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

Beef Tatar *aus dem Filet (Kalbin Österreich – Fleischbank Höllerschmid)*
Rotweinschalotten | Wachtelspiegelei | Essiggurkerl | Butter | hausgemachtes Toastbrot
120g Vorspeise 19.00 200g Hauptspeise 29.00

Traisental Vitello *(Österreich, Fleischbank Höllerschmid)* 16.00
zart rosa Kalbsrücken | Forellencreme | Kapernbeere | Kartoffelspäne

Fjord Lachs Variation *(Vonatur, Island, TrimD, Transgourmet)* 17.00
Krencreme | Senfdillsauce | Kaviar

Käferbohnen-Vogerl-Kartoffelsalat *(Kernöl, Gramhof Ober-Grafendorf)* 9.00
auf Wunsch mit Speck & Croutons 11.00

Vorspeisenvariation
gerne auch für 2 oder mehrere Personen auf Etagere angerichtet *pro Person* 16.00

---

aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe *ehrlich gekocht aus Fleisch, Knochen & Gemüse* 6.50
Wahlweise mit
- Frittaten
- hausgemachte Leberknödel

Knoblauchcremesuppe 7.50
Croutons

---

unsere Wirtshaus Gerichte *auch als Zwischengang möglich*

Kalbsbeuschel *Wurzelgemüse – Sauerrahm – Petersilien Öl* groß 20.00
knusprig gebratene Serviettenschnitte klein 15.00

Rindsgulasch groß 16.00
klein 11.00
auf Wunsch dazu 2 Stück flaumige Serviettenknödel 5.00
auf Wunsch dazu ein Salzstangerl *Bäckerei Schalk, Langenlois* **oder** Handsemmel *Resch Frisch* 2.40

Hühnerstreifen auf bunten Blattsalaten 16.00
- gebacken | Kürbiskernöldressing
- gegrillt mit Speck & Lauch | Joghurtdressing

Auspreisung in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Klassiker im Roten Hahn… all time classic's…

Rinder Filetsteak | Kalbin Österreich–Fleischbank Höllerschmid

- **Gentlemen´s cut 250g** *(medium od. nach Wunsch zubereitet)* 46.00
- **Lady´s cut 150g** *(medium od. nach Wunsch zubereitet)* 33.00

Cognac-Pfefferrahmsauce | Süßkartoffelpommes | Speckbohnen

Teufelhofschnitzel *gebacken (Österreich)* 22.00
gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebeln, milde & scharfe Pfefferoni | Kartoffel-Blattsalat

Schweinsschnitzel *gebacken (Österreich, Fleischbank Höllerschmid)* 18.00
gemischter Salat

½ ausgelöstes Backhendl mariniert & knusprig *(österreichisches Huhn)* 22.00
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Rahm-Salat

Beilagen nach Wahl: 5.00
Petersilienkartoffeln | Basmati Butter Reis | Kroketten
Pommes frites | Süßkartoffel Pommes | Homemade Pommes

Schweinemedaillons „PROVENCE" *(zart rosa gebraten)* 26.00
Cognac-Edelpilzsauce | Kroketten

Großmutters PFANDL *(österreichisches Hendl)* 23.00
Hühnerfilet Natur | Edelpilzsauce | hausgemachte Butterspätzle

Filetspieß *Schweinefilet-Speck-Zwiebel* 24.00
Pommes frites | frisches Marktgemüse | Kräuterbutter | Dip Sauce

Zwiebelrostbraten gedünstet *(Österreich, Fleischbank Höllerschmid)* 26.00
Bratkartoffeln | hausgemachter Röstzwiebel | Gurke

Kulinarik aus dem Wasser

Filet von der Lachsforelle *(Forellenzucht Wasserburg)* 29.00

- Champagner Risotto I Blattspinat I Parmesan | Schmortomaten
- Knoblauch | Olivenöl | Petersilienkartoffeln | Marktgemüse der Saison

Vegetarisch / Vegan

Gemüse-Linsen-Kokos-Curry I Basmati Reis VEGAN 18.00
mit Garnelen 29.00

Edelpilz Risotto 19.00
Blattspinat | Grana | Schmortomaten

Kasnockn | frischer Röstzwiebel | gemischter Salat 15.00

geröstete Knödel | gemischter Salat 13.00

Für Vegane oder weitere vegetarische Gerichte Fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Auspreisung in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Salatvielfalt ... *alle Salat auch als Vorspeise möglich*

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unsere Salatauswahl!

Krautsalat | Gurkensalat | Käferbohnen	6.00
Kartoffelsalat hausgemacht mit roten Zwiebeln	6.00
Kartoffeln-Gurken-Rahm-Salat	6.00
Kartoffel-Vogerlsalat | Blattsalat | Vogerlsalat	6.00
Gemischter Salat	6.00
großer Blattsalat | großer gemischter Salat	9.50
Salatvariation mit Croutons	11.50

Süße Verführungen... eine Sünde Wert...

Affogato 7.00
NABER-Espresso | 1 Kugel cremiges Vanilleeis | extra Schlagobers

zweierlei Schokoladen Mousse Früchte der Saison 12.00

Malakofftorte hausgemacht mit Schlagobers 6.00
auf Wunsch mit: mit Fruchtsauce | Eierlikör | Schlagobers 8.50

Daniel´s hausgemachte Sorbets

- frischer exotischer Fruchtsalat-Grand Manier | 1 Kugel Sorbet 9.00 jede weitere Kugel 3.00
- Sorbetto | 1 Kugel Zitronensorbet | Schuss Prosecco/Wodka 9.00 jede weitere Kugel 3.00

lauwarmer Schokoladenkuchen 12.00
Schokoladensauce | Schlagobers *auf Wunsch* mit Vanilleeis 14.00

Überraschungs Dessertvariation
gerne auch für 2 oder mehrere Personen auf Etagere angerichtet *pro Person* 14.00

Käse schließt den Magen

Edelkäsevariation klein 13.00 groß 17.00

Naber Kaffee Spezialitäten

Café Corretto Italienischer Espresso | weißer Grappa 6.00

Irish Coffee Großer Mokka | Irish Whiskey | brauner Zucker | Schlagobers 11.50

Espresso Martini Espresso | Wiener Mocca Likör | Vodka 10.50

Auspreisung in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben