



Hotel Sacher

WIEN

Sacher To Go

Speisekarte | Menu

CARPACCIO VOM WEIDEBULLEN, BÄRLAUCH, FEIGE/ SENFSALAT

(G, H, M)

Carpaccio, wild garlic, fig-rocket salad

€ 13,00

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE MIT WIENER EINLAGE GRIESSNOCKERL ODER FRITTATEN

(A, C, G)

*Beef Consommé with typical Viennese garnish
semolina dumplings or sliced pancakes*

€ 7,00

SPARGELCREMESUPPE MIT EIGENEM RAVIOLI

(A, C, G, L, O)

Creamy soup of asparagus with its own ravioli

€ 8,00

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN MIT PETERSILERDÄPFEL UND GRÜNEM SALAT

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

Viennese escalope of suckling veal with parsley potatoes and salad

€ 26,00

SACHER TAFELSPITZ

MIT APFELKREN, SCHNITTLAUCHSAUCE, ERDÄPFELSCHMARRN, CREMESPINAT

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

Sacher braised beef with apple horseradish, chivesauce, fried potatoes and creamy spinach

€ 26,00

KALBSRAHMGULASCH MIT BUTTERNOCKERLN

(A, C, G, L, O)

Creamy veal goulash with butter dumplings

€ 20,00

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL MIT KAROTTE UND BÄRLAUCH-ERDÄPFELROULADE

(C, G, L, O)

Braised shoulder cut of beef with carrot and a roulade of wild garlic and potato

€ 26,00

MARCHFELDER SPARGEL VON DER FAMILIE THEURINGER MIT SACHER PASTRAMI, HEURIGE UND HOLLANDAISE

(A, C, G, L, O)

Apsaragus from family Theuringer with Sacher pastrami, young potatoes and sauce hollandaise

als Vorspeise | as a starter € 16,00

als Hauptspeise | as a main dish € 25,00

FOGOSCH "SOUS VIDE" MIT BÄRLAUCHKRAUT UND GNOCCHI

(D, G, L)

Pike perch with wild garlic and gnocchis

€ 25,00





Hotel Sacher

W I E N

ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SCHLAGOBERS

(A, F, G, H)

Original Sacher-Torte with whipped cream

€ 7,90

BUCHTELN MIT VANILLESAUCE

(A, C, G, H)

Yeast dumplings filled with jam and served with vanilla sauce

€ 7,50

SÜSSE VERFÜHRUNG

(A, C, G, H)

Sweet temptation

€ 10,90

