



Hotel Sacher

WIEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Traditionelle Rezepte aus Österreich und beste Wiener Klassiker mit Produkten regionaler Lieferanten kreiert und zubereitet.

Mehr braucht es nicht, um den Wiener Charme in seinen vollsten kulinarischen Raffinessen zu erleben und das Sacher Erlebnis zu genießen.

Traditional Austrian recipes and excellent Viennese Classics refined with best products from regional suppliers.

That's all you need to enjoy the typical Viennese charm with its unique delights and to savor the delectable Sacher experience.





Hotel Sacher

WIEN

UNSER WOCHENMENÜ

- this week's menu -

GÄNSELEBER MIT KIRSCH

(A, G, O)

Goose liver with cherry

€ 22,00

GANSLEINMACHSUPPE MIT BRÖSELKNÖDEL

(A, C, G, O)

Creamy goose soup with bread dumplings

€ 14,00

SANDWICH VOM PULLED GANSL MIT ROTKRAUT

(A, C, G, O)

Sandwich of pulled goose with red cabbage

€ 14,00

GANSL MIT APFEL-ROTKRAUT, MARONI UND ERDÄPFELKNÖDEL

(A, C, G, L, O)

Goose, red cabbage with apple, chestnut and potato dumpling

€ 32,00

CRÈME FRAÎCHE MIT MISPEL

(A, C, G, H, O)

Crème fraîche with medlar

€ 16,00

5-Gang Menü / 5-course menu - 79 -

4-Gang Menü / 4-course menu - 69 -

3-Gang Menü / 3-course menu - 59 -



VORSPEISEN
- STARTERS -

ORIGINAL SACHER GÄNSELEBERTORTE
MIT HOLLER, MARILLE UND HASELNUSS-BRIOCHE

(A, C, G, H, O)

Original Sacher goose liver tarte with elderberry, apricot and hazelnut brioche

€ 26,00

MARINIERTES BEEF-TATAR VOM ALMOCHSEN
MIT TRAUBEN-SENFEIS

(A, C, G, L, M)

Steak Tatar with grape mustard ice cream

€ 26,00

TOPINAMBUR, BROMBEERE UND BASILIKUM

- vegan -
(F, O)

Jerusalem artichoke, blackberry and basil

€ 16,00

LACHS, BIRNE UND BUCHWEIZEN

(D, G, O)

Salmon, pear and buckwheat

€ 22,00

ZWISCHENGERICHTE

- ENTRÉES -

ASMONTE, ROTE RÜBE UND KÜMMEL

(A, C, G)

Asmonte, red beet and cumin

€ 16,00

RIESLINGSBEUSCHEL, TOPFENKÖDEL UND SAUERRAHM

(A, C, G, L, M, O)

“Riesling” innards with curd cheese dumpling and sour cream

€ 18,00



Hotel Sacher

WIEN

SUPPEN

- SOUPS -

ORIGINAL SACHER BOUILLABASSE MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT

(A, B, C, D, G, L, O)

Original Sacher bouillabaisse with roasted farmer's bread

€ 16,00

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE MIT WIENER EINLAGE
LUNGENSTRUDEL, FRITATTEN, LEBERKNÖDEL ODER GRIESSNOCKERL

(A, C, G, L)

Consommé of beef with Viennese garnish

lung strudel, small sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumplings

€ 9,00

KÜRBISSUPPE MIT BOHNEN

(G, O)

Pumpkin soup with beans

€ 14,00



HAUPTSPEISEN
– MAIN DISHES –

**SACHER TAFELSPITZ MIT APFELKREN,
SCHNITTLAUCHSAUCE UND ERDÄPFELSCHMARRN**
Sacher boiled beef with apple horseradish, chives sauce and Viennese potatoes
€ 29,00

wahlweise serviert mit
optionally served with

CREMESPINAT ^(A,G) ODER SEMMELKREN ^(A,G,L)
Cream spinach or horseradish bread sauce
€ 3,80
für die Beilage
for the side

**GESCHMORTE RINDSROULADE
MIT JUNGEM GEMÜSE, ERDÄPFELPÜREE UND GURKERLSENF**
(A, C, D, G, L, M, O)
Braised beef roulade with vegetables, mashed potatoes and pickled cucumber mustard
€ 28,00

**WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN
MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND GEMISCHTEM SALAT**
(A, C, G, L, M, O)
Viennese escalope of suckling veal with parsley potatoes and mixed salad
€ 28,00



Hotel Sacher

WIEN

WIENER BACKHENDERL

MIT GEBACKENER PETERSILIE UND ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

(A, C, L, M, O)

Viennese Style fried chicken with fried parsley, potato salad and lamb's lettuce salad

€ 26,00

RINDERFILET, PASTINAKE, MAIER ZITRONE UND ZWIEBEL

(G, L, O)

Beef tenderloin with parsnip, "Maier" lemon and onion

€ 36,00

RISOTTO VON DER ROLLGERSTE, WIRSING UND PORTOBELLO

- vegan -

(L, O)

Barley risotto with savoy cabbage and Portobello mushroom

€ 26,00

GOLDFORELLE, KÜRBIS UND SELLERIE

(A, C, D, G, L, M, O)

Gold trout, pumpkin and celery

€ 32,00



DESSERTS

ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SCHLAGOBERS

(A, F, G, H)

Original Sacher-Torte with whipped cream

€ 7,90

WIENER APFELSTRUDEL

viennese apple strudel

€ 6,90

wahlweise serviert mit | *optionally served with*

Schlagobers, Vanillesauce oder Vanilleeis

(A, C, F, G, H, O)

Whipped cream, vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 1,00

für die Beilage | *for the side*

VANILLE PANNA COTTA, KIRSCH UND TONKABOHNEN

(A, C, G, H, O)

Vanilla panna cotta with cherry and tonka bean

€ 14,00

SCHOKOLADENMOUSSE, NOUGAT UND HIMBEERE

(A, C, G, H)

Mousse au chocolat with nougat and raspberry

€ 15,00

HAUSGEMACHTE SORBET-VARIATION MIT NOUGATINE

DREI SORTEN NACH WAHL

ERDBEERE, MANGO, ZITRONE, HIMBEERE, ISABELLA TRAUBE

(G, H)

Homemade sorbet variation with nougatine

Three flavors of choice

Strawberry, Mango, Lemon, Raspberry, "Isabella" Grape

€ 11,00

- 4 - Couvert pro Person

Alle Preise sind in Euro zu verstehen

ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG

GENERAL INFORMATION CORRESPONDING CODEX- RECOMMENDATION:

A	Glutenhaltiges Getreide, <i>gluten-containing grain</i>	H	Schalenfrüchte, <i>nuts</i>
B	Krebstiere, <i>shellfish</i>	L	Sellerie, <i>celery</i>
C	Ei, <i>egg</i>	M	Senf, <i>mustard</i>
D	Fisch, <i>fish</i>	N	Sesam, <i>sesame</i>
E	Erdnuss, <i>peanut</i>	O	Sulfite, <i>sulfite</i>
F	Soja, <i>soy</i>	P	Lupinen, <i>lupine</i>
G	Milch oder Laktose, <i>milk or lactose</i>	R	Weichtiere, <i>molluscs</i>

GEFLÜGEL: Huhn aus Österreich über Steirerhuhn Lugitsch

RIND: Rindfleisch von der Fleischerei Hürner

EIER: aus österreichischer Freilandhaltung

ERDÄPFEL: Landwirtschaft Posinger, Sierndorf

GEMÜSE DER SAISON: aus heimischer Landwirtschaft

FISCH: Aibler-Eisken

WURZELGEMÜSE UND KRÄUTER: Bauer Michl

WIENER SCHNECKE: Andreas Gugumuck-Hof

PRODUKTE AUS DER GENUSSREGION: Steirische Käferbohnen und Steirisches Kürbiskernöl, Steirerkraft