



*Liebe Gäste!*

*Wir kochen für Sie*

Montag bis Sonntag

11:30 - 14:00

& 18:00 - 21:00 Uhr

Eine kleine Nachmittagskarte steht Ihnen ab  
14:00 - 18:00 Uhr zur Verfügung!

*Querbeetein erleben.*

# VORSPEISE | SUPPEN

starter | soup

## *Fleisch*

TAFELSPITZ CARPACCIO | SCHNITTLAUCH SAUCE |  
KÜRBISKERNÖL

carpaccio of prime boiled beef | chives sauce | pumpkin seed oil

16

## *Fisch*

TARTARE VON DER LACHSFORELLE | MARINIERTER SPARGEL

tartare of salmon | asparagus

18

## *Gemüse*

BURRATA & TOMATE

burrata | tomato

14

## RINDSUPPE

LEBERKNÖDEL | FLEISCHSTRUDEL | FRITTATEN

5

## CREMESUPPE

SPARGELCREMESUPPE

asparagus soup

7

## DAZWISCHEN

salad | vegan

GEMISCHTER SALAT | KRÜBISKERNÖL

mixed salad | pumpkinseed-oil

6

BLATTSALAT | KÜRBISKERNÖL

leaf lettuce | pumpkinseed-oil

5

HAUSSALAT

GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN 19

GEGRILLTE HÜHNERBRUSTSTREIFEN 18

mixed salad | fried or grilled chicken | pumpkinseed-oil

## VEGETARISCH | VEGAN

KÄRNTNER KASNUDEL | BUTTER

stuffed noodles with cottage cheese & herbs | butter

(Auf Wunsch auch Vegan!)

15

SPARGEL | KARTOFFEL | SAUCE HOLLANDAISE

asparagus | potato | sauce hollandaise

15

# HAUPTGERICHTE

## A LA ROHO

IM GANZEN GEBRATENER SAIBLING | PETERSILIENKARTOFFEL  
(SCHWARZENBERG'SCHEN FISCHZUCHT)

KNOBLAUCH BUTTER 27

BUTTER 26

grilled char | potato optional with garlic butter or butter

GEGRILLTER ZANDER | PROSECCO WEISSKRAUT & PÜREE

Filet or char | mashed potato & cabbage

25

GARNELEN | SPARGEL | KARTOFFEL | SAUCE HOLLANDAISE

king prawn | asparagus | potato | sauce hollandaise

26

MEDAILLONS VOM SCHWEIN | SPARGEL | SAUCE HOLLANDAISE |

PETERSILKARTOFFEL

medaillons of pork | asparagus | potato | sauce hollandaise

25

TRANCHEN VOM KALB

KARTOFFELPÜREE | BROKKOLI | BURGUNDERSAUCE

tranche of calf | mashed potato | broccoli | jus

29

# ROHO KLASSIKER

#GEHTIMMER

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

PETERSILIENKARTOFFEL | PREISELBEEREN

wiener schnitzel of pork | parsley potato | cranberries

22

ROHO HAUS CORDON BLEU | KÜRBISPANADE

STEIRERKAS & XÖCHTS | PETERSILIENKARTOFFEL |

PREISELBEEREN

cordon bleu | stuffed with styrian cheese & salted smoked meat

| breading of pumpkin breadcrumbs | parsley potato |

cranberries

24

½ AUSGELÖSTES BACKHENDL

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

½ breaded fried chicken | homemade potato salad

22

ROHO BOWL | BASMATIREIS

wahlweise mit

GEGRILLTE HÜHNERBRUSTSTREIFEN 21

GEGRILLTE GARNELEN 25

GEBRATENER TOFU 19

roho bowl | vegetrables | basmati rice | optional with chicken

breast stripes, king prawn or tofu

# EVERY STEAK YOU TAKE

STEAK

200G

42

## SIDES

POMMES FRITES

FRENCH FRIES

5

COGNAC PFEFFER SAUCE

COGNAC PEPPER SAUCE

5

KRÄUTERBUTTER

herbal butter

3

GEGRILLTE GARNELE

grilled king prawn

3

GEGRILLTES GEMÜSE

grilled vegetables

6

WEDGES

WEDGES-potato

5

## WIE DÜRFEN WIR IHR STEAK ZUBEREITEN?

### RARE

DAS FLEISCH IST ROT UND HAT SICH IM KERN ZUM ROHZUSTAND NICHT VERÄNDERT.

### MEDIUM RARE

DER KLASSIKER FÜR STEAKS: INNEN NICHT MEHR GANZ ROH, SONDERN DURCHGEHEND ZART ROSA. AUSSEN EINE KNUSPRIGE KRUSTE

### MEDIUM

DIE FLEISCHFARBE IST ROSA UND DAS FLEISCH IST HALB DURCHGEBRATEN. MEDIUM IST DER STANDARD GARPUNKT FÜR UNSEREN FEINEN GAUMEN.

(Alle Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne direkt bei unserem Roho-Team!)