



# SACHER

## Heiliger Abend im Hotel Sacher Wien *Christmas Eve at Hotel Sacher Vienna*

24. Dezember 2023 / 24th of December 2023

Einlass zwischen 18:00 und 19:30,  
sowie Abendessen von 18:00 bis 22:00  
*Entry between 6.00 p.m. and 7.30 p.m.,  
as well as Dinner from 6.00 p.m. to 10.00 p.m.*

### Amuse Bouche

\*\*\*

Geflügelleber Parfait mit Winter  
Spargel, Graupen und Walnussbrot  
*Chicken liver parfait with black salsify,  
pearl barley and walnut bread*  
(A, C, G, H, L, M, O)

\*\*\*

Sanft gegarter Hummer mit Butternusskürbis,  
Salzitrone und Krustentiernage  
*Gently cooked lobster with butternut squash,  
salt lemon and crustacean nage*  
(B, D, F, G, L, O, R)

\*\*\*

Wachtel-Essenz mit Perigord-Profiteroles  
*Quail-essence with Perigord-profiteroles*  
(A, C, G, L, O)

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffeljus,  
cremiger Polenta und Kräutersaitlingen  
*Pink roasted veal fillet with truffle jus,  
creamy polenta and herb pickled mushrooms*  
(C, G, L, M, O)

\*\*\*

Glühwein mit Spekulatius und Kirsche  
*Mulled wine with speculaas and cherry*  
(A, C, G, H, O)



# SACHER

## Veganes Menü

### Amuse Bouche

\*\*\*

Marinierter Bulgur mit Papaya-Chutney und Avocado

*Marinated bulgur with papaya-chutney and avocado*

(A, F, L, M, O)

\*\*\*

Variation vom Kürbis mit Quinoa, Salzzitrone und Löwenzahn

*Variation of pumpkin with quinoa, salt lemon and dandelion*

(F, L, M, N, O)

\*\*\*

Waldpilz-Essenz mit Perigord-Profiterole

*Wild mushroom essence with Perigord-profiterole*

(A, F, L, O)

\*\*\*

Winterspargel mit Trüffel-Polenta,  
Kräutersaitlingen und wildem Brokkoli

*Black salsify with truffle polenta,*

*herb seedlings and wild broccoli*

(H, L, M, O)

\*\*\*

Physalis mit Mandeln und Ras el Hanout

*Physalis with almonds and Ras el Hanout*

(A, F, H, O)



# SACHER

## Festsäle

### *Ballrooms*

5-Gang-Menü € 179,00 pro Person ohne Getränke

*5-course-menu € 179,00 pro Person without drinks*

Eine Weinbegleitung kann um € 139,00 pro Person dazu bestellt werden.

*Corresponding wines can be ordered for € 139,00 per person.*

## Restaurants Grüne Bar & Rote Bar

5-Gang-Menü € 349,00 pro Person

*5-course-menu € 349,00 per person*

Der Menüpreis beinhaltet eine Weinbegleitung und korrespondierende Getränke.

*The menu price includes a wine accompaniment and corresponding drinks.*

Für Kinder (6-12 Jahre) Petit Sacher Festtagsmenü: 3-Gang-Menü um € 59,00.

*For Kids (6-12 Years) Petit Sacher Holiday Menu: 3-course-menu for € 59,00.*