



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

Sacher-Bar Team
Mladen Todorovic
Nils Büssing
Mark Antal



Classic Cocktails

Negroni Royale (0)	17,50
Martini Rosso, Beefeater, Campari, Laurent Perrier	
Singapore Sling	16,00
Beefeater, Cointreau, Benedictine, Angostura Bitter Limettensaft, Grenadine, Ananassaft, Cherry Brandy	
Gin Basil Smash	15,00
Frischer Basilikum, Zucker, Beefeater und Zitronensaft	
Sacher Sir George	15,00
Absolut, Beefeater Gin, Amaretto, Aperol, Orange, Ananas Limejuice	
Sacher Symphonie	15,00
Aperol, Pfirsich, Limette, Sacher Cuvée	
Sacher Dream of Odyssey	15,00
Vodka, Grüner Apfel, Pfirsich, Orange	
Passionfruit Daiquiri	14,00
Havana 3 yrs, Kräuterezucker, Limettensaft, Passionfruit	
Manhattan Perfect (A)	14,00
Canadian Club, Martini Rosso, Noilly Prat	
Cosmopolitan (A)	14,00
Absolut, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft	
Espresso Martini (A) (G)	15,00
Absolut, Brombeersirup, Kahlua, Espresso	
Margarita	14,00
Olmeca Silver, Triple Sec, Limettensaft	

Alkoholfreie Cocktails

Strawberry Swizzle	10,00
Erdbeeren, Minze, Limette, Tonic	
Grapefruit Collins	10,00
Grapefruit, Zuckersirup, Limette, Soda	
Virgin (H)UGO	7,50
Wie der Klassiker, nur ohne Alkohol	

Sehr gerne können wir für Sie auf Wunsch Ihren persönlichen Klassiker kreieren.
Bitte wenden Sie sich einfach an unser Bar-Team. *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	0,1 l	19,00
	0,375 l	65,00
	0,75 l	125,00
Laurent Perrier	0,1 l	17,50
	0,375 l	60,00
	0,75 l	110,00
Bollinger Rosé	0,1 l	20,00
	0,75 l	140,00

Ein kleiner Auszug aus unserer Champagnerkarte:

Roederer Cristal, 2009	0,75 l	440,00
Perrier-Jouét, 2007	0,75 l	360,00
Krug, Grande Cuvée, Brut	0,75 l	390,00
La Grande Dame, Veuve Clicquot, Ponsardin, Jahrgang 2006	0,75 l	360,00

Schaumweine / Sparkling Wine

Original Sacher Cuvée 0,1 l	8,50
------------------------------------	------

Champagne Drinks

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



Unsere Weinempfehlung – Glasweise 0,125 l

Weißwein

Sacher Riesling 2018 Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	7,00
Grüner Veltliner 2020 Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel	8,00
Chardonnay 2020 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	7,00
Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2020 Weingut Gross & Gross, Ehrenhausen, Südsteiermark	7,00
Weißwein gespritzt mit Grüner Veltliner 2020, Weingut Hardegg	8,50

Rotwein

Zweigelt „Ried Sand“ 2019 Weingut Kurt Angerer, Lengenfeld, Kamptal	8,00
Blaufränkisch 2018 Weingut Achs, Gols, Neusiedlersee	9,50
Cabernet Sauvignon „Selection“ 2018 Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee	9,00
Primitivo IGT 2015 Conti Zecca, Leverano, Apulien	9,00

Rosé

Rosé 2020 Weingut Triennes, Nans les Pins, Provence	8,00
---	------

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	12,00
Campari Orange	5 cl	12,00
Campari Soda	5 cl	10,00
Pernod	5 cl	8,00
Martini Bianco, Rosso, Dry (0)	5 cl	8,00
Noilly Prat	5 cl	8,00
Aperol	5 cl	8,00
Cynar	5 cl	8,00
Emilio Lustau Sherry Dry (0)	5 cl	8,00
Sandeman Sherry Medium, Rich Golden (D,0) Fine Ruby Port, Fine White Port, Fino Sherry(0)	5 cl	8,00

Sour & Fizz

Whiskey Sour (A) (C) Bulleit, Eiweiß, Zitrone, Bitters, Zuckersirup, Orange		15,50
Amaretto Sour (C) Amaretto, Eiweiß, Zitrone, Bitters, Zuckersirup, Orange		14,00
Pisco Sour (C) Pisco, Eiweiß, Limette, Bitters, Zuckersirup		14,00
Tom Collins Beefeater, Zitrone, Soda, Zuckersirup		13,00
Sugarplum Beefeater, Grenadine, Grapefruit		13,00

Sprizzes

Original Sacher Aperol Sprizz (0) Original Sacher Cuvée, Aperol, Soda, Orange		12,50
(H)UGO (0) Original Sacher Cuvée, Hollunder, Sodawasser, Minze, Limette		11,50
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
Dick & Stein Dry	4 cl	14,00
Blue Gin Reisetbauer	4 cl	12,00
Tanqueray Rangpur	4 cl	12,00
Gin Mare	4 cl	12,00
Hendricks	4 cl	12,00
Sipsmith	4 cl	12,00
Tanqueray No.10	4 cl	12,00
Bombay Sapphire	4 cl	10,00
Beefeater Gin	4 cl	10,00

Alle Gin's können mit folgenden Mixern bestellt werden:

All Gin can be ordered with the following mixers:

Kinley Tonic	20 cl	5,50
Fever TreeTonic	20 cl	5,50
Fentimans Tonic	20 cl	5,50
Kinley Bitter Lemon	20 cl	5,50



Wodka 4 cl

Edelweiß Alpine Vodka , Österreich	12,00
Grey Goose , Frankreich	14,00
Ketel One , Niederlande	13,00
Stolichnaya , Russland	12,00
Absolut , Schweden	10,00

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	12,00
Havana Club , 3 years	10,00

Tequila 4 cl

Patron Silva	18,00
Olmecca Gold	12,00
Olmecca Silver	12,00

Wenn als Mixgetränk bestellt, werden die Mixer zusätzlich zum Preis berechnet. Preise sind unter den 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 <i>2cl/4cl</i>	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

Calvados 4 cl

Calvados Pere Magloire X0	18,00
Calvados Pere Magloire Fine VS	14,00

Liköre 4 cl

Grand Marnier, Cointreau	12,00
Amaretto di Sarrono (H)	11,50
Bénédictine D.O.M.	11,50
Tia Maria, Kahlua	11,50
Bailey´s Irish Cream (G)	11,50
Chambord	12,00



Whiskys 4 cl

Blended Scotch

Johnnie Walker Blue Label		33,00
Ballantine´s	12 years	14,00
Johnnie Walker Black Label	12 years	16,00
Chivas Regal	12 years	14,00
Dimple Golden Selection	15 years	14,00

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	18 years	17,50
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		14,00
Tullamore Dew		12,00

Bourbon, Tennessee & Canadian

Knob Creek		16,00
Jack Daniel´s		14,00
Canadian Club		14,00
Maker´s Mark		15,00



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
Nussert Herzog, Salzburg	2 cl	12,00
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	8,00

Grappa

Berta Roccanivo Grappa di Barbera	2 cl	16,00
Grappa Nonino Reserva	2 cl	14,00
Berta Grappa Elisi	2 cl	12,50
Grappa PO´di Poli	2 cl	12,00

Bitters

Fernet Branca	4 cl	8,00
Averna, Ramazzotti	4 cl	8,00
Jägermeister	4 cl	8,00
Underberg	2 cl	6,00



Biere / Beer

Trumer Pils vom Fass (A)	33 cl	5,00
Trumer Pils vom Fass (A)	50 cl	6,50
Fl. Die Weisse Dunkel naturtrüb (A)	50 cl	6,50
Fl. Stiegl Columbus 1492 Pale Ale (A)	33 cl	6,00
Fl. Die Weisse alkoholfrei (A)	50 cl	6,00
Fl. Sigl´s Radler (A)	50 cl	6,50
Fl. Beck´s Blue alkoholfrei (A)	33 cl	5,00

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic drinks

Römerquelle Still / Prickelnd	75 cl	9,00
	33 cl	5,00
Thalheimer Heilwasser Still / Prickelnd	75 cl	10,00
	30 cl	5,50
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, Ginger Ale	20 cl	5,50
Fever Tree		
Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	5,50
Naturtrüber Apfelsaft	25 cl	5,00
mit Soda oder Leitungswasser gespritzt	25 cl	4,00
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	6,00
Portion Althaus Tee nach Wahl (Royal Earl Grey, English Breakfast, Assam Melang, Sencha Senpai, Erdbeer-Roibush, Ginseng Valley Kräutertee, Grün Matinee, Pfefferminze, Kamille)	6,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G) <i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	6,00
Espresso groß <i>Double Espresso</i>	5,50
Melange mit Milchschaum und Schlagobers (G) <i>Single espresso with steamed milk and whipped cream</i>	5,50
Cappuccino (G) <i>Espresso served with foamed milk</i>	5,50
Kaffee verkehrt (G) <i>Latte / steamed milk with espresso</i>	5,50
Verlängerter <i>Americano</i>	5,00
Espresso klein <i>Single Espresso</i>	4,50

Alkoholfreie Limonaden – non alcoholic lemonades

Basilikum- Gurke <i>Basil - Cucumber</i>	8,00
Maracuja- Pfirsich <i>Passionfruit - Peach</i>	8,00
Mango- Cocos <i>Mango - Coconut</i>	8,00



Sacher Klassiker

Unsere Küche nimmt bis 21:30 Uhr Ihre Bestellung entgegen!
Last food order is at 9:30 pm.

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.* 19,00

als Hauptspeise 200 g | *as main course 7 oz.* 28,00

Ciabatta- Roastbeefsandwich (A,C,G,M,O)

Rosa gebratenes Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln,
Honig- Senfsauce, Roquefort und Rucolasalat
*Pink roasted beef meat with caramelized onions,
honey-mustard sauce, roquefort and rocket salad*

18,00

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

Gegrilltes Filet vom Bauernhendl mit Tomaten, knusprigem Speck
und Ei, in Weißbrotoast mit Pommes Frites
*Grilled filet of farmer's chicken, with tomato, crispy bacon, boiled
egg, in toasted bread with French Fries*

24,50

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

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

19,00

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

with grilled strips of chicken breast

24,00

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

with grilled king prawns

28,00

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

Lokales zartes Rindfleisch, raffiniert gewürzt, geschmorte Paprika,
knuspriger Speck und Cocktail-Dipsauce
*Local tender beef, delicately flavored. stewed peppers, crispy bacon
and cocktail dip sauce*

8,00

Original Sacher Würstel (A,M,O)

mit frisch geriebenem Kren, Senf und Gebäck
*Original Sacher sausages with horseradish, mustard
and bread roll*

10,50

Pikante Gulyassuppe (A,G,L)

„Csárdás Fürstin“ mit Kaisersemmel
Csárdás Fürstin“ goulash soup served with bread roll

10,50



Sacher's Eisdesserts

Eiskaffee "Alt Wien" (A, C, F, G, H)	10,00
Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca mit Schlagobers <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
Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter Schokoladensauce und Schlagobers <i>Bourbon-Vanilla ice cream with whipped cream and warm homemade chocolate sauce</i>	
Heiße Liebe (A, C, F, G, H)	11,00
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers <i>Bourbon-Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Sorbetbecher (A,C, G, H)	12,50
Verschiedene Sorbet's und exotische Früchte <i>Various types of sorbet with exotic fruits</i> Mango, Erdbeer, Zitrone <i>mango, strawberry, lemon</i>	

Original Sacher Dessert

Original Sacher Torte mit Schlagobers (A,C,F,G,H)	8,50
<i>Original Sacher-Cake with whipped cream</i>	
Original Sacher Würfel (A,C,F,G,H)	6,50
<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)	7,00
<i>Homemade apple strudel</i>	
Hausgemachter Wiener Topfenstrudel (A,C,G,H)	7,00
<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)	2,50
<i>Portion vanillasauce</i>	

Sacher
BAR
SALZBURG



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe 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 there also are 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/*gluten*

B Krebstier/*shellfish*

C Ei/*egg*

D Fisch/*fish*

E Erdnuss/*peanut*

F Soja/*soya*

G Milch oder Laktose/*milk or lactose*

R Weichtiere/*molluskan*

H Schalenfrüchte/*nuts*

L Sellerie/*celery*

M Senf/*mustard*

N Sesam/*sesame*

O Sulfite/*sulfite*

P Lupinen/*lupine*



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 Seatris AI GmbH gespeichert und nach dreißig 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: seatris.com/qrcoding.

Be assured that your personal data is secured with Seatris AI GmbH and will be deleted after thirty days.

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