



Vorspeisen & Suppen

Salat mit gebratenen Garnelen (B,D,G,M)	€ 16,50
Sacher-Salat „Vier Jahreszeiten“ (C,F,L,M,O) mit gebratenen Maishendelbruststreifen	€ 13,50
Kräftige Tafelspitzsuppe (A,C,F,G,L,P) wahlweise mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	€ 5,50
Erdäpfelsuppe „Franz Sacher“ (A,C,F,G,L,O)	€ 7,50
Wiener Suppentopf (A,C,F,L) Suppentopf mit Rindfleisch, feinen Nudeln und Gemüse	€ 7,50
Pikante Gulyassuppe „CZÁRDÁS FÜRSTIN“ (A,G,O)	€ 7,50

für Zwischendurch

Geröstete Knödel mit Ei und kleinem grünen Salat (A,C,L,M)	€ 10,50
Käsespätzle mit kleinem grünen Salat (A,C,G)	€ 11,50
Risotto mit Garnelen (F,G)	€ 17,50
Sacher Burger , gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Speck im hausgemachten Sesamlaibchen mit Pommes Frites und Salat (A,C,G,M,N)	€ 16,50
Sacher Vegetarischer Burger Kartoffel-Gemüselaubchen im hausgemachten Sesamlaibchen mit Pommes Frites und Salat (A,C,G,M,N)	€ 16,50
Kaspressknödel mit grünen Salat und Schnittlauchsauce (A,C,L,M)	€ 9,50



Hauptspeisen

O riginal Wienerschnitzel (A,C,F,G,L,M,O) mit Petersilienerdäpfel und grünem Salat	€ 22,50
W iener Schmankerl-Teller (A,C,F,L,O) mit Erdäpfel – Gurkensalat und grünem Salat	€ 19,00
A usgelöstes Backhendl im Kisterl serviert (A,C,F,G,L,M,O) mit Erdäpfel - Vogersalat	€ 19,50
T afelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse , (F,G,L,O) Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 21,50
S afgulyas (A,C,F,L,O) mit Semmelknödel und Paprika	€ 19,50
W iener Salonbeuschel (A,C,F,G,L) mit Semmelknödel	€ 16,50
T iroler Gröstel mit Spiegelei (C,F,O) und warmen Speck-Krautsalat	€ 16,50
F ilet vom Zander (A,C,D,F,L) mit Sellerie-Kartoffelpüree und Zucchini	€ 17,50



Dessert

G eeiste Mokka Melange mit Himbeeren und Whiskeyschaum (C,G)	€ 10,50
S üßer Sacher Turm (für 2 Personen) (A,C,G,H)	€ 25,50
K aiserschmarren mit Zwetschkenröster und Apfelmus (A,C,E,G,H) 20 min. Wartezeit	€ 12,50
P istazien Creme Brûlée mit hausgemachten Biskotten(A,C,G,H)	€ 10,50
L ebkuchenparfait mit flambierten Zwetschken (A,C,G,H)	€10,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	