Kapuzinerkresse

Eggplant, summer truffles, "Belper" cheese and nasturtiums

(L)

-24-

# 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, G)

-29-

wahlweise serviert mit

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

and optionally served with

bread horseradish or creamy spinach

-3,8- für die Beilage | for the side

## Geschmorte Rindsroulade

mit Erdgemüse und Senf

Braised beef roulade

with root vegetables and mustard

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

-28-

**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)

-28-

**Wiener Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat**

Viennese deep fried chicken with potato-field salad

(A, C, L, M, O)

-26-

*Sacher*  
RESTAURANT  
ROTE BAR  
WIEN



Couvert pro Person

- 4 -

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