


Von **A** wie Auster
bis **Z** wie Zander
Fleisch & Vegetarisches



HERINGSSCHMAUS
20.02. bis 23.02.2023

Heringssschmaus
Kalte Fischplatte
auch für zu Hause

statt 49.- um 39.-
Abholung im Gourmet Drive-In
oder Kostenlose Lieferung

MEER brauchst du nicht, denn hier kann man
FISCH erleben wie **FRISCH** am **MEER**

Unser kaltes Fischbuffet

pro Person 49.-

Montag bis Donnerstag ab 18.00 Uhr

Erleben Sie eine Vorspeisenvielfalt aus Fisch & Meeresfrüchten.
Kompositionen von klassischen Heringsalaten & vieles „MEER“
Genießen Sie unser mehrgängiges Fischmenü oder wählen Sie besondere Fischgerichte,
Fleisch & vegetarische Schmankerl aus unserer á la carte Karte.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!
Reservierung unbedingt erforderlich!

Familie Widgruber • Teufelhoferstraße 26 • 3100 St.Pölten
Tel. 02742 – 72906 • www.roter-hahn.at • rezeption@roter-hahn.at

Im Rahmen der Veranstaltung können Bild- und Videoaufnahmen entstehen.
Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich mit deren Veröffentlichung einverstanden.
Auspreisung in Euro



Heringschmaus 2023

Fischmenü

inklusive Amuse Bouche & Sorbet

3-Gänge pro Person **69.00**

4-Gänge pro Person **79.00**

Freie Auswahl am kalten Fischbuffet

oder

Thunfisch Tatar

Avocado | Tomatenwürfel | Mango | Sprossen
Koriander | Sesam | Sojasauce

Hummercremesuppe

Hummerchips | Kokosschaum

Potpourri Edelfische Natur gebraten

Safran-Bavette | Salicorn | Zuckererbsenschoten | Jungzwiebel

oder

Fish & Chips

gebackene Fische aus Meer & Fluss

Cocktail Dip | Homemade Pommes

Crème Brûlée klassisch

Aperitif Empfehlung
Heidsieck Champagner
Brut 0,1 | 10.00
Rosé Reserve 0,1 | 13.00

**Glasweise Weinempfehlung
aus der Magnumflasche**

2019 Grüner Veltliner Ried Lamm 1
Weingut Schloss Gobelsburg

2019 Riesling Smaragd, 1000-Eimerberg
Weingut FJ Gritsch

unser Sommelier
GOCE
*steht für Sie jederzeit
zur Verfügung.*

*Genießen Sie unser reichhaltiges kaltes Fischbuffet
sowie auch unsere Fleischgerichte & vegetarischen Schmankerl.*

Buffetpreis pro Person 49.00

Vorspeisen klassisch & modern...

Austern Fine de Claire Normandie Orléons Nr. 2 pro Stück 3.90

Himbeer-Vinaigrette | Zwiebel-Balsamico-Confit | Pumpernickel-Butter-Brot

6 Austern Fine de Claire Special mit einem Glas Champagner 0.1 l 32.00

Himbeer-Vinaigrette | Zwiebel-Balsamico-Confit | Pumpernickel-Butter-Brot

Heringssalate 12.00

- Klassisch | *säuerlich-süß-rahmig*
- Teuflich | *pikant & scharf*

Shrimpscocktail klassisch 13.00

Cocktailsauce | Eisbergsalat | Butter | hausgemachtes Toastbrot

Thunfisch Tatar 18.00

Avocado | Tomatenwürfel | Mango | Sprossen | Koriander | Sesam | süße Sojasauce

3erlei von der Lachsforelle (Fischzucht Zöchling) 16.00

Gebeizt | Tatar | geräuchert | Seegras | Gurken-Spaghetti | Wasabi Creme | Sakura Kresse

Matjesfilet 9.50

- Stangensellerie | Apfel | Lauch | Dille
- Hausfrauenart | warme Kartoffeln

Vorspeisenvariation pro Person 19.00

Das Beste aus unserem Fisch-Vorspeisensortiment

gerne auch für 2 oder mehrere Personen auf Etage angerichtet

aus dem Suppentopf

Hummercremesuppe 12.00

Hummerchips | Kokos-Milchschaum

Erbsen-Lauchcremesuppe 7.50

Fischpraline

Klare Rindssuppe *ehrlich gekocht aus Fleisch, Knochen & Gemüse* 5.50

mit Frittaten

unsere Genießer Gerichte auch als Zwischengang möglich

Jakobsmuscheln Vorspeise 3 Stück 21.00

• KLASSIK | Blattspinat – Orangensauce | überbacken | Baguette Hauptspeise 5 Stück 39.00

• SAISONAL | Champagner-Parmesan-Risotto | Blattspinat zum Gustieren pro Stück 8.00

Miesmuscheln im Topf Vorspeise 15.00

• Weißweinfond | Gemüse | Koriander | Baguette Hauptspeise 22.00

• Knoblauchsauce | Gemüse | Koriander | Baguette

Frisch gefischt... aus Fluss, See & Meer

Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die aktuellen Tagesfische.

Alle Fische können Sie auch natur gebraten mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilienkartoffeln & frühlingshaften Gemüse bestellen.

Lachsforellenfilet (Fischzucht Zöchling)	27.00
Champagner-Parmesan-Risotto Zuckererbsenschoten Salicorn	
Thunfischsteak in der Gewürzkruste mit Limettenöl von der Flamme geküsst	34.00
Gemüse-Risotto marinierter Rucola	
Seeteufel Medaillons (zartes Weißes Fleisch ohne Gräten)	36.00
Safranschaum Erbsenpüree Minigemüse	
Riesengarnelen	38.00
<ul style="list-style-type: none">• Pasta Trüffel Obers Blattspinat Parmesan Kirschtomaten• gegrillt Reis Blattsalat-Balsamico-Olivenöl	
Karpfen (Waldviertler)	22.00
gebacken Kartoffel-Mayonnaise-Romana-Salat	
Zanderschnitte	24.00
<ul style="list-style-type: none">• Natur gebraten Einkorn Risotto-Wurzelgemüse Rote Rübe Krenschäum• gebacken Petersilienkartoffeln gemischtem Salat	
Calamari	22.00
<ul style="list-style-type: none">• gegrillt Knoblauch-Petersilie-Olivenöl Gurkenrahm Dip Baguette Blattsalat-Balsamico-Olivenöl• Frittiert Limetten-Dip Homemade Pommes	



Gastronomie | Hotellerie | Catering



Wir legen größten Wert auf hochwertige & möglichst regionale Zutaten, die mit Ihrem unverfälschten Geschmack überzeugen. Deshalb bevorzugen wir **TOP Produkte von regionalen Lieferanten** aus umliegenden Regionen aus Österreich.

Die Zertifikate finden Sie in unseren Schaukasten gegenüber der Rezeption.

Alle Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich mit € 2.00 Preisabzug.

Die mit * markierten Speisen sind nicht als kleine Portionen erhältlich.

Wenn wir für Sie die Speisen auf 2 Teller aufteilen sollen

verlangen wir einen **Umkostenbeitrag von € 3.00**. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir akzeptieren Kreditkarten & Bankomatkarten ab einen Betrag von € 20.00

Zum Aufwärmen

Vorspeisen klassisch & modern.. *auch als Zwischengericht möglich...*

Beef Tatar *aus dem Filet (Kalbin Österreich – Fleischbank Höllerschmid)*

120g Vorspeise 19.00 200g Hauptspeise 29.00

Gurkerl | Zwiebel-Balsamico-Confit | Wachtel-Spiegelei | Butter | hausgemachtes Toastbrot

Traisental Vitello 15.00

rosa Kalbsrücken | Forellencreme | Selleriespäne | Kapernbeere

Caesar Salad 9.50

Romana Salat | Parmesan | Croutons | Sardellen

Klassiker im Roten Hahn.. all time classic's...

Teufelhofschnitzel *gebacken (Ötscherblick Schwein NÖ)* 20.00

gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebeln, milde & scharfe Pfefferoni | Kartoffel-Blattsalat

Schweinsschnitzel *gebacken (Ötscherblick Schwein NÖ)* 16.00

gemischter Salat

Hühner Cordon Bleu *gebacken (Steirer Hendl)* 21.50

gefüllt mit geräucherter Putenbrust & Räucherkäse

Homemade Pommes | hausgemachtes Chutney

Filetspieß *Schweinefilet-Speck-Zwiebel (Ötscherblick Schwein NÖ)* 21.00

Pommes | Dip Sauce | Marktgemüse

Zwiebelrostbraten gedünstet *(Kalbin Österreich – Fleischbank Höllerschmid)* 24.00

Bratkartoffeln | hausgemachte Röstzwiebel | Senf-Gurken-Chutney

Großmutter's Pfandl 19.00

Hühnerfilet Natur | Edelpilzsauce | hausgemachte Spätzle

Schweinemedallions Provence *(Ötscherblick Schwein)* 23.00

zart rosa gebraten | Cognac-Edelpilzrahmsauce | Kroketten

Vegetarisch

Gemüsestrudel 16.00

Gartenkräutersauce | Blattsalat

Linsen-Gemüse-Curry | Duftreis 17.00

Salatvielfalt ...alle Salate auch als Vorspeise möglich

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unsere Salatauswahl!

Krautsalat | Gurkensalat 6.00

Kartoffelsalat hausgemacht mit roten Zwiebeln 6.00


Kartoffel-Vogerlsalat | Blattsalat | Vogerlsalat 6.00

Gemischter Salat 6.00

Großer Blattsalat oder **gemischter Salat** 8.00

Salatvariation mit Croutons 9.50

Süße Verführungen... eine Sünde Wert..

Affogato		6.00
NABER-Espresso – 1 Kugel cremiges Vanilleeis – extra Schlagobers		
zweierlei Schokoladen Mousse	Früchte der Saison	10.50
		
Malakofftorte hausgemacht		
<i>nach Wahl</i> mit Schlagobers	5.50	
	mit Fruchtsauce Eierlikör Schlagobers	7.00
* lauwarmer Schokoladenkuchen		9.50
Schokoladensauce Schlagobers		
	<u>auf Wunsch mit:</u> Vanilleeis	11.00
Daniel's hausgemachte Sorbets		
• Zitrone Mango Himbeere		pro Kugel 2.60
• frischer exotischer Fruchtsalat-Grand Manier 1 Kugel Sorbet	8.00	jede weitere Kugel 2.60
• Sorbetto 1 Kugel Zitronensorbet mit Schuss Prosecco oder Wodka	8.00	jede weitere Kugel 2.60
Omas Cremeschnitte hausgemacht / berühmt & begehrt		6.50
Somlauer Nockerl		10.50
Puddingcreme helles & dunkles Busquit Rosinen Nüsse Schokosauce Schlagobers		
Crème Brûlée klassisch		9.50
<u>auf Wunsch mit:</u> hausgemachtes Himbeer-Sorbet exotischer Fruchtsalat		14.50

Digestif Empfehlung 2cl

Rotwein Likör Brennerei Schüller	3.80
Dirndllikör Fuxsteiner	4.00
Maschanska Apfel Fuxsteiner	3.50
Kirschenbrand Familie Zwicker	5.00
Alte Marille Familie Zwicker	6.00

Naber Kaffee Spezialitäten

Café Corretto	5.80
Italienischer Espresso weißem Grappa	
Irish Coffee	8.90
Großer Mokka Irish Whiskey brauner Zucker Schlagobers	
Roter Hahn Martini	7.90
Wiener Mocca Vodka Brauner Zucker Espresso	

Sehr geehrter Gast!

Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, bitten wir Sie, unser Servicepersonal zu informieren, damit wir Sie bei der Speisenauswahl beraten können.

À LA MINUTE lautet das Motto unseres Küchen Teams!!

Qualität & Frische haben bei uns oberste Priorität, darum bitten wir Sie höflichst um Rücksicht bei allfällig längeren Wartezeiten.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn ein Gericht nicht mehr verfügbar sein sollte!

Herzlichen Dank!

Hat es Ihnen bei uns gefallen...

... dann bewerten Sie uns auf google.com, facebook, tripadvisor oder fallstaff.

Teilen Sie uns vor Ort Ihre Anliegen mit, damit wir umgehend darauf reagieren können.