

# #Lockdown Speisekarte

gültig ab KW 3 / 2021

## Vorspeisen

**Beef Tatar** Vorspeise 120g 14.50 Hauptspeise 200g 19.50  
Babyspinat | Trüffelcreme | eingelegte Steinpilze  
Butter | Baguette

**Zerlei vom Lachs / Filet & Textur** 11.90  
Honig-Senf-Gelee | Krencreme | Wakame  
Baguette | Butter

## Suppen

**Klare Rindssuppe** Frittaten | Leberknödel 3.90

## Klassiker im Roten Hahn...

**Teufelhofschnitzel** gebacken vom Schwein 14.50  
gefüllt mit Speck - Käse - Zwiebeln | milde &  
scharfe Pfefferoni | Kartoffel-Blattsalat

**Schweineschnitzel** gebacken 12.00  
vom Ötscherblickschwein | gemischter Salat

**Cordon Bleu** gebacken 14.50  
vom Ötscherblickschwein | Homemade Pommes

**Kalbsschnitzel Kremstal** 19.50  
im Butterschmalz gebacken | Preiselbeeren |  
Kartoffel - Vogersalat

**Hühnerschnitzel** gebacken/Wech Geflügel 14.00  
Kartoffel-Gurken-Rahm-Salat | Preiselbeeren


**Großmutter's Pfandl** 16.40  
Hühnerfilet natur | Edelpilzsauce | Spätzle

**Hühnerstreifen auf bunten Blattsalaten** 9.80  
• gebacken | Kürbiskernöldressing  
• gegrillt mit Speck & Lauch Joghurtdressing

**Schweinsmedaillons „Provence“** 17.90  
in Cognac - Edelpilzsauce | Krokette

## Vegan & Vegetarisch

**Kasnocken** frischer Röstzwiebel | Salat 9.80

**Thai - Kokos - Gemüse - Curry** 12.90  
Duftreis 

**getrübelt Edelpilz Risotto** 14.50  
Grana | Pinienkerne | mariniertes Rucola

## Aus dem Wasser

**Riesengarnelen getrübelt** 24.90  
Tagliatelle | Blattspinat | Parmesan | Kirschtomaten

**gebratene Zanderschnitte** 18.60  
• Olivenöl | Knoblauch | Petersilienkartoffeln | Salat  
• Parmesanrisotto | Schmortomaten | Jungzwiebel

## Special's

**Widi's Gourmet-Burger** 14.00  
saftiges Rindfleisch 200 g | Sesam Bun | Zwiebel  
Salat | Cheddar | Tomaten | Speck  
BBQ Dip | Süßkartoffel Pommes

**Veggie Burger** 8.50  
Gemüse Patty | Bun | Tomate | Gurke | Rucola  
Sweet Chili & Sour Cream Sauce

**Red Chicken Fingerfood Box** 9.50  
Chicken Fingers | Chicken Wings | Onion Rings

**Schnitzelsemmel (Schwein oder Huhn)** 4.90  
Schweinschnitzel | Eisbergsalat | Sour Cream

## Beilagen

**Dip Saucen:** Cocktail | Haus Barbecue  
Sour-Cream | Ketchup 1.40

**Süßkartoffel Pommes** 4.00

**Homemade Pommes** 3.50

**Pommes Frites** 3.50

**Petersilienkartoffel** 3.50

**Basmati Reis / Spätzle** 3.50

**Gemischter Salat** 4.00

**Kartoffelsalat mit roten Zwiebel** 4.00

## Kinder

**„Biene Maya“** 5.50  
Hühner **oder** Schweineschnitzel | Pommes

**„Susi und Strolchi“** 5.50  
Pasta mit Tomatensauce

## Desserts

**Omas Cremeschnitte** 4.60

**Omas Cremeschnitte | Maroni** 6.00


**Zweierlei Schokoladenmouse | Früchte** 7.90

**Malakofftorte** 4.80  
mit Fruchtsauce | Eierlikör 6.00

**Tudis hausgemachter Apfelstrudel** 4.20  
mit Vanillesauce 5.40

**Weitere Angebote entnehmen  
Sie unserer Tageskarte**

## Tageskarte

Süßkartoffel - Kokos - Suppe	6.00
Schwarzwurzelcremesuppe / Praline	6.00
	
Wolfsbarschfilet natur gebraten Trüffel - Edelpilz Risotto / Brokkoli	18.50
Rehfiletspitzen / Maroni Tagliatelle Pilze / Jungzwiebel / Speck / Jus	19.90
Rehmedaillons Pilznudeln / Brokkoli	29.90



## Trüffel Gerichte



Wintertrüffel aus Italien per Gramm 4.90  
auf Wunsch zu jedem Gericht möglich!

Zart rosa Rumpsteak von der Beiried (Alpenvorlandrind) Trüffel - Nudeln a la creme / Jus / Wintergemüse	34.90
Cremige Pasta mit frischem Wintertrüffel Ca. 5g frischer Trüffel auf Wunsch mit Prosciutto	27.90 34.90

## Dessert

Dessertvariation Überraschung aus unserer Dessertküche	8.00
Daniels Topfenstrudel mit Vanillesauce	4.20 5.40
Malakoffnockerl Eierlikörspiegel / Früchte	7.00

# Wochenend - Menü

3 Gang Menü 24.90 pro Person

Hühnereinmachsuppe  
Bröselknödel

Hend'l Piccata Milanese  
Pasta | Tomatensauce

Weißes Schokoladenmousse im Glas  
Pistazien | Mango | Himbeere

## Weinempfehlung des Hauses



Weingut Steininger Langenlois, Kamptal  
Sauvignon Blanc Sekt

46.00

Bernard Remy, Frankreich  
Champagner Rosé Brut

84.00

Weingut M. Hirtzberger, Weinhofmeisterei, Wösendorf  
2018 Riesling Federspiel Zier

30.00

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn  
2019 Grüner Veltliner Am Berg

26.00

Weingut Grabner&Schierer, Sooß/ Thermenregion  
2018 Blauer Zweigelt

21.00

Weingut Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee  
2018 Heideboden (BF,ZW,M)

36.00

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn  
2019 Grüner Veltliner Am Berg

26.00

Weingut Prager, Weissenkirchen  
2019 Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg

29.00

Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee Hügelland  
2017 Blaufränkisch Ried Gemärk

28.00