



Unser Küchen- und Serviceteam rund um Küchenchef Michael Gahleitner und Restaurantleiter Misel Cvijetinovic heißen Sie in unserem Sacher Grill herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind und wünschen Ihnen unvergessliche Sacher Momente!

Our kitchen and service team around chef Michael Gahleitner and restaurant manager Misel Cvijetinovic welcome you to our Sacher Grill!

We are delighted that you are with us today and wish you unforgettable Sacher moments!

Michael Gahleitner
Küchenchef

Misel Cvijetinovic
Restaurantleiter



VORSPEISEN

STARTERS

GEBEIZTER THUNFISCH 21
nach Vitello Tonnato Art, mit Kalbsrücken, Espuma und Kapern
D, E, F, G, L, M, O

BEEF TARTAR
mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise
als Vorspeise 120 g 22
als Hauptspeise 200 g 32
A, D, G, M, O

VEGANES SPARGELMOUSSE 19
mit Bärlauch und Frühlingskräutern
L, O

SPARGELSCHAUMSUPPE 9
mit Prosciutto-Espuma und Schwarzbrotcroutons
A, G, L, O

TAFELSPITZSUPPE 9
mit Frittaten, Grießknockerl
oder dreierlei österreichischen Einlagen mit
Wurzelgemüse
A, C, G, L

PICKLED TUNA 21
*in the style of Vitello Tonnato, with saddle of veal, Espuma
and capers*
D, E, F, G, L, M, O

BEEF TARTAR
with quail egg and mustard-mayonnaise
as starter, 4,2 oz. 22
as main course, 7 oz. 32
A, D, G, M, O

VEGAN ASPARAGUS MOUSSE 19
with wild garlic and spring herbs
L, O

ASPARAGUS FOAM SOUP 9
with Prosciutto-Espuma and rye bread croutons
A, G, L, O

CONSOMMÉ OF BEEF 9
*with pancake stripes, semolina dumplings
or three kinds of typical Austrian garnishes and
root vegetables*
A, C, G, L

Abends: Gedeck / Couvert € 4,00
Preise inklusive aller Steuern und Abgaben / VAT included



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

KARTOFFEL - MINZE RAVIOLI 30
mit Aberseer Schafskäse-Karfiolcreme,
Erbsen-Saubohnenragout und Zitronenschaum
A, C, G, L, O

WOLFSBARSCH 32
mit Dashifond, Flachgauer Kräuterseitlingen,
Mayonnaise mit fermentiertem Knoblauch und Garnelen-
Junglauchtascherl
A, D, F, G, H, L, O

SEESAIBLING „GUT DORNAU“ 32
mit Kaviar, Kohlrabi, Frühlingskräuter-Espuma
und gepufften Kartoffeln
D, G, L, O

**SALZBURGER MILCHKALBS-
KRONE** 34
mit Stangensellerie-Senf Chimichurri, Spargel
und cremiger Orzo
A, C, G, L, M, O

POTATO - MINT RAVIOLI 30
with "Aberseer" sheep cheese-cauliflower cream,
pea-fava bean ragout and lemon foam
A, C, G, L, O

SEA BASS 32
with Dashi broth, "Flachgauer" herb
mushrooms, mayonnaise with fermented garlic and
shrimp-young leek pastry
A, D, F, G, H, L, O

ARCTIC CHAR "GUT DORNAU" 32
with caviar, kohlrabi, spring herb Espuma and
puffed potatoes
D, G, L, O

**"SALZBURGER" MILK-FED
VEAL CROWN** 34
with celery-mustard Chimichurri, asparagus,
and creamy Orzo
A, C, G, L, M, O

4-GANG MENÜ CHEF'S CHOICE
4-Gang Menü aus unser Sacher Grill Karte

4-COURSE MENU CHEF'S CHOICE
4-course menu from our Sacher Grill menu

€ 67,-



SACHER KLASSIKER

SACHER CLASSICS

<hr/> <p>DER SALZBURGER 17 mit Speck, Paprika und Zwiebel A, C, G, L</p> <hr/> <p>DIE SALZBURGERIN 17 mit Zwiebeln, Miso und Paprika VEGAN A, F, L, M, O bestellen Sie dazu</p> <p>Cheddar 2,50 Steakhouse Pommes 6,50 Gemischter Blattsalat 6,50 M, O, H</p> <hr/> <p>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 33 in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat A, C, G, M, O</p> <hr/> <p>GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND 33 mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren A, C, G, L, M, O</p> <hr/> <p>HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL 27 frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl A, C, L, M, O</p>	<hr/> <p>„SALZBURGER“ 17 <i>with bacon, bell pepper and onion</i> A, C, G, L</p> <hr/> <p>“SALZBURGERIN” 17 <i>with onions, Miso and bell pepper</i> VEGAN A, F, L, M, O Add</p> <p>Cheddar 2,50 French Fries 6,50 Mixed leaf salad 6,50 M, O, H</p> <hr/> <p>“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL 33 <i>pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad</i> A, C, G, M, O</p> <hr/> <p>BOILED YOUNG BEEF 33 <i>with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish</i> A, C, G, L, M, O</p> <hr/> <p>HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE 27 <i>with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil</i> A, C, L, M, O</p>
--	---



SÜSSES FINALE

SWEET FINAL

TOPFENBÄLLCHEN 14
mit Rhabarber und Sauerampfer
A, C, G

SALZBURGER NOCKERL 28
mit handgerührtem Himbeerobers
A, C, G

SACHER SAVARIN 14
in Rum getränkter Biscuit,
mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme
A, C, G, H, O

**WIENER APFELSTRUDEL
ODER TOPFENSTRUDEL** 8,50
A, G, H
bestellen Sie dazu
Schlagobers 1,50
G
Vanillesauce 2,50
C, G
Vanilleeis 2,50
C, G

ORIGINAL SACHER-TORTE 9,90
mit Schlagobers
A, C, F, G, H

CURD CHEESE BALLS 14
with rhubarb and sorrel
A, C, G

“SALZBURGER NOCKERL” 28
Fluffy egg Soufflé with hand-whipped raspberry cream
A, C, G

SACHER SAVARIN 14
*Biscuit soaked in rum and
fresh fruits doused with vanilla cream*
A, C, G, H, O

**HOMEMADE VIENNESE APPLE STRUDEL
OR CURD CHEESE STRUDEL** 8,50
A, G, H, O
add
Whipped Cream 1,50
G
Vanilla sauce 2,50
C, G
Vanilla ice cream 2,50
C, G

ORIGINAL SACHER-TORTE 9,90
with whipped cream
A, C, F, G, H



EISBECHER

ICE CREAM

EISKAFFEE „ALT WIEN“ 12
Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca
und Schlagobers
A, C, F, G, H

ICED COFFEE „OLD VIENNA STYLE“ 12
*Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and
sugared Mocca topped with whipped cream*
A, C, F, G, H

COUPE DÄNEMARK 12
Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter
Schokoladensauce und Schlagobers
A, C, F, G, H

COUPE DENMARK 12
*Bourbon-Vanilla ice cream with warm homemade chocolate
sauce and whipped cream*
A, C, F, G, H

HEISSE LIEBE 12
Bourbon-Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Schlagobers
A, C, F, G, H

“HOT LOVE” 12
*Bourbon-Vanilla ice cream
with hot raspberries and whipped cream*
A, C, F, G, H

Alle Dessertangebote sind in unserer Patisserie hausgemacht

All desserts are house-made

in our Patisserie



GETRÄNKE

BEVERAGES

ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT SEKT 0,1l	9
<i>pur oder mit Orangensaft</i>	

JAMEK ROSÉ BRUT SEKT 0,1l	10
----------------------------------	----

PROSECCO FILI DOC 0,1l	7
-------------------------------	---

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,2l	8
<i>Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange, Kiwi-Birne, gemischter Fruchtsaft</i>	

ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT SPARKLING WINE 0,1l	9
<i>pure or with orange juice</i>	

JAMEK SPARKLING ROSÉ WINE 0,1l	10
---------------------------------------	----

PROSECCO FILI DOC 0,1l	7
-------------------------------	---

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 0,2l	8
<i>Orange, grapefruit, carrot, carrot-apple, carrot-orange, kiwi-pear, mixed fruit juices</i>	

Bitte fragen Sie gerne nach unserer ausführlichen nationalen und internationalen Weinkarte. Sehr gerne berätet Sie unser Serviceteam bei der Auswahl.

*Please ask for our extensive national and international wine list.
Our service team will be happy to advise you on your choice.*



UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN *OUR WINE RECOMMENDATIONS*

WEISSWEIN *WHITE WINE*

**GRÜNER VELTLINER 2023
FEDERSPIEL 0,125 l** 7,50
Domaine Wachau, Dürnstein
(Sonderabfüllung Hotel Sacher)

**GRÜNER VELTLINER 2019
PURUS 0,125 l** 10,50
Wg. Weszeli, Langenlois, Kamptal DAC

CHARDONNAY 2022 0,125 l 7,50
Wg. Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

RIESLING 2022 0,125 l 8,50
Wg. Wess, Niederösterreich

**RIESLING „Hillary Step“ 2020
0,125 l** 8
Wg. F&F Peters, Mainz, Rheinhessen

GELBER MUSKATELLER 2022 0,125 l 8,50
Wg. Trummer, Südsteiermark

ROTWEIN *RED WINE*

BLAUFRÄNKISCH 2021 0,125 l 7
Wg. Achs, Gols, Neusiedlersee

ZWEIGELT 2021 „RIED SAND“ 0,125 l 7
Wg. Kurt Angerer, Lengenfeld, Kamptal

**PEPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG.
2021 0,125 l** 9
Marchesi Antinori, Toscana

**CHÂTEAU GRAND VILLAGE
2020 0,125 l** 14
Fam. Guinaudeau, Fronsac Bordeaux

ROSÉ / SÜSSWEIN

TRIENNES 2023 0,125 l 7,50
Nans les Pins, Provence

SPÄTLESE 2021 0,1 l 12,50
Rust, Heidi Schröck, Neusiedlersee-Bgld.

Glasweise serviert aus der 0,75 l Flasche

Served by the glass from the 0.75 l bottle



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

RÖMERQUELLE STILL / PRICKELND	
0,33 l	5
0,75 l	8
GAISBERGWASSER STILL / PRICKELND	
0,75 l	10
NATURTRÜBER APFELSAFT	
0,25 l	4,50
mit Soda 0,5 l	5
mit Leitungswasser 0,5 l	
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l	
	5
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l	
	5
FUZETEA	
Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Zitronengras	5
RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2 l	
Marille Johannisbeere Pfirsich Mango Orange	4,50
KINLEY TONIC BITTER LEMON GINGER ALE 0,2 l	
	5,50
SODA HIMBEERE OD. ZITRONE 0,25 l	
	3,50
RED BULL 0,25 l	
	6
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l	
	6

RÖMERQUELLE STILL/ SPARKLING	
0,33 l	5
0,75 l	8
GAISBERGWASSER STILL / SPARKLING	
0,75 l	10
CLOUDY APPLE JUICE	
0,25 l	4,5
with Soda 0,5 l	5
with tap water 0,5 l	5
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l	
	5
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l	
	5
FUZETEA	
Peach Hibiscus or lemon Lemongrass	5
RAUCH FRUIT JUICES 0,2 l	
Apricot Currant Peach Mango Orange	4,50
KINLEY TONIC BITTER LEMON GINGER ALE 0,2 l	
	5,50
SODA RASPBERRY OR LEMON 0,25 l	
	3,50
RED BULL 0,25 l	
	6
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l	
	6



HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

GROßER BRAUNER 6

KAFFEE VERKEHRT 6
G

CAPPUCCINO 6
G

VERLÄNGERTER 5

KLEINER BRAUNER 4,50

PORTION KRÄUTER-
ODER FRÜCHTE TEE 6,50

ORIGINAL SACHER MISCHUNG 6,50
Darjeeling Tees, Earl Gray, Jasminblüten

HEIßE SCHOKOLADE 6,50
mit Schlagobers | *with whipped cream*
F, G, H

DOUBLE ESPRESSO 6

LATTE MACCHIATO 6
G

CAPPUCCINO 6
G

BLACK COFFEE 5

ESPRESSO 4,50

PORTION OF HERBAL OR
FRUIT TEA 6,50

ORIGINAL SACHER MISCHUNG 6,50
Darjeeling tea, Earl Grey, jasmine blossoms

HOT CHOCOLATE 6,50
mit Schlagobers | *with whipped cream*
F, G, H



BIER VOM FASS *DRAUGHT BEER*

TRUMER PILS

0,2l	4
0,33l	5
0,5l	6
A	

STIEGL GOLDBRÄU

0,2l	3,90
0,33l	4,80
0,5l	6,50
A	

DIE WEISSE HELL

0,33l	5
0,5l	6,80
A	

FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*

DIE WEISSE DUNKEL 0,5l

6,80
A

TRUMER FREISPIEL 0,33l

5
A

THALHEIMER RADLER 0,33l

5
A

STIEGL COLUMBUS 1492 PALE ALE 0,33l

5,20
A

GUGLHOF EDELBRÄNDE *SCHNAPS FROM LOCAL DESTILLERY "GUGLHOF"*

VOGELBEERE 2 cl 12
Rowanberry

MARILLE | WILLIAMS | HIMBEERE |
QUITTE | OBSTLER 2 cl 10
Apricot, pear, raspberry, quince, brandy

KIRSCHEN | ZWETSCHKE 2 cl 8
Cherry, plum

ZIRBE 2 cl 9
Pine



Alle Preise sind in EUR
inkl. aller Steuern und Abgaben angegeben

*All prices are quoted in EUR,
incl. service and taxes*

ALLERGENINFORMATIONEN

ALLERGY INFORMATION

- A** glutenhaltiges Getreide | *gluten*
- B** Krebstier | *crustations and shellfish*
- C** Ei | *egg*
- D** Fisch | *fish*
- E** Erdnuss | *peanuts*
- F** Soja | *soya*
- G** Milch oder Laktose | *milk or lactose*
- H** Schalenfrüchte | *nuts*
- L** Sellerie | *celery*
- M** Senf | *mustard*
- N** Sesam | *sesame*
- O** Sulfite | *sulphites*
- P** Lupinen | *lupines*
- R** Weichtiere | *molluscs*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
Für Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

*Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the kitchen production process may be present alongside the labeled ingredients.
For inquiries regarding allergens, please contact our service team.*