



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 Wildlachs mit gefüllten Kirschparadeisern, Meeresspargel und schwarzem Knoblauch

Marinated wild salmon with stuffed cherry tomatoes, sea asparagus and black garlic

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

- 28 -

Glasierte Kalbsleber mit Purpel Haze Karotte, Holler, Shiitake Pilze und Topfen - Povese

Glazed veal liver with purple haze carrot, elderberry, shiitake mushrooms
and curd cheese povese

(A,C,G,L,O)

- 38 -

Variation von der Himbeere mit Sauerrahm und Zitronenmelisse

Variation of raspberry with sour cream and lemon balm

(C,G)

- 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 Marchfelder Spargel, Buttermilch und Heurige

Marinated beef tartare from alpine ox with white "Marchfeld" asparagus, buttermilk
and potatoes

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

- 28 -

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

(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 –

Marchfelder Spargel von der Familie Theuringer

- Asparagus from the "Marchfeld" of family Theuringer -

Spargelcremesuppe mit gebackenem Wachtelei

Asparagus cream soup with baked quail egg

(A, C, G, L, O)

- 18 -

Solo Spargel mit Heurigen

wahlweise mit Vinaigrette oder Sauce Hollandaise

Solo asparagus with potatoes optionally with vinaigrette or hollandaise sauce

(C, G, L, O)

- 30 -

Kleine Portion / small portion – 26 -

dazu Original Sacher Trüffelschinken / Original Sacher truffle ham as addition - 7-

Suppen

- Soups –

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 –

Confierter Stör aus Radelberg mit grünem Spargel, Bärlauchcreme und eingelegtem Rhabarber

Confit sturgeon from Radelberg with green asparagus, wild garlic cream and pickled rhubarb
(A,D,F,G,L,M,O)

- 42 -

mit 10 g Imperial Kaviar - + 39 -

Zweierlei vom Almochsen, Filet und Backe mit Rahmwirsing, saurere Dattelcreme, Kartoffelflan und geschmorter Baby Romana

Two kinds of alpine ox, fillet and cheek with creamy savoy cabbage, sour date cream, potato flan and braised baby romaine lettuce
(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, pistachios, hedgehog spiky beard mushroom and vegetable jus

Vegan

(F,H,L,M,O)

- 32 -

Wolfsbarsch im Salzteig für 2 Personen mit geschmorten Lauchherzen, Spitzpaprika und Liebstöckel

(Zubereitungszeit ca. 25 min)

Sea bass in salt dough for 2 people with braised leek hearts, pointed peppers and lovage
(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)

- 29 -

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