



GRÜNE BAR
SACHER
WIEN

Herzlich Willkommen im Restaurant Grüne Bar!

Welcome to the Restaurant Grüne Bar!

Bekanntes und Beliebttes 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

Original Sacher Geflügelleberparfait
Tartelette von der Seeforelle
Brikteig mit Schalotte und geräuchertem Paprika
Erdäpfelkas
(A, C, D, F, G, H, L, M, N, O)
- 14 -

Sanft gegarte Tristan Languste

mit jungen Zucchini, Quinoa und Safran
(A, B, C, D, F, G, L, O)
- 46 -

Confierter Dotter

mit Karfiol und Waldpilzessenz
(A, C, F, G, L, M, O)
- 18 -

Miso glasierter Ora King Lachs

mit Marchfelder Spargel, Buddhas Hand
und Backerbsen
(A, D, F, G, L, M, O)
- 42 -

Maiwipferl

mit Limettensorbet
- 14 -

Zweierlei vom Milchkalb "Filet und Stelze"

mit Rhabarber, Mönchsbarth und Germknödel
(A, C, D, G, L, M, O)
- 46 -

Dulcey Schokolade

mit Sauerampfer und Honig
(C, G, O)
- 19 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 139 -

7-Gang Menü - 149 -

Cuvert pro Person - 4,50 -

Selektion von Jumi's Käse

mit Fruchtebrot und Quitten Chutney
(A, G, H, O)
klein - 28 -
groß - 34 -

Vegetarisches Menü

Auftakt

Fenchel Praline
Tartelette von der Mairübe
Brikteig mit Schalotte und geräuchertem Paprika
Erdäpfelkas
(A, C, F, G, H, L, M, N, O)
- 14 -

Rosa Bianca Melanzani

mit jungen Zucchini, Quinoa, Cashewkernen
und Gewürzjoghurt
(A, F, G, H, M, O) vegan
- 28 -

Confierter Dotter

mit Karfiol und Waldpilzessenz
(A, C, F, G, L, M, O)
- 18 -

Marchfelder Spargel Terrine

mit Bärlauch und Buddhas Hand
(G, L, M, O)
- 21 -

Maiwipferl

mit Limettensorbet
- 14 -

Geschmorte Süßkartoffel

mit eingelegtem Sommerkürbis, Pistazien,
Igel-Stachelbart Pilz und Gemüsejus
(F, H, L, M, O) vegan
- 32 -

Eingelegter Rhabarber

mit Joghurt-Ingwer
(C, G, O)
- 19 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 119 -

7-Gang Menü - 129 -

Cuvert pro Person - 4,50 -

Selektion von Jumi's Käse

mit Fruchtebrot und Quitten Chutney
(A, G, H, O)
klein - 28 -
groß - 34 -

Aperitif-Empfehlung

Green-Martini - 15 -

Grey Goose Vodka, Apple Sour Likör, Zitronensaft, Apfelsirup

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 - 59 -

Champagner Bollinger Rosé 0,1l - 25 -

The Zero 0,1l - 12,5 - alkoholfreier Schaumwein

Martini Vibrante 5cl - 8 - alkoholfrei

Martini Floreale 5cl - 8 - alkoholfrei

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

Weinbegleitung

2017 Riesling Marienburg GG VDP

Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Deutschland

2021 Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

Château Vitallis, Fuissé, Mâconnais, Frankreich

2021 Bela

Burja Estate, Vipava Tal, Slowenien

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark

Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, Frankreich

2021 Pinot Noir Reserve

Weingut Leth, Fels am Wagram, Niederösterreich

oder

2022 Wiener Gemischter Satz Mitterberg

Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde, Wien

2016 Zweigelt Trockenbeerenauslese N°2

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

oder

2016 Brachetto d'Acqui DOCG

Giacomo Bologna "Brida", Piemont, Italien

Gerne servieren unser Diplom-Sommelier Herr Mayer und unsere Restaurantleiterin Frau Merolla Ihnen passende Weinempfehlungen.

Weinbegleitung in 6 Gängen
- 76 -

Weinbegleitung in 7 Gängen
- 89 -

Alkoholfreie Getränkebegleitung in 6 Gängen
- 52 -

Alkoholfreie Getränkebegleitung in 7 Gängen
- 62 -

Alle Preise sind in Euro zu verstehen

Menu

Prelude

Original Sacher poultry liver parfait
Tartlette of lake trout
Brik dough with shallot and smoked bell pepper
Potato cheese ball
(A, C, D, F, G, H, L, M, N, O)
- 14 -

Gently cooked Tristan langoustine
with young courgette, quinoa and saffron
(A, B, C, D, F, G, L, O)
- 46 -

Confit yolk
with cauliflower and wild mushroom essence
(A, C, F, G, L, M, O)
- 18 -

Miso glazed Ora King salmon
with "Marchfeld" asparagus, Buddha's hand
and baked peas
(A, D, F, G, L, M, O)
- 42 -

Young spruce tips
with lime sorbet
- 14 -

Two kinds of milk-fed veal "fillet and knuckle"
with rhubarb, monk's beard and yeast dumpling
(A, C, D, G, L, M, O)
- 46 -

Dulcey chocolate
with sorrel and honey
(C, G, O)
- 19 -

6-course menu without Refreshment - 139 -
7-course menu - 149 -
Cuvert per person - 4,50 -

Selection of Jumi's cheese
with fruit bread and quince chutney
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Vegetarian menu

Prelude

Fennel praline
Turnip tartlette
Brik dough with shallot and smoked bell pepper
Potato cheese ball
(A, C, F, G, H, L, M, N, O)
- 14 -

Rosa Bianca eggplant
with young courgette, quinoa, cashew nuts
and spiced yoghurt
(A, F, G, H, M, O) vegan
- 28 -

Confit yolk
with cauliflower and wild mushroom essence
(A, C, F, G, L, M, O)
- 18 -

"Marchfeld" asparagus terrine
with wild garlic and Buddha's hand
(G, L, M, O)
- 21 -

Young spruce tips
with lime sorbet
- 14 -

Braised sweet potato
with pickled summer squash, pistachios,
hedgehog spiky beard mushroom
and vegetable jus
(F, H, L, M, O) vegan
- 32 -

Pickled rhubarb
with yoghurt ginger
(C, G, O)
- 19 -

6-course menu without Refreshment - 119 -
7-course menu - 129 -
Cuvert per person - 4,50 -

Selection of Jumi's cheese
with fruit bread and quince chutney
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Aperitif recommendation

Green-Martini - 15 -

Grey Goose Vodka, Apple sour liquer, lemon juice, apple syrup

Bellini - 16 -

Original Sacher Cuvée, peach, apricot liquer

Sacher Martini - 18 -

Grey Goose Vodka, apricot, apricot liquer, lemon juice, bitter orange

Champagner Laurent Perrier Grand Siècle 0,1l - 59 -

Champagner Bollinger Rosé 0,1l - 25 -

The Zero 0,1l – 12,5 - non-alcoholic sparkling wine

Martini Vibrante 5cl - 8 - non-alcoholic

Martini Floreale 5cl - 8 - non-alcoholic

General information corresponding codex-recommendation:

A	gluten-containing grain
B	shellfish
C	egg
D	fish
E	peanut
F	soy
G	milk or lactose
H	nuts
L	celery
M	mustard
N	sesame
O	sulfite
P	lupine
R	molluscs

Wine accompaniment

2017 Riesling Marienburg GG VDP

Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Germany

2021 Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

Château Vitallis, Fuissé, Mâconnais, France

2021 Bela

Burja Estate, Vipava valley, Slovenia

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Southern Styria

Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, France

2021 Pinot Noir Reserve

Weingut Leth, Fels am Wagram, Lower Austria

or

2022 Wiener Gemischter Satz Mitterberg

Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde, Vienna

2016 Zweigelt Trockenbeereauslese N °2

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

or

2016 Brachetto d'Acqui DOCG

Giacomo Bologna "Braidà", Piedmont, Italy

Our graduate sommelier Mr. Mayer and our restaurant manager Mrs. Merolla are happy to offer wine recommendations.

Wine accompaniment in 6 courses
- 76 -

Wine accompaniment in 7 courses
- 89 -

Non-alcoholic beverages accompaniment in 6 courses
- 52 -

Non-alcoholic beverages accompaniment in 7 courses
- 62 -

All prices are in Euro