



Sehr verehrte Gäste,

wir dürfen Sie recht herzlich in unserer Sacher Bar willkommen heißen.

Genießen Sie die in Salzburg einzigartige Atmosphäre dieser Bar und verspüren Sie das besondere Flair vergangener Zeiten.

Unser Team freut sich über Ihren Besuch und steht Ihnen sehr gerne beratend zur Seite.

Dear Guests,

We are delighted to welcome you to our Sacher Bar.

We hope you enjoy the atmosphere of this unique bar in Salzburg and are able to indulge in the flair of memory lane.

We are happy to assist you at all times and look forward to many more visits.

Herzlichst Ihr
Yours sincerely

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "R. Hartman", is written over a light blue horizontal line.

Rogier Hartman
Food & Beverage Director



Classic Cocktails

Negroni Royale (O)	15,00
Martini Rosso, Beefeater, Campari, Laurent Perrier	
Singapore Sling	13,50
Beefeater, Cointreau, Benedictine, Angostura Bitter, Cherry Brandy, Limettensaft, Grenadine, Ananassaft	
Gin Basil Smash	14,00
Frischer Basilikum, Zucker, Beefeater und Zitronensaft	
Passionfruit Daiquiri	14,00
Havana 3 yrs, Läuterzucker, Limettensaft, Passionfruit	
Manhattan Perfect (A)	13,50
Canadian Club, Martini Rosso, Noilly Prat	
Cosmopolitan (A)	12,00
Absolut, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft	
Margarita	12,00
Olmeca Silver, Triple Sec, Limettensaft	
Espresso Martini (A) (G)	12,00
Absolut, Brombeersirup, Kahlua, Espresso	

Alkoholfreie Cocktails

Strawberry Swizzle	10,00
Erdbeeren, Minze, Limette, Tonic	
Grapefruit Collins	10,00
Grapefruit, Zuckersirup, Limette, Soda	
Virgin (H)UGO	7,00
Wie der Klassiker, ohne Alkohol	

Sehr gerne können wir für Sie auf Wunsch Ihren persönlichen Klassiker kreieren. Bitte wenden Sie sich einfach an uns. *Should you not see your preferred cocktail listed in the menu, please do not hesitate to approach one of us and we would be more than happy to create your favourite drink for you.*

Cuvée de Prestige

Bollinger Special Cuvée	0,1l	18,50
	0,375 l	65,00
	0,75 l	125,00
Laurent Perrier	0,1l	16,00
	0,375	60,00
	0,75 l	110,00
Laurent Perrier Rosé	0,1l	30,00
	0,75 l	190,00

Ein kleiner Auszug aus unserer Champagnerkarte:

Roederer Cristal, 2009	0,75 l	440,00
Perrier-Jouét, 2007	0,75 l	360,00
Bollinger, La Grande Année Rosé 2007	0,75 l	250,00
Bollinger, La Grande Année 2008	0,75 l	190,00

Schaumweine / Sparkling Wine

Original Sacher Cuvée 0,1l	8,50
Nino Franco Prosecco Rustico 0,1l Superiore D.O.C.G.	8,50

Champagne Drinks

Bellini Superior (0) 0,1l (Pfirsichmark, Laurent Perrier)	18,50
Champagner Cocktail (0) 0,1l (Zucker, Angostura, Asbach Uralt, Laurent Perrier)	16,50
Kir Royal (0) 0,1l (Creme de Cassis, Laurent Perrier)	16,50
French 75 (0) (Gin Mare, Zucker, Zitronensaft und Laurent Perrier)	17,50



Unsere Weinempfehlung – glasweise 0,125 l

Weißwein

Sacher Riesling 2018	7,00
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	
Grüner Veltliner 2019	8,00
Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel	
Chardonnay 2019 "Classic"	7,00
Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien	
Gelber Muskateller 2019	6,00
Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	
Weißwein gespritzt	8,50
mit Grüner Veltliner 2019, Weingut Hardegg	

Rotwein

Rioja Altos Ibéricos 2016	8,00
Miguel Torres, Rioja	
Zweigelt 2017	6,00
Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee	
Blafränkisch 2019 „Kalkstein“	9,00
Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland	

Rosé

Rosé 2019	7,00
Weingut Triennes, Nans les Pins, Provence	

Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über Weine, die wir zusätzlich glasweise ausschenken. Bitte wenden Sie sich einfach an unser Bar Team. We are happy to inform you about wines, which we also serve per glass. Please contact our bar team.



Aperitifs

Taylor`s Tawny Port 20 years (0)	5 cl 16,50
Niepoort Tawny Port 10 years (0)	5 cl 11,50
Campari Orange	5 cl 10,00
Campari Soda	5 cl 8,00
Pernod	5 cl 8,00
Martini Bianco, Rosso, Dry (0)	5 cl 7,50
Noilly Prat	5 cl 7,50
Aperol	5 cl 7,50
Cynar	5 cl 7,50
Emilio Lustau Sherry Dry (0)	5 cl 7,50
Sandeman Sherry Medium, Rich Golden (D,0) Fine Ruby Port, Fine White Port, Fino Sherry(0)	5 cl 7,50

Sour & Fizz

Whiskey Sour (A) (C) Bulleit, Eiweiß, Zitrone, Bitters, Zuckersirup, Orange	13,00
Amaretto Sour (C) Amaretto, Eiweiß, Zitrone, Bitters, Zuckersirup, Orange	12,00
Pisco Sour (C) Pisco, Eiweiß, Limette, Bitters, Zuckersirup	12,00
Tom Collins Beefeater, Zitrone, Soda, Zuckersirup	11,00
Sugarplum Beefeater, Grenadine, Grapefruit	11,00

Sprizzes

Prosecco Aperol Sprizz (0) Prosecco, Aperol, Soda, Orange	12,50
(H)UGO (0) Prosecco, Hollunder, Sodawasser, Minze, Limette	9,50
Lillet Sprizz Lillet, Hollunder, Sodawasser, Gurke	8,50



Gin & Tonic's

Ferdinand's Saar Goldcap	4 cl	22,00
Monkey 47 oder Monkey 47 Sloe	4 cl	16,00
The Illusionist	4 cl	12,00
Blue Gin Reisetbauer	4 cl	12,00
Tanqueray Rangpur	4 cl	12,00
Gin Mare	4 cl	11,00
Hendricks	4 cl	11,00
Bulldog London Dry	4 cl	11,00
Sipsmith	4 cl	11,00
Tanqueray No.10	4 cl	10,00
Bombay Sapphire	4 cl	9,00
Beefeater Gin	4 cl	8,00
5020 Gin	4 cl	13,00

Alle Gin's können mit folgenden Mixern bestellt werden:
All Gin's can be ordered with the following mixers:

Kinley Tonic	20 cl	5,50
Fever Tree Tonic	20 cl	5,50
Fentimans Tonic	12,5 cl	5,50
Kinley Bitter Lemon	20 cl	5,50

Sacher
BAR
SALZBURG



Wodka 4 cl

Edelweiß Alpine Vodka , Österreich	12,00
Grey Goose , Frankreich	12,00
Ketel One , Niederlande	11,50
Stolichnaya , Russland	9,50
Absolut , Schweden	8,00

Rum 4 cl

Ron Zacapa Centenario XO , Solera Grand Reserva	27,00
Ron Zacapa , 23 years	18,00
Diplomatico , 12 years	14,00
Havana Club , 7 years	10,00
Havana Club , 3 years	8,00

Tequila 4 cl

Patron Silva	18,00
Olmecca Gold	10,00
Olmecca Silver	10,00

Wenn als Mixgetränk bestellt, werden die Mixer zusätzlich zum Preis berechnet. Preise sind unter alkoholfreien Getränken zu finden.

Should you wish to order your spirits with a mixer, please be aware that the mixer is charged separately, prices are listed under non- alcoholic beverages.

Brandy & Cognac & Armagnac 4 cl

Remy Martin Louis XIII 2cl/4cl	170,00/340,00
Hennessy Paradis	97,00
Hennessy X0	31,50
Courvoisier X0	31,50
Armagnac Cles des Ducs X0	26,00
Martell Cordon Bleu	25,50
Remy Martin/Courvoisier V.S.O.P.	14,00
Martell V.S.O.P.	14,00
Gran Duque d'Alba	14,00
Armagnac Cles des Ducs V.S.O.P	17,00
Asbach Uralt	10,00

Calvados 4 cl

Calvados Pere Magloire X0	18,00
Calvados Pere Magloire Fine VS	12,00

Liköre 4 cl

Grand Marnier, Cointreau	11,00
Amaretto di Sarrono (H)	10,00
Bénédictine D.O.M.	10,00
Tia Maria, Kahlua	10,00
Bailey´s Irish Cream (G)	10,00
Chambord	10,00



Whiskys 4 cl

Blended Scotch

Johnnie Walker Blue Label		33,00
Ballantine´s	12 years	13,50
Johnnie Walker Black Label	12 years	13,50
Chivas Regal	12 years	13,50
Dimple Golden Selection	15 years	13,50
Johnnie Walker Red Label		11,50

Single Malt

Glenfiddich	21 years	34,00
The Glenlivet	18 years	19,50
Lagavulin	16 years	17,50
Macallan	12 years	17,50
Ardbeg	10 years	17,00
Auchentoshan	12 years	15,00
Talisker	10 years	15,00
Glenmorangie	10 years	15,00
Cragganmore	12 years	15,00
Oban	14 years	15,00
Dalwhinnie	15 years	15,00
Nikka Coffey Grain		15,00

Irish

Jameson		13,50
----------------	--	--------------

Bourbon, Tennessee & Canadian

Knob Creek		15,50
Jack Daniel´s		13,50
Canadian Club		13,50
Maker´s Mark		13,50
Bulleit Bourbon		12,50



Österreichische Edelbrände – 100% Destillate

Elsbeere Reisetbauer, OÖ	2 cl	39,00
Himbeere Reisetbauer, OÖ	2 cl	17,50
Gravensteiner Apfel Rochelt, Tirol	2 cl	17,50
Vogelbeere Reisetbauer, OÖ	2 cl	16,00
Williamsbirne Reisetbauer, OÖ	2 cl	12,00
Kirsche Reisetbauer, OÖ	2 cl	12,00
Marille Herzog, Salzburg	2 cl	12,00
Nusserl Herzog, Salzburg	2 cl	10,00
Williamsbirne Guglhof, Salzburg	2 cl	10,00
Marille Guglhof, Salzburg	2 cl	10,00
Zwetschke Guglhof, Salzburg	2 cl	10,00
Kirsche Guglhof, Salzburg	2 cl	10,00
Obstler „fassgelagert“ Guglhof, Salzburg	2 cl	8,00
Zirbenlikör, Guglhof, Salzburg	2 cl	7,50

Grappa

Berta Roccanivo Grappa di Barbera	2 cl	14,50
Grappa Nonino Reserva	2 cl	12,00
Berta Grappa Elisi	2 cl	11,50
Grappa PO´di Poli	2 cl	11,00

Bitters

Fernet Branca	4 cl	7,00
Averna, Ramazzotti	4 cl	7,00
Jägermeister	4 cl	6,00
Underberg	2 cl	6,00



Biere / Beer

Trumer Pils vom Fass (A)	33 cl	4,90
Fl. Die Weisse Dunkel naturtrüb (A)	50 cl	6,20
Fl. Stiegl Colombus 1492 Pale Ale (A)	33 cl	6,00
Fl. Die Weisse alkoholfrei (A)	50 cl	5,90
Fl. Gösser Dunkel (A)	50 cl	5,50
Fl. Sigl's Radler (A)	50 cl	5,90
Fl. Sigl's Radler (A)	33 cl	4,90
Fl. Beck's Blue alkoholfrei (A)	33 cl	4,90

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic drinks

San Pellegrino	75 cl	12,00
	25 cl	5,50
Aqua Panna	75 cl	12,00
	25 cl	5,50
Römerquelle Still oder Prickelnd	75 cl	9,00
	33 cl	4,70
Orangen-, Grapefruitsaft frisch gepresst	25 cl	6,00
Red Bull	25 cl	5,50
Carpe Diem Kombucha		
Classic	33 cl	5,50
Kinley		
Bitter Lemon, Tonic Water	20 cl	5,50
Fever Tree		
Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	5,50
Naturtrüber Apfelsaft	25 cl	4,50
mit Soda oder Leitungswasser gespritzt	25 cl	3,70
Coca Cola, Coca-Cola light	33 cl	4,50
Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler	33 cl	4,50
Fuzetea Hibiskus-Pfirsich, Zitrone	25 cl	4,50
San Bitter	9,8 cl	4,00



Heiße Getränke – hot beverages

Irish Coffee mit 4 cl Irish Whiskey (A, G)	16,00
Portion Original Sacher Mischung Feine Darjeeling Tees mit einem Hauch von Earl Grey	5,50
Portion Althaus Tee nach Wahl (Royal Earl Grey, English Breakfast, Assam Melang, Darjeeling, Grün Matinee, Sencha Senpai, Erdbeer-Roibush, Ginseng Valley Kräutertee, Pfefferminze, Kamille, Strawberry Flip)	5,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G) <i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	5,50
Espresso groß <i>Double Espresso</i>	4,90
Melange mit Milchschaum und Schlagobers (G) <i>Single espresso with steamed milk and whipped cream</i>	4,90
Cappuccino (G) <i>Espresso served with foamed milk</i>	4,90
Kaffee verkehrt (G) <i>Latte / steamed milk with espresso</i>	4,90
Verlängerter <i>Americano</i>	4,50
Espresso klein <i>Single Espresso</i>	3,90

Alkoholfreie Limonaden – non-alcoholic lemonades

Basilikum- Gurke <i>Basil - Cucumber</i>	6,50
Maracuja- Pfirsich <i>Passionfruit - Peach</i>	6,50
Mango- Cocos <i>Mango - Coconut</i>	6,50

Sacher Klassiker

Unsere Küche nimmt bis 21:00 Uhr Ihre Bestellung entgegen!
Last food order is at 9:00 pm. Thank you!

Beef Tatar (A, D, G, M, O)

mit Wachtelei, Senf Mayonnaise und Toastbrot
with quail egg, mustard mayonnaise and toast

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

15,00

als Hauptspeise 200 g | *as main course 7 oz.*

24,00

Ciabatta- Roastbeef sandwich (A,C,G,M,O)

16,00

Rosa gebratenes Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Honig-
 Senfsauce, Roquefort und Rucolasalat

*Pink roasted beef meat with caramelized onions, honey- mustard
 sauce, Roquefort and rocket salad*

Sacher Clubsandwich (A,C,G,M,O)

20,00

Gegrilltes Filet vom Bauernhendl mit Tomaten, knusprigem Speck
 und Ei, im Weißbrottoast mit Pommes Frites

*Grilled filet of farmer's chicken, with tomato, crispy bacon, boiled
 egg, in toasted white bread with French Fries*

Caesar's Salad (A,C,D,G,O)

14,50

knackige Romanasalatherzen, Knoblauchröstbrot und Parmesan
*Caesar's Salad- crispy lettuce, roasted garlic bread, parmesan
 cheese*

- **mit gebratenen Hendlbruststreifen** (A,C,D,G,O)

18,50

with grilled strips of chicken breast

- **mit gebratenen Riesengarnelen** (A,B,C,D,G,O)

22,00

with grilled king prawns

Sacher Fingerfood Burger (A,C,G,L,O)

8,00

Lokales, zartes Rindfleisch, raffiniert gewürzt, geschmorte Paprika,
 knusprigem Speck und Cocktail-Dipsauce

*Local, tender beef, delicately flavored. Stewed peppers, crispy bacon
 and cocktail dip sauce*

Original Sacher Würstel (A,M,O)

10,50

mit frisch geriebenem Kren, Senf und Gebäck

*Original Sacher sausages with horseradish, mustard
 and bread roll*

Pikante Gulyassuppe (A,G,L)

10,50

„Csárdás Fürstin“ mit Kaisersemmel

Csárdás Fürstin“ goulash soup served with bread roll



Sacher's Eisdesserts

Eiskafee "Alt Wien" (A, C, F, G, H)	10,00
<i>Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca mit Schlagobers</i> <i>Old Vienna Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and sugared Mocca topped with whipped cream</i>	
Coupe Dänemark (A, C, F, G, H)	11,00
<i>Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter Schokoladensauce und Schlagobers</i> <i>Bourbon-Vanilla ice cream with whipped cream and warm homemade chocolate sauce</i>	
Heiße Liebe (A, C, F, G, H)	11,00
<i>Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers</i> <i>Bourbon-Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Sorbetbecher (A,C, G, H)	12,50
<i>Verschiedene Sorbet's und exotische Früchte</i> <i>Various types of sorbet with exotic fruits</i> Mango, Erdbeer, Zitrone <i>mango, strawberry, lemon</i>	
Rhababer (A, C, G, L, O)	12,00
<i>mit Zitronenverbene und Joghurt</i> <i>Rhubarb with lemon- verbena and yogurt</i>	

Original Sacher Dessert

Original Sacher Torte mit Schlagobers (A,C,F,G,H)	7,90
<i>Original Sacher-Cake with whipped cream</i>	
Original Sacher Würfel (A,C,F,G,H)	5,90
<i>Small cube of the Original Sacher-Cake</i>	
Original Sacher Savarin (A,C,G,H)	12,00
Hausgemachter Wiener Apfelstrudel (A,C,G,H)	6,50
<i>Homemade apple strudel</i>	
Hausgemachter Wiener Topfenstrudel (A,C,G,H)	6,50
<i>Homemade curd cheesecake strudel</i>	
- Kugel Vanille-Eis (C,G)	3,00
<i>Vanilla ice cream</i>	
- Portion Schlagobers (G)	2,00
<i>Portion of whipped cream</i>	
- Portion Vanillesauce (C,G)	2,00
<i>Portion vanillasauce</i>	



enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Despite an accurately production of our dishes, it could be possible that beside the marked ingredients also be ingredients of other substances inside, which are used during the process of production.

- ☑ **Für Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

For any questions regarding allergens, please contact our service team.

- ☑ **Alle Preise sind in EUR angegeben, inkl. aller Steuern und Abgaben.**

All prices are quoted in EUR, incl. service and taxes.

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

Allergenic Information

A glutenhaltiges Getreide/ <i>gluten</i>	H Schalenfrüchte/ <i>nuts</i>
B Krebstier/ <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>soya</i>	P Lupinen/ <i>lupine</i>
G Milch oder Laktose/ <i>milk or laktose</i>	
R Weichtiere/ <i>mollusks</i>	

Nur gemeinsam bleiben wir sicher und gesund!

Genießen Sie eine sichere und gesunde Zeit bei uns
im Hotel Sacher Salzburg.

Um eine mögliche Infektionskette nachverfolgen zu
können, empfehlen wir Ihnen, sich mit Namen,
Telefonnummer, E-Mail-Adresse und Tischnummer zu
registrieren.



Dafür scannen Sie einfach den untenstehenden QR-Code oder tippen den folgenden Link in Ihr Mobiltelefon: qmapp.eu/sachersbg

Gesund ist bei uns übrigens auch der Umgang mit Ihren Daten. Diese werden verschlüsselt durch die Firma Universalsolutions GmbH gespeichert und nach vierzehn Tagen wieder gelöscht.

Sacher wünscht Ihnen: Einen sicheren, genussvollen und schönen Aufenthalt.



Together we will stay safe and healthy!

Enjoy a safe and healthy stay at our Hotel Sacher Salzburg.

In order to ensure that we can trace a possible chain of infection we recommend you to register with your name, email address and table number. Therefore, please scan the QR-Code beneath or open the following link on your mobile phone: qmapp.eu/sachersbg Be assured that your personal data is secured with Universalsolutions GmbH and will be deleted after fourteen days.

Sacher wishes you: A safe, indulgent and wonderful stay with us!