GRÜNE BAR

SACHER

WIEN

Herzlich Willkommen
im Restaurant Grüne Bar!

Bekanntes und Beliebtes aus Österreich vereint mit internationaler Raffinesse. Genießen Sie einzigartige Kreationen mit unvergleichlichen Produkten regionaler Partner.

Well-known and popular dishes from Austria combined with international sophistication. Enjoy unique creations with incomparable products from regional partners.

Menü

Auftakt

Rotkraut Marshmallow, Apfel,
Waldpilzessenz, Steckerlfisch
(A,C,D,F,G,H,L,M,N,O)
- 12 –

***

Sanft gegarter Hummer mit fermentiertem Kürbis
und Zwergorangen
(B,D,F,G,L,O,M,R)
- 59 –

***

BBQ glasierter Wels mit Karfiol, weißer Zwiebel
und Gemischter Satz
(D,F,G,H,L,M,N,O)
- 34 –

***

Passionsfrucht mit Gurken-Granite und Buttermilch
(C,F,G)
- 14 –

***

Rücken und Backe vom OX mit Trüffel, Waldpilzen
und jungem Spinat
(A,C,G,F,L,M,O)
- 56 –

***

Piemont Haselnuss mit Abate Fetel und Kardamom
(C,G,H,O)
- 19 –

5-Gang Menü ohne Passionsfrucht -139-
6-Gang Menü -149-
Cuvert pro Person - 4,50-

Selektion von Jumi´s Käse
mit Früchtebrot und Quitten Chutney
(A,G,H,O)
Klein - 28 –
Groß - 34 –

Vegetarisches Menü

Auftakt

Rotkraut Marshmallow,Apfel,
Waldpilzessenz, Trüffel-Bramata
(A,C,F,G,H,L,M,N,O)
- 12 –

***

Fermentierter Kürbis mit Zwergorangen, Rettich, Bulgur
und Gewürzjoghurt
(A, F, M,O)
Vegan
- 28 –

***

Salat-Herz geschmort mit Karfiol, weißer Zwiebel
und Gemischter Satz
(F,G,L,M,O)
- 31 –

***

Passionsfrucht mit Gurken-Granite und Buttermilch
(C,F,G)
- 14 –

***

Pikanter Palmkohl mit Kräutersaitling, Grieß
und Gemüse-Jus
(A,F,H,L,M,O)
Vegan
- 32 –

***

Moro-Orange mit Karamell-Malz und Muscovado
(A,C,F,G)
- 19 –

5-Gang Menü ohne Passionsfrucht -119-
6-Gang Menü -129-
Cuvert pro Person -4,50-

Selektion von Jumi´s Käse
mit Früchtebrot und Quitten Chutney
(A,G,H,O)
Klein - 28 –
Groß - 34 –

Aperitif-Empfehlung

Green-Martini -15-
Grey Goose Vodka, Apple Sour Likör, Zitronensaft, Apfel Syrup

***

Bellini -16-
Original Sacher Cuvée, Pfirsich, Marillenlikör

***

Sacher Martini -18-
Grey Goose Vodka, Marille, Marillenlikör, Zitronensaft, Orange bitter

***

Champagner Laurent Perrier Grand Siècle 0,1l -49-

***

Champagner Bollinger Rosé 0,1l -25-

***

Martini Vibrante 5cl -6,5-
Alkoholfrei/ non-alcoholic

***

Martini Floreale 5cl -6,5-
Alkoholfrei/ non-alcoholic

Weinbegleitung

2017 Grüner Silvaner "Breg"
Weingut Marof, Mackovci, Slowenien

***

2022 Chardonnay "Leithakalk"
Andi Kollwentz, Großhöflein

***

2022 Wiener Gemischter Satz Mitterberg
Fuhrgassl Huber, Sievering

***

Ayala Brut Majeur
Aÿ, Champagne

***

2020 Cuvée Harterberg
Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

Oder

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe
Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark

***

Biden 1999 Sake
Junmai, Yamahai, Koshu

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Gerne servieren unsere Diplom-Sommeliers Hr. Mayer und Hr. Atanassov Ihnen passende Weinempfehlungen.

Weinbegleitung in 5 Gängen
-62-
Weinbegleitung in 6 Gängen
-70-

Alkoholfreie Getränke Begleitung in 5 Gängen
-42-
Alkoholfreie Getränke Begleitung in 6 Gängen
-52-

Alle Preise sind in Euro zu verstehen