



Vorspeisen

– Starters –

Mariazeller Seesaibling gebeizt mit Kräutercreme und Marillen

Char with herbs cream and apricot

24,00 Euro

Original Sacher-Gänselebertorte mit Kirschen-Zitruschutney und Haselnussbrioche

Original Sacher goose-liver tart served
with cherry-lemon chutney and hazelnut brioche

26,00 Euro

Mariniertes Beef Tartare vom „Almo“ Ochsen mit Trauben-Senfeis

Marinated beef tartar with grape-mustard ice cream

25,00 Euro

Steierischer Schaffrischkäse mit Kohlrabi, Gurke und jungem Spinat

Styrian sheep cream cheese with kohlrabi, cucumber and young spinach

20,00 Euro

Suppen

– Soups –

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Wiener Einlage „Fleischstrudel, Fritatten, Leberknödel oder Grießnockerl“

Clear consommé with Viennese insert

“meat strudel, small sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling”

8,00 Euro

Kresseschaumsuppe mit Kalbskopfbaguette

Cream soup of cress with baguette of veal head

12,00 Euro



Zwischengerichte

– Small Dishes –

Paradeiseressenz mit Lauchcanneloni und Jacobsmuschel

Essence of tomato with leek cannelloni and scallop

14,00 Euro

Confiertes Kaninchen mit Karotten, Erbsen und Heuschaum

Confit rabbit with carrots, pears and hay foam

28,00 Euro

Knusper-Rolle mit jungem Gemüse und Vanilledip

Crispy roll with young vegetables and vanilla dip

18,00 Euro

Sacher Kochbuch Klassiker

– Main Dishes –

Sacher Tafelspitz

**mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarrn
wahlweise mit**

Dillfisolen, Rahmkohlrabi oder Cremespinat

Boiled beef filet with apple horseradish, chives sauce and Viennese potatoes
optionally served with

dill-pole beans, cream kohlrabi or cream spinach

26,00 Euro (3,50 Euro für die Beilage / for the option)

Geschmorte Rindsroulade

mit jungem Gemüse, Erdäpfelpüree und Gurkerlsenf

Braised beef roulade with vegetables, potato puree and pickle-mustard

25,00 Euro

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

Viennese escalope of veal with parsley potatoes and mixed salad

24,00 Euro



Sacher Kochbuch Klassiker

– Main Dishes –

Geschmorte Lammstelze mit Zucchiniblüten

Braised knuckle of lamb with zucchini blossom

29,00 Euro

Wiener Backhenderl

mit gebackener Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat

Viennese deep-fried chicken with deep-fried parsley and potato-lamb's lettuce salad

22,00 Euro

Sacher Rieslingbeuscherl mit gebratenem Topfenknöderl

Sacher „Riesling“ innards with roasted curd dumpling

20,00 Euro

T-Bone Steak vom Black Angus

mit Papillote vom Spargel und Heurigen

T-Bone Steak of Black Angus

with Papillote of asparagus and potatoes

Für 2 Personen / for 2 persons

65,00 Euro

Käse

Auswahl Internationaler Käsesorten vom Wagen

Selection of International cheese from the trolley

13,00 Euro

Couvert / Cover Charge 3,50 Euro

Inklusivpreise / Service and tax included

Pro Person / per person