



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.

Markus Krenn | Küchenchef





Hotel Sacher

WIEN

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

RADIESCHEN, FELDSALAT UND SPARGEL

(A, C, G, L, O)

Radish, lamb's lettuce and asparagus

€ 22,00

KAROTTE, QUINOA UND LIMETTE

(O)

Carrot, quinoa and lime

€ 16,00

**ORIGINAL SACHER WÜRSTEL
MIT SENF UND GEBÄCK**

(A, G, M)

Original Sacher Sausages with mustard, horseradish and bread roll

€ 9,90





Hotel Sacher

WIEN

SUPPEN
- SOUPS -

ORIGINAL SACHER BOUILLABAISSE 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, FRITTATEN, LEBERKNÖDEL ODER GRIESNOCKERL**

(A, C, G, L)

Consommé of beef with Viennese garnish

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

€ 9,00

SÜßKARTOFFELSUPPE MIT ZITRUSKAVIAR

(G, O)

Sweet potato soup with citrus caviar

€ 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)

Cream spinach

€ 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

€ 26,00

**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

**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

**ORIGINAL SACHER RIESLINGBEUSCHERL
MIT GEBRATENEM TOPFENSERVETTENKNÖDEL**

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

Original Sacher „Riesling“ – innards“ with roasted curd cheese dumpling

€ 24,00

SPARGELRISOTTO MIT ASMONTE

(G, L, O)

Asparagus risotto with Asmonte cheese

€ 26,00

wahlweise serviert mit

optionally served with

GEBRATENEM ZANDER

(D, G, L, O)

roasted pikeperch

€ 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

**ORIGINAL SACHER SCHOKOLADENPARFAIT
MIT ERDBEEREN UND SCHLAGOBERS**

(A, C, G, H, O)

Original Sacher Chocolate parfait with strawberries and whipped cream

€ 10,00

**HAUSGEMACHTE SORBET-VARIATION MIT NOUGATINE
ERDBEERE, MANGO, ZITRONE**

(G, H)

Homemade sorbet variation with nougatine

Strawberry, Mango, Lemon

€ 11,00

**ORIGINAL SACHER EISTORTE
MIT MARILLEN-BELLINI**

(A, C, G, H, O)

Original Sacher ice cream cake with apricot Bellini

€ 11,00

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