

#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 

getrüffeltes Edelpilz Risotto 14.50
Grana | Pinienkerne | mariniertes Rucola

Aus dem Wasser

Riesengarnelen getrüffelt 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