



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