



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 -

Geflämmter „Pre-Rigor Lachs“ mit Holunder, Gurke und Salz-Zitrone

Flamed „pre-rigor salmon“ with elderflower, cucumber, and preserved lemon

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

- 28 –

Confiertes Störfilet mit Marchfelder Spargel, Topfen und Morchel Rahmsauce

Confit sturgeon fillet with marchfeld asparagus, curd cheese
and morel cream sauce

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

- 42 –

Heidelbeere mit Sauerrahm Mousse und Sauerampfer Eis

Blueberry with sour cream mousse and sorrel ice cream

(G)

- 22 –

3-Gang Menü / 3-course menu – 82 –

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,H,O)

- 36 –

Mariniertes Beef-Tatar vom Almochsen mit weißem Spargel, Bärlauch-Mayonnaise und Kapern

Marinated beef tartare from alpine ox with white asparagus,
wild garlic mayonnaise and capers

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

- 29 –

mit 5 g Beluga Kaviar - + 25 -

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)

- 29 –

„Gebirgsgarnele“

Confierte steirische Berggarnele mit gefüllten Kirschparadeiser, Paprika, Melanzani Creme und Passpiere

“Mountain prawn”

Confit styrian mountain prawn with stuffed cherry tomato, bell pepper, eggplant cream, and
sea asparagus

(A,B,F,M,O)

- 33 -

Zitrus- Bulgur mit Artischocke, Zucchini, eingelegten Buchenraslingen und Hanfsamen

Citrus bulgur with artichoke, zucchini, pickled buchenrasling mushrooms, and hemp seeds

Vegan

(A,F,L,H,O)

- 28 –

Marchfelder Spargel von der Familie Theuringer

- Marchfeld asparagus from the Theuringer family-

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, served with vinaigrette or hollandaise sauce

(C, G, L, O)

- 30 -

Kleine Portion / Small portion – 26 -

dazu Sacher Trüffelschinken oder Rohschinken / With Sacher truffle ham or raw ham - 7 –

Beluga-Imperial Kaviar

- Huso Dauricus -

Der Kaviar zeichnet sich vor allem durch größere Kaviarkörnung 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 –

Sellerie-Apfel-Schaumsüppchen mit Schwarznuss und Granny Smith

Celery-apple foam soup with black walnut and granny smith

Vegan

(A,F,H,L,O)

- 19 –

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 Leberpöses, Frittaten oder Grießnockerl

Consommé with adds of Viennese

Liver pöses, small sliced pancakes or semolina dumplings

(A,C,G,L)

- 12 –

Hauptspeisen

- Main dishes –

Confiertes Zanderfilet mit Steinpilzen, Puntalette, Saubohnen und Nussbutter-Limettsauce

Confit pike-perch fillet with porcini mushrooms, puntalette, broad beans,
and brown butter–lime sauce

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

- 42 -

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 Brennessel-Spinat, Spargel, eingelegtem Rhabarber und Kräuterseitlinge

Grilled leek hearts with nettle spinach, asparagus, pickled rhubarb and king oyster mushrooms

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

- 32 –

Filet Wellington vom Rindfilet für 2 Personen

Mit Jungem Gemüse und Dattelcreme

(Zubereitungszeit ca. 35 min)

Beef Wellington for two with young vegetables and date cream

(preparation time approx. 35 min)

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

- 106 –

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)

- 39,90 –

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

- 5,50 -

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