

VORSPEISEN STARTERS

IN MOST GEBEIZTE FORELLE

mit Kohlrabi und Kräutersalat

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

Trout pickled in must with kohlrabi 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,-

ZIEGENKÄSE

mit eingelegtem Kürbis und schwarzer Walnuss (A,C, G,H, L,M,O)

Goat cheese with pickled pumpkin and black walnut

€ 14,50,-

SACHER KLASSIKER SACHER CLASSICS

TAFELSPITZSUPPE

mit Frittaten, Grießnockerl oder dreierlei österreichischen Einlagen und Wurzelgemüse (A,

C, G, I)

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

€ 6,00

KARFIOLCREMESUPPE

mit Kräuter Espuma und Kümmelstangerl

(A, C, G, L, O)

Cauliflower cream soup with herbal espuma and caraway sticks

€ 7,00

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

POLENTA & TOMATE

mit Aberseer Schafskäse und Mais (A,C,G, L, O)

Polenta and tomato with Aberseer sheep cheese and corn

€ 24,-

FILET & BACKERL VOM SCHWEIN

mit Kürbis und Erdäpfelnidei (A,C,G,L,M,O)

Two kinds of pork with pumpkin and potato egg

€ 25,-

GEGRILLTER SEESAIBLING

mit Selleriecreme und Erdfrüchten (D, G, L, O)

Grilled Arctic char with celery cream and earth fruits

€ 25,-

ZANDERFILET

mit Spitzkraut, Paprika und Petersilien Tagliatelle (A,C, D, G, L, O)

Pike-perch fillet with pointed cabbage and herb tagliatelle

€ 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

ORIGINAL WIENER 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,-

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND

mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti,

hausgemachte Schnittlauchsaucе 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-Vogelersalat 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

SALZBURGER NOCKERL

Mit Himbeerobern (A, C, G,)

Salzburg sweet quenelles (fluffy eggwhite soufflé) served with raspberry cream

€ 24,-

KAISERSCHMARRN

mit hausgemachtem Zwetschenröster (A, C, G)

“Kaiserschmarrn” Sweet Sliced Pancake with homemade plum compote

€ 14,-

SACHER SAVARIN

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,-

SÜSSKARTOFFEL

mit weißer Schokolade und Orange (A, C, G, H)

Sweet potato with white chocolate and orange

€ 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*

€ 2,50

ORIGINAL SACHER-TORTE

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

with whipped cream

€ 7,90

„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. Sunstitute Franz Sacher stood in for the regular Chef, who was
indispoused. He made a cake creation that couldn't be more delicious. That was the birth of our
Original Sacher-Torte.*

EISBECHER

Ice cream

EISKAFFEE „ALTWIEN“

**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*

€ 9,50

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 | Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel
0,125 l – € 6,60

Sacher Jubiläumsriesling | Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal
0,125 l – € 6,00

Grüner Veltliner | Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel
0,125 l – € 5,50

Cabernet Sauvignon | Weingut Salzl, Seewinkelhof, Neusiedlersee
0,125 l – € 6,60

Blafränkisch | Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee
0,125 l – € 6,20

Zweigelt Barrique | Weingut Angerer, Lengfeld, Kamptal
0,125 l – € 5,40

WEISSWEIN | WHITE WINE

Grüner Veltliner

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

0,125 l – € 4,20

0,25 l – € 8,40

ROSÉWEIN | ROSÉ

Zweigelt Rosé

Weingut Jamek, Joching

0,125 l – € 4,20

0,25 l – € 8,40

ROTWEIN | RED WINE

Blauer Zweigelt

Weingut Sepp Moser, Neusiedlersee

0,125 l – € 4,20

0,25 l – € 8,40

Blafränkisch

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

0,125 l – € 4,20

0,25 l – € 8,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Römerquelle
0,33 l - € 3,80
0,75 l - € 6,80
Naturtrüber Apfelsaft
0,25 l - € 4,-
Soda 0,50 l - € 4,50
Leitungswasser 0,50 l - € 4,50
Fuzetea – Pfirsich / Hibiskus & Zitrone / Zitronengras
0,25 l - € 4,50
Cappy Orange
0,25 l - € 3,90
Rauch Marille / Johannisbeere / Pfirsich / Mango / Cranberry
0,20 l - € 3,90
Royal Bliss Tonic Water / Bitter Lemon
0,20 l - € 5,00
Schweppes Ginger Ale
0,20 l - € 3,90
Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero
0,33 l - € 3,90
Fanta / Sprite / Mezzo Mix / Almdudler
0,33 l - € 3,90
Soda Himbeer oder Zitrone
0,25 l - € 3,50
Red Bull
0,25 l - € 5,-
Carpe Diem Kombucha
Classic / Quitte / Cranberry 0,25 l - € 5,-

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

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