



Wien, Wien

©Wiener Riesenrad

nur du allein

Wenn sich zwei Top-Köche treffen,  
dürfen sich die Gäste ganz besonders freuen!  
Denn dann wird in der Küche ganz besonders gezaubert.  
Diesmal Spezialitäten vom BIO Galloway Rind  
aus dem Hause Hans Zöchling/Gut Landsthal Hainfeld.  
Tranchiert am Wagen direkt beim Tisch!  
Neben Hausherr Christian Widgruber freut sich  
Gastkoch & Sommelier Manfred Steinkellner auf viele Gäste.

Donnerstag,  
30. März 2023  
im Wintergarten  
ab 18.00 Uhr Aperitif Empfang  
Menübeginn 19.00 Uhr  
5-Gänge Gala Dinner um  
€ 65,- pro Person



Aufgrund der großen Nachfrage, Reservierung unbedingt erforderlich.  
Tel. 02742 - 72906 - [rezeption@roter-hahn.at](mailto:rezeption@roter-hahn.at)

# Galamenü

## Aperitif

Bio Rosé Sekt  
A-Nobis Sektkellerei

0,1 € 7.00

## Vorspeise

Beinfleisch auf Wurzelgemüse  
Orangensenf-Distelmajo | Blätterteigstangerl

*Weinempfehlung* 2022 Wiener Gemischter Satz  
Weingut Fritz Wieninger

1/8 € 6.00

## Suppe

Kräftige Rindssuppe mit Wiener Einlage  
Grießnockerl | Fleischfrittaten | Lebernockerl | Milzschnitte

## Hauptspeise

Alt Wiener Suppentopf  
zelebriert & geschnitten am Tisch vom BIO Galloway Rind  
Tafelspitz, Schulterscherzel, Weisses Scherzel, Zunge  
Beilagen: Apfelkren | Schnittlauchsauce | Dill-Cremefisolen  
Cremespinat | Semmelkren | Kartoffelschmarrn

*Weinempfehlung* 2015 Danubis Grand Select  
Weingut Fritz Wieninger

1/8 € 8.00

## Dessert

Mousse au Chocolat  
Wien bei Tag & bei Nacht  
helles & dunkles Schokoladenmousse

*Weinempfehlung* 2016 Furmint Auslese  
Weingut Erich Giefing

1/16 € 5.50