



Sehr verehrte Gäste,

Willkommen in unserer Sacher Bar.

Unsere Bar Karte gibt Ihnen einen Überblick unserer
Signature Cocktails, Spirituosen und Speisen.

Bitte fragen Sie uns gerne nach Empfehlungen, wir helfen
Ihnen gerne das passende zu finden

Dear Guests,

we're delighted to welcome you to our Sacher Bar.

*Our bar menu offers you a variety of signature drinks,
spirits and food. Please don't hesitate to ask for a
recommendation, we are more than happy to assist you in
your choice.*

Herzlichst Ihr
Yours sincerely

Sacher-Bar Team
*Andreas J. Portz
Mladen Todorovic
Nils Büssing*



Bar Team Signatures

Faked Colada	15,00
Blended Malt, Salty Pineapple, Lemon, Coconut	
Blood on the Dancefloor	14,00
Jamaican Rum, Campari, LBV Port	
Nicht von dieser Welt	15,00
Havana Club 7, Falernum, Dry Curacao, lime, Mozart Black Choc	
Bee Me	16,00
Altos Reposado, PX Sherry, LBV Port, Bee Wax	
Padovani	16,00
Coal Ila Moch, St. Germain	
Clover Club	15,00
Beefeater, Raspberry, Lemon, eggwhite	
Bernstein Espresso	14,00
Absolut, brown sugar, coffee, Espresso foam	
Fifty Ways to leave your lover	15,00
Angostura 1919, LBV Port, lemon, simple syrup, eggwhite, tonka	

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	20,00
	0,375 l	70,00
	0,75 l	140,00
Bollinger Rosé	0,1 l	22,00
	0,75 l	150,00
Laurent Perrier	0,1 l	18,00
	0,375 l	60,00
	0,75 l	120,00

Ein kleiner Auszug aus unserer Champagnerkarte:

Roederer Cristal, 2009	0,75 l	480,00
Perrier-Jouët, Belle Epoque 2007	0,75 l	370,00
Krug, Grande Cuvée, Brut	0,75 l	420,00
La Grande Dame, Veuve Clicquot, Ponsardin, Jahrgang 2006	0,75 l	400,00

Schaumweine / Sparkling Wine

Original Sacher Cuvée	0,1 l	9,50
-----------------------	-------	------



Unsere Weinempfehlung – Glasweise 0,125 l
--

Weißwein

Riesling "Stiftswein" 2016	9,00
Weingut Liebfrauenstift, Rheinhessen	
Grüner Veltliner 2021	8,00
Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel	
Chardonnay 2016	12,00
Domaine du Pélican, Arbois	
Gelber Muskateller	9,00
Domaine F.E. Trimbach, Elsass	
Weißwein gespritzt	8,50
mit Grüner Veltliner 2021, Weingut Hardegg	

Rotwein

Zweigelt Ried Ungerberg 2020	10,00
Weingut Iro, Gols, Neusiedlersee	
Blaufränkisch Ried Kulm 2018	12,00
Weingut Schröck, N. Hgld.	
Cabernet 2019	10,00
Fattoria Le Mortelle, Toskana	
Peppoli Chianti Classico 2020	10,00
Marchesi Antinori, Toskana	

Rosé

Rosé 2021	9,00
Weingut Triennes, Nans les Pins, Provence	



Bitters und Liköre

Aperol (Pur)	8,00
Averna	8,00
Absinth Matahari	9,00
Campari	8,00
Cynar	8,00
Fernet Branca	8,00
Ramazotti	8,00
Underberg	6,00
Disaronno	11,50
Baileys	11,50
D.O.M Benedictine	10,00
Chambord	10,00
Chartreuse Verte	14,00
Cointreau	11,00
Dutch Cacao	10,00
Grand Marnier	11,00
Italicus	10,00
Homemade Coffee liquor	11,00
Tia Maria	11,50
Pierre Ferrand Dry Curacao	9,00
Pussanga	17,50
Sambucca	10,00
St. Germain	10,00

Alkoholfreie Cocktails / Non alcoholic cocktails

The Girl from Ipanema	10,00
Gingerbeer, Passionfruit, Vanilla, Lemon	
Die Ausnahmeregel	10,00
Grapefruit, Lime, Espresso, Salt, Ginger, Vanilla	
Garden Eden	7,50
Elderflower, Bitters, Tonic, Herbs	
Hausgemachte Limonaden	7,00



Gin & Tonic's

Monkey 47	4 cl	16,00
Monkey 47 Sloe	4 cl	16,00
Blue Gin Reisetbauer	4 cl	12,00
Tanqueray Ten	4 cl	12,00
Tanqueray Rangpur	4 cl	12,00
Gin Mare	4 cl	12,00
Gin Mare Capri	4cl	13,00
Hendricks	4 cl	12,00
Sipsmith	4 cl	12,00
Sipsmith VJOP	4 cl	16,00
Sipsmith Sloe Gin	4 cl	12,00
Bombay Sapphire	4 cl	10,00
Beefeater Gin	4 cl	10,00
Malfy Originale	4 cl	9,00
Malfy Con Limone	4cl	9,00
Malfy Rosa	4cl	9,00
Malfy con Arangia	4cl	9,00
Roku	4 cl	12,00
Dick&Stein	4 cl	14,00



Wodka 4 cl

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

Rum 4 cl

Ron Zacapa Centenario XO , Solera Grand Reserva	27,00
Ron Zacapa , sistema solera 23	18,00
Diplomatico , 12 years	14,00
Diplomatico Mantuano 8 years	12,00
Diplomatico Planas	10,00
Havana Club , 7 years	12,00
Havana Club , 3 years	10,00
Appleton 12 years	12,00
Plantation Barbados X.O.	15,00
El Dorado 15 years	17,50
Santa Teresa 1796	16,00
Angostura 1919	13,00
Ron Milonario 10 years	12,00
Gosling Black Seal	12,00
Smith&Cross Navy	10,00

Tequila/Mezcal 4 cl

Patron Silva	18,00
Patron Anejo	21,00
Altos Blanco	12,00
Altos Reposado	12,00
Topanito Mezcal	14,00
Vidal Mezcal	16,00



Brandy & Cognac & Armagnac 4 cl

Remy Martin Louis XIII <i>1cl/2cl/4cl</i>	85/170,00/340,00
Hennessy Paradis	97,00
Courvoisier XO	31,50
Martell Cordon Bleu	25,50
Remy Martin V.S.O.P.	14,00
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

Pere Magloire XO	18,00
Pere Magloire Fine VS	12,00



Whiskey 4 cl

Blended Scotch

Johnnie Walker Blue Label		33,00
Johnnie Walker Black Label		16,00
Chivas Regal	12 years	14,00
Famous Grouse Naked		10,00

Single Malt Speyside

Aberlour	16 years	20,00
Glenfiddich	21 years	34,00
The Glenlivet	18 years	19,50
Macallen	15 years	40,00
Macallan	12 years	17,50
Cragganmore	12 years	15,00
Glenfarclas	12 years	13,00

Single Malt Highlands

Glenmorangie	10 years	15,00
Oban	14 years	15,00
Dalwhinnie	15 years	15,00
Royal Lochnagar	12 years	13,50

Single Malt Islay

Lagavulin	8 years	17,50
Ardbeg	10 years	17,00
Caol Ila	12 years	15,00
Caol Ila	Moch	17,00
Laphroaig	10 years	15,00
Bunnahabhain	Toiteach a Dha	18,00
Bowmore	15 years	25,00



Single Malt Lowland

Auchentoshan	18 years	17,50
--------------	----------	-------

Single Malt Isle of Skye

Talisker	Skye	15,00
----------	------	-------

Japanese Whiskey

Nikka Coffey Grain		15,00
--------------------	--	-------

Suntory Toki		13,00
--------------	--	-------

Irish Whiskey

Jameson		14,00
---------	--	-------

Tullamore Dew		12,00
---------------	--	-------

Bourbon, Rye

Knob Creek		16,00
------------	--	-------

Maker's Mark		15,00
--------------	--	-------

Bulleit Bourbon		8,00
-----------------	--	------

Wild Turkey 101		8,00
-----------------	--	------

Bulleit Rye		10,00
-------------	--	-------

Wild Turkey Rye		10,00
-----------------	--	-------

Rittenhouse Rye		15,00
-----------------	--	-------

Old Overhold Rye		12,00
------------------	--	-------



Österreichische Edelbrände

Elsbeere Reisetbauer, 00	2 cl	39,00
Himbeere Reisetbauer, 00	2 cl	17,50
Vogelbeere Reisetbauer, 00	2 cl	16,00
Williamsbirne Reisetbauer, 00	2 cl	12,00
Kirsche Reisetbauer, 00	2 cl	12,00
Weichsel Rochelt, Tirol	2 cl	17,50
Nusserl Herzog, Salzburg	2 cl	10,00
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

Biere / Beer

Trumer Pils vom Fass (A)	33 cl	5,00
FL Die Weisse Hell (A)	50 cl	6,50
Fl. Die Weisse Dunkel naturtrüb (A)	50 cl	6,50
Fl. Stiegl Colombus 1492 Pale Ale (A)	33 cl	6,00
Fl. Die Weisse alkoholfrei (A)	50 cl	6,50
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	9,50
	33 cl	5,00
Thalheimer Heilwasser Still / Prickelnd	75 cl	11,00
	30 cl	6,00
Orangen-, Grapefruitsaft		
frisch gepresst	25 cl	7,00
Red Bull	25 cl	5,50
Red Bull Sugarfree	25cl	5,50
Organics Simply Cola	20cl	5,50
Organics Black Orange	20cl	5,50
Organics Purple Berry	20cl	5,50
Kinley		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	20 cl	5,00
Fever Tree		
Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	5,50
Naturtrüber Apfelsaft	25 cl	4,50
mit Soda oder Leitungswasser gespritzt	25 cl	4,00
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	33 cl	5,00
Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler	33 cl	5,00
Fuzetea Hibiskus-Pfirsich, Zitrone	25 cl	5,00
San Bitter	9,8 cl	4,00
Soda Zitron	50 cl	5,50



Heiße Getränke / Hot drinks

Portion Original Sacher Mischung <i>fine Darjeeling teas with a hint of earl grey</i>	6,50
Portion Althaus Tee nach Wahl <i>(Royal Earl Grey, English Breakfast, Assam Melang, Sencha Senpai, Persian Apple, Ginseng Valley herb tea, Green Matinee, Mint tea, Camomile tea)</i>	6,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G) <i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	6,00
Espresso groß <i>Double Espresso</i>	6,00
Melange mit Milchschaum und Schlagobers (G) <i>Single espresso with steamed milk and whipped cream</i>	6,00
Cappuccino (G) <i>Espresso served with foamed milk</i>	6,00
Kaffee verkehrt (G) <i>Latte / steamed milk with espresso</i>	6,00
Verlängerter <i>Coffee Americano</i>	5,50
Espresso klein <i>Single Espresso</i>	4,50



Sacher Klassiker / Sacher classics

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]

with quail egg, mustard mayonnaise and toast

as starter 4,2 oz. 21,00

as main course 7 oz. 29,00

Ciabatta- Roastbeef sandwich [A,C,G,M,O]

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

18,00

Sacher Clubsandwich [A,C,G,M,O]

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

26,00

Caesar's Salad [A,C,D,G,O]

*Caesar's Salad-crispy lettuce, roasted garlic bread, parmesan
cheese*

24,00

- with grilled strips of chicken breast [A,C,D,G,O] 25,00

- with grilled king prawns [A,B,C,D,G,O] 30,00

Sacher Fingerfood Burger [A,C,G,L,O]

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

9,00

Original Sacher Würstel [A,M,O]

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

11,00

Pikante Gulyassuppe [A,G,L]

Csárdás Fürstin" goulash soup served with bread roll

10,50

Original „Wiener Schnitzel“ [A,C,G,M,O]

From saddle of veal with parsley potatoes and mixed salad

38,00



Sacher Eisdessert / Sacher Ice dessert

Eiskaffee "Alt Wien" (A, C, F, G, H)	12,00
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)	13,00
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)	13,00
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	
<i>Bourbon-Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Sorbetbecher (A,C, G, H)	14,00
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)	8,90
<i>Original Sacher-Cake with whipped cream</i>	
Original Sacher Würfel (A,C,F,G,H)	6,90
<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)	8,00
<i>Homemade apple strudel</i>	
Hausgemachter Wiener Topfenstrudel (A,C,G,H)	8,00
<i>Homemade curd cheesecake strudel</i>	
- Kugel Vanille-Eis (C,G)	3,00
<i>Vanilla ice cream</i>	
- Portion Schlagobers (G)	2,50
<i>Portion of whipped cream</i>	
- Portion Vanillesauce (C,G)	3,00
<i>Portion vanillasauce</i>	



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/*mollusks*

H Schalenfrüchte/*nuts*

L Sellerie/*celery*

M Senf/*mustard*

N Sesam/*sesame*

O Sulfite/*sulfite*

P Lupinen/*lupine*