

## VORSPEISEN STARTERS

### BURRATA

regionale Tomatensorten ,Cashew-Pesto und Kräutersalat (G,L,H,O)

*Mixed Tomatoes with Cashewnut pesto and herb salad*

€ 14,50

### BEEF TATAR

Wachtel Ei, Senf Mayonnaise (A,D,G,M,O)

*Beef tatar, Quail egg, mustard mayonnaise*

als Vorspeise 120 g | as starter 4,2 oz.

€ 15,-

als Hauptspeise 200 g | as main course 7 oz.

€ 24,-

### BUTTERMILCH- FELDGURKEN-KALTSCHALE

Piment d' Espelette , Basilikum (A,C,G,L)

*Chilled Buttermilk and field cucumber soup with Basilikum*

€ 6,-

## SACHER KLASSIKER SACHER CLASSICS

### TAFELSPITZSUPPE

Mit Frittaten, Grießnockerloder dreierlei österreichischen Einlagen und Wurzelgemüse (A,C,G,L)

*Consommé of beef with three kinds of typical Austrian garnish and root vegetable*

€ 5,50

## HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

### WALSERFELD ARTISCHOCKEN

mit Aberseeerschafskäse Ravioli und Paprika (A, C, G, L, O)

*Artichoke and Ravioli with "Aberseer" sheepscheese stuffing, bellpepper*

€ 25,-

### GESCHMORTE OBERNDORFER RINDERROULADE

mit Wlaserfeld Gemüse und gebratenen Erdäpfel (G, L, M, O)

*Braised local "Oberndorfer" beeffroulade with Szegediner cabbage and fried potatoes*

€ 24,-

### GERILLTER SEESAIBLING

mit Zucchini, Erbsen und Risotto bianco (D, G, L, O)

*Grilled Arctic char with cougette, peas und Risotto bianco*

€ 24,-

### ZANDERFILET „ESTERHAZY“

mit Erdäpfelpüree und Zitronenbuttersauce (A, D, G, L, O)

*Pike-perch fillet "Esterhazy" with mashed potatoes and lemon-butter sauce*

€ 25,-

### RINDERFILET AUS DEN TAUERN

Grillgemüse, Ofenerdäpfel und Sauce bernaise (A, C, G, L, O)

*Filet of beef out of the Tauern region with grilled vegetables and oven*

*Ladys cut 150g € 29,-*

*Mens cut 200g € 38,-*

## SACHER KLASSIKER SACHER CLASSICS

### DER SALZBURGER

mit Speck, Paprika und Zwiebeln (A, C, G, L)

*The Salzburger with bacon, bell peppers and onions*

€ 13,50

bestellen Sie dazu | Add

Cheddar

€ 2,00

Steakhouse Pommes | *French Fries*

€ 4,50

Gemischter Blattsalat (M, O, H) | *Mixed leaf salad*

€ 5,50

### ORIGINALWIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

in der Pfanne gebacken, mit Petersilerdäpfel und gemischtem Blattsalat (A, C, G, M, O)

*Original Wiener Schnitzel from a saddle of veal pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad*

€ 24,-

### GEKOCHTERTAFELSPITZ VOM JUNGRIND

mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti,

hausgemachte Schnittlauchsaucen und Apfelkren (A, C, G, L, M, O)

*Boiled young beef*

*with bouillon vegetables, creamed spinach, potato rosti, house-made chive sauce and apple horseradish sauce*

€ 24,-

### HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL

frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogel Salat und Kürbiskernöl (A, C, L, M, O)

*Half fried Chicken, beaked "Vienna" Style in the pan with potatoes, lamb's lettuce and pumpkin oil salad*

€ 19,50

## SÜSSES FINALE SWEET FINAL

### SALZBURGERNOCKERL

Mit Himbeerobers (A, C, G)

*Salzburg sweet quenelles (fluffy egg white soufflé) served with raspberry cream*

€ 24,-

### KAISERSCHMARRN

mit hausgemachtem Zwetschkenröster (A, C, G)

*“Kaiserschmarrn” Sweet Sliced Pancake with homemade plum compote*

€ 14,-

### SACHERSAVARIN

in Rum getränkter Biscuit mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme (A, C, G, H)

*Biscuit soaked in rum with fresh fruits doused with vanilla cream.*

€ 12,-

### FROZEN JOGHURT

Mit Erdbeeren und Ribisel

*Frozen yogurt with strawberries and red currant*

€ 12,-

### WIENER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (A, G, H, O)

*Homemade Viennese Apple-Curd Cheese Strudel*

€ 6,50

bestellen Sie dazu | Add

Schlagobers (G) | with whipped cream

€ 1,50

Vanillesauce (C, G) | Vanilla sauce

€ 2,50

Vanilleeis (C, G) | Vanilla ice cream

€ 5,50

### ORIGINALSACHER-TORTE

mit Schlagobers (A, C, F, G, H)

*with whipped cream*

€ 7,50

„Dass er mir aber keine Schand’ macht, heut’ Abend!“ – Mit dieser Ermahnung im Jahr  
1832 begann

die Erfolgsgeschichte der Original Sacher-Torte: als am Hof des Fürsten Metternich ein  
Dessert für besonders anspruchsvolle Gäste kreiert werden sollte, sprang Kocheleve Franz

Sacher für den erkrankten Küchenchef ein. Mit einer Torten-Kreation, die köstlicher nicht sein konnte. Das war die Geburtsstunde unserer Original Sacher-Torte.

*“Let’s hope he won’t disgrace me tonight!” - With this warning, the success story of the Original Sacher-Torte began in 1832, when a dessert for particularly discerning guests was created at the court of Prince Metternich. Substitute Franz Sacher stood in for the regular Chef, who was indisposed. He made a cake creation that couldn’t be more delicious. That was the birth of our Original Sacher-Torte.*

## EISBECHER

### Ice cream

#### EISKAFFEE „ALT WIEN

**Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca  
mit Schlagobers** (A, C, F, G, H)

*“Iced Coffee “Old Vienna Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and sugared Mocca topped with  
whipped cream*

€ 8,50

#### COUPE DÄNEMARK

**Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter Schokoladensauce  
und Schlagobers** (A, C, F, G, H)

*Coupe Denmark*

*Bourbon-Vanilla ice cream with whipped cream and warm homemade chocolate sauce*

€ 10,00

#### HEIßE LIEBE

**Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagobers** (A, C, F, G, H)

*“Hot Love“ Bourbon-Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream*

€ 10,00

#### SORBETBECHER

**Verschiedene Sorbet´s  
und frische Früchte** (A, C, G, H)

*Various types of sorbet with fresh fruits*

€10,00

”

## GETRÄNKE BEVERAGES

Unser schmackhaftes Bierangebot finden Sie in der Bierkarte.

*Our tasty beer range can be found on the beer menu.*

### APPERITIFEMPFEHLUNGEN APERITIF RECOMMENDATIONS

#### **Original Sacher Cuvée Brut Sekt**

*Original Sacher Cuvée Sparkling Wine*

**pur oder mit Orangensaft | pure or with orange juice**

0,1 l – € 8,50

#### **Prosecco – La Jara**

0,1 l – € 6,50

#### **Frisch gepresste Säfte**

**Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange,**

**Kiwi-Birne, Gemischter Fruchtsaft**

*Freshly squeezed fruit juices*

*Orange, grapefruit, carrot, carrot-apple, carrot-orange,*

*kiwi-pear, mixed fruit juices*

0,2 l – € 5,50

**Bitte fragen Sie nach unserer ausführlichen nationalen und internationalen Weinkarte.**

**Sehr gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter bei der Auswahl.**

**Wein kann Sulfite, Kasein und Milcheiweiß enthalten.**

*For bottled wine, sparkling wine and champagne, please ask our employees for the national and international wine menu.*

*Wine may contain sulfite, casein and milk protein.*

ÖSTERREICHISCHE  
WEINEMPFEHLUNGEN  
AUSTRIAN WINE RECOMMENDATIONS

Glasweise serviert aus der 0,75l Flasche

**Chardonnay 2017** | Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel

0,125 l – € 6,50

**Sacher Jubiläumsriesling 2017** | Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

0,125 l – € 5,80

**Grüner Veltliner 2017** | Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel

0,125 l – € 5,30

**Cabernet Sauvignon 2017** | Weingut Salzl, Seewinkelhof, Neusiedlersee

0,125 l – € 6,00

**Blafränkisch 2017** | Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee

0,125 l – € 6,00

**Zweigelt Zeitlos 2017** | Weingut Bayer, Neckenmarkt, Burgenland

0,125 l – € 5,40

WEISSWEIN | WHITE WINE

**Grüner Veltliner**

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

0,125 l – € 4,10

0,25 l – € 8,20

ROSÉWEIN | ROSÉ

**Zweigelt Rosé**

Weingut Jamek, Joching

0,125 l – € 4,10

0,25 l – € 8,20

ROTWEIN | RED WINE

**Blauer Zweigelt**

Weingut Sepp Moser, Neusiedlersee

0,125 l – € 4,10

0,25 l – € 8,20

**Blafränkisch**

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

0,125 l – € 4,10

0,25 l – € 8,20



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

<b>Römerquelle</b>
0,33 l - € 3,70
0,75 l - € 6,70
<b>Naturrüber Apfelsaft</b>
0,25 l - € 4,-
Soda 0,50 l - € 4,50
Leitungswasser 0,50 l - € 4,50
<b>Fuzetea - Pfirsich / Hibiskus &amp; Zitrone / Zitronengras</b>
0,25 l - € 4,50
<b>Cappy Orange</b>
0,25 l - € 3,90
<b>Rauch Marille / Johannisbeere / Pfirsich / Mango / Cranberry</b>
0,20 l - € 3,90
<b>Royal Bliss Tonic Water / Bitter Lemon</b>
0,20 l - € 4,50
<b>Schweppes Ginger Ale</b>
0,20 l - € 3,90
<b>Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero</b>
0,33 l - € 3,90
<b>Fanta / Sprite / Mezzo Mix / Almdudler</b>
0,33 l - € 3,90
<b>Soda Himbeer oder Zitrone</b>
0,25 l - € 3,50
<b>Red Bull</b>
0,25 l - € 5,-
<b>Carpe Diem Kombucha</b>
Classic / Quitte / Cranberry 0,25 l - € 5,-

## HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

<b>Großer Espresso</b>   <i>Double Espresso</i> € 4,80
<b>Kaffee verkehrt</b>   <i>Latte Macchiato</i> (G) € 4,90
<b>Cappuccino</b>   (G) € 4,90
<b>Verlängerter</b>   <i>Black Coffee</i> € 4,10
<b>Espresso klein</b>   <i>Espresso</i> € 3,50
<b>Portion Kräuter- oder Früchte Tee</b>   <i>Portion of Herbal or Fruit Tea</i> € 5,20-
<b>Original Sacher Mischung</b> (Darjeeling Tees, Earl Gray, Jasminblüten) € 5,20-
<b>Heiße Schokolade mit Schlagobers</b>   <i>Hot Chocolate</i> (F, G, H) € 5,20

**GUGLHOF EDELBRÄNDE  
SCHNAPS FROM LOCAL  
DESTILLERY „GUGLHOF“**

**Vogelbeere, Williams Birne** | *Rowan or Williams pear*

2 cl – € 8,50

**Marille, Kirsch, Zwetschke** | *apricot, cherry, plum*

2 cl – € 5,50

**Obstler** | *Obstler apple and pear*

2 cl – € 4,90

**ALLERGENINFORMATION  
ALLERGENIC INFORMATION –  
CODEX RECOMMENDATION**

**A** glutenhaltiges Getreide | *gluten*

**B** Krebstier | *crustaceans and shellfish*

**C** Ei | *egg*

**D** Fisch | *fish*

**E** Erdnuss | *peanut*

**F** Soja | *soy*

**G** Milch oder Laktose | *milk or lactose*

**H** Schalenfrüchte | *nuts*

**L** Sellerie | *celery*

**M** Senf | *mustard*

**N** Sesam | *sesame*

**O** Sulfite | *sulfite*

**P** Lupinen | *lupine*

**R** Weichtiere | *molluscs*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

*Despite careful preparation, our dishes may include traces of other ingredients, which contain additional allergens.*

Alle Preise sind in Euro inklusive aller Steuern angegeben.

*All prices in Euro, incl. VAT*