



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



Wir freuen uns über Ihre Bewertung



We appreciate your feedback



VORSPEISEN

STARTERS

CEVICHE VOM ZANDER 21
mit eingelegten Marillen, Gurken und Sellerie
D, L, O

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

BURRATA 18
mit Oliven-Auberginen Panade, Mango Dressing und
karamellisierten Tomaten
A, C, G, O

GELBE PAPRIKA CREMESUPPE 9
mit Ratatouille Pofese
A, C, G, L, O

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

PIKE-PERCH CEVICHE 21
with marinated apricots, cucumber and celery
D, L, 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

BURRATA 18
with olive-eggplant breading, mango dressing and
caramelized tomatoes
A, C, G, O

YELLOW BELL PEPPER CREAM SOUP 9
with Ratatouille Profiterole
A, C, 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
Preise inklusive aller Steuern und Abgaben / VAT included



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

KARTOFFEL - MINZE RAVIOLI 30

mit Aberseer Schafskäse, Karfiolvariation und Zitronenschaum

A, C, G, L, O

WOLFSBARSCH 32

mit Fenchel, Erbsen und cremigem Garnelen-Orzo

A, D, F, G, H, L, O

SEESAIBLING „GUT DORNAU“ 32

mit Artischocken, eingelegten Eierschwammerl, Gurken, Fisolen und Paprikafond

D, G, L, O

RINDERFILET AUS DEN TAUERN 36

mit Limetten-Cheddar Krokette, fruchtiger Paprikamarmelade, Pimientos de Patrón und Chipotle Sauce

A, C, G, L, M, O

POTATO - MINT RAVIOLI 30

with "Aberseer" sheep cheese, cauliflower variations and lemon foam

A, C, G, L, O

SEA BASS 32

with fennel, peas and creamy shrimp Orzo

A, D, F, G, H, L, O

ARCTIC CHAR "GUT DORNAU" 32

with artichokes, pickled chanterelles, cucumber, green beans and bell pepper broth

D, G, L, O

BEEF FILLET FROM "TAUERN" AREA 36

with lime-cheddar Croquette, fruity bell pepper jam, Pimientos de Patrón and Chipotle Sauce

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

DER SALZBURGER
mit Speck, Paprika und Zwiebel
A, C, G, L

17

DIE SALZBURGERIN
mit Zwiebeln, Miso und Paprika
VEGAN
A, F, L, M, O
bestellen Sie dazu
Cheddar 2,50
Steakhouse Pommes 6,50
Gemischter Blattsalat 6,50
M, O, H

17

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat
A, C, G, M, O

33

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND
mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren
A, C, G, L, M, O

33

HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL
frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl
A, C, L, M, O

27

„SALZBURGER“
with bacon, bell pepper and onion
A, C, G, L

17

“SALZBURGERIN”
with onions, Miso and bell pepper
VEGAN
A, F, L, M, O
Add
Cheddar 2,50
French Fries 6,50
Mixed leaf salad 6,50
M, O, H

17

“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL
pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad
A, C, G, M, O

33

BOILED YOUNG BEEF
with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish
A, C, G, L, M, O

33

HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE
with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil
A, C, L, M, O

27



SÜSSES FINALE

SWEET FINAL

PAVLOVA	15
mit Erdbeeren und Vanille	
C, G	

SALZBURGER NOCKERL	28
mit handgerührtem Himbeerober	
A, C, G	

SACHER SAVARIN	14
in Rum getränkter Biscuit, mit frischen Früchten und Vanille-Oberschme	
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	

PAVLOVA	15
<i>with strawberries and vanilla</i>	
C, G	

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

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

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

ORIGINAL SACHER-TORTE	9,90
<i>with whipped cream</i>	
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

COUPE DÄNEMARK	14
-----------------------	----

Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter Schokoladensauce und Schlagobers

A, C, F, G, H

BANANENSPLIT	14
---------------------	----

Bourbon-Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagobers

A, C, F, G, H

HEISSE LIEBE	14
---------------------	----

Bourbon-Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Schlagobers

A, C, F, G, H

SORBETBECHER	16
---------------------	----

Eine Mischung von Sorbets, kreiert aus einer Auswahl an Früchten

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 DENMARK	14
----------------------	----

Bourbon-Vanilla ice cream with warm homemade chocolate sauce and whipped cream

A, C, F, G, H

BANANA SPLIT	14
---------------------	----

Bourbon-Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, almond flakes and whipped cream

A, C, F, G, H

HOT LOVE	14
-----------------	----

Bourbon-Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

A, C, F, G, H

SORBET CUP	16
-------------------	----

A mixture of sorbets, made from a selection of fruits

A, C, F, G, H

Weitere köstliche, hausgemachte Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.

You can find more delicious, homemade ice cream specialties on our ice cream menu.



GETRÄNKE

BEVERAGES

ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT SEKT 0,1 l	9
pur oder mit Orangensaft	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

STIEGL GOLDBRÄU

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

DIE WEISSE HELL

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

FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*

DIE WEISSE DUNKEL 0,5 l	6,80
A	

TRUMER FREISPIEL 0,33 l	5
A	

THALHEIMER RADLER 0,33 l	5
A	

STIEGL COLUMBUS 1492 PALE ALE 0,33 l	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	

KIRSCHKE 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.*