



GRÜNE BAR
SACHER
WIEN

Herzlich Willkommen im Restaurant Grüne Bar!

Welcome to the 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.

Menüempfehlung

Auftakt

Poularde d'Armoise Praline mit Colatura di Alici
Nigiri mit Stör und Gurke
Taco mit Pimentón de la Vera
und schwarzen Oliven
(A, C, D, F, G, H, L, M, N, O)

Tatar vom Almochsen

mit Beluga Kaviar, gerösteten Samen
und Schmand
(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

Bretonischer Hummerschwanz

mit Kohlrabi Tascherl, Kujo Lauch, Salzkräuter
und geschäumte Hummer Bisque
(A, B, C, D, G, L, M, O)

Miso glasierter "Ora King" Lachs

mit Spargel-Terrine, Zuckererbsen,
Macadamia und Buddhas Hand
(A, C, D, F, G, H, L, N, O)

Weißer Pfirsich Sorbet

mit Holunderblüten und Mandel
(G, H)

Weidelamm-Rücken

mit Morcheln, Rhabarber, Topfenknödel
und Bärlauch
(A, C, F, G, L, M, O)

Weißer Schokolade

mit Heidelbeeren und violette Kartoffel
(C, G, O)

7-Gang Menü - 179 -
6-Gang Menü ohne Sorbet - 169 -
Couvert pro Person - 5,5 -

Weinbegleitung in 7 Gängen - 89 -
Weinbegleitung in 6 Gängen - 79 -

Alkoholfreie Getränkebegleitung in 7 Gängen - 69 -
Alkoholfreie Getränkebegleitung in 6 Gängen - 59 -

Signature Drink

"Green Dream"

6 Wochen im Holzfass
gereifter Grey Goose Vodka,
angesetzt mit Kräutern und vor Ihnen am Tisch
mit Lillet Blanc geschüttelt
- 22 -

Wir empfehlen:

Beluga-Imperial Kaviar

Huso Dauricus

mit Kartoffel-Buchtel, Rahm und Schnittlauch
(A, C, D, G)
30 g - 149 -
50 g - 241 -
125 g - 590 -

Österreichische und internationale Käseauswahl von Jumi's Käse

mit hausgemachtem Fruchtbrot
(A, G, H, O)
klein - 28 -
groß - 34 -

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien
oder Lebensmittelunverträglichkeiten.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne
unser vegetarisches Menü.

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

Alle Preise sind in Euro zu verstehen



Grüne Bar Klassiker a la carte

“Gemüse Garten” mit Blütenessig, Dijonsenf und Wiesenkräutern

(F, G, L, M, O)

- 29 -

Tatar vom Almochsen mit gerösteten Samen und Schmand

(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

- 38 -

mit 5 g Beluga Kaviar + - 25 -

Bretonischer Hummerschwanz mit Kohlrabi Tascherl, Kujo Lauch, Salzkräuter
und geschäumte Hummer Bisque

(A, B, C, D, G, L, M, O)

- 59 -

Bouillabaisse Marseillaise

Seezunge, Jakobsmuschel, Steirische Garnele, Wolfsbarsch, Gemüse und Safran Aioli

(A, B, C, D, G, L, M, O, R)

- 42 -

Gebackenes Landei mit 10 g Beluga Kaviar, Marchfelder Spargel, Brennessel und Champagner Beurre Blanc

(A, C, G, O)

- 49 -

Trüffelessenz mit Süßzwiebeln, confiertem Dotter, Wachsbohnen und Topinambur

(A, C, F, G, L, O)

- 24 -

Rinderfilet Wellington mit Frühlingsgemüse und Portweinjus

(A, C, F, G, O)

- 64 -

Weidelamm-Rücken mit Morcheln, Rhabarber, Topfenknödel und Bärlauch

(A, C, F, G, L, M, O)

- 48 -

Seezunge à la meunière mit Artischocke, Kapern, Spinat und Panisse

(A, D, G, L, O)

- 59 -

Miso glasierter “Ora King” Lachs mit Spargel-Terrine, Zuckererbsen, Macadamia und Buddhas Hand

(A, C, D, F, G, H, L, N, O)

- 46 -

Geschmorte Möhren mit Minirübchen, Cashew und Tigermilch

(E, F, G, H, L, N, O)

- 32 -

Mini Topfenknödel mit Erdbeere und Sauerampfer-Sorbet

(A, C, G, O)

- 22 -

Weißer Schokolade mit Heidelbeeren und violette Kartoffel

(C, G, O)

- 22,5 -

Pochierter Rhabarber mit Buttermilch und Safran

(G, F, O)

- 22 -

Menu recommendation

Prelude

Poularde d'Armoise praline with colatura di alici
Nigiri with sturgeon and cucumber
Taco with pimentón de la vera
and black olives
(A, C, D, F, G, H, L, M, N, O)

Tatar of alpine ox

with beluga caviar, roasted seeds and sour cream
(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

Breton lobster tail

with kohlrabi ravioli, kujo leek, salt herbs
and foamed lobster bisque
(A, B, C, D, G, L, M, O)

Miso-glazed "ora king" salmon

with asparagus terrine, sugar snap peas,
macadamia and buddha's hand
(A, C, D, F, G, H, L, N, O)

White peach sorbet

with elderflower and almonds
(G, H)

Pasture-raised lamb loin

with morels, rhubarb, curd cheese dumplings
and wild garlic
(A, C, F, G, L, M, O)

White chocolate

mit blueberry and purple potato
(C, G, O)

7-course menu - 179 -
6-course menu without sorbet - 169 -
Couvert per person - 5,5 -

Wine accompaniment in 7 courses - 89 -
Wine accompaniment in 6 courses - 79 -

Non-alcoholic beverages accompaniment
in 7 courses - 69 -
Non-alcoholic beverages accompaniment
in 6 courses - 59 -

Signature drink

"Green Dream"

Grey Goose Vodka matured for 6 weeks
in a wooden barrel, infused with herbs
and shaken with Lillet Blanc in front of you
at the table
- 22 -

We recommend:

Beluga-Imperial caviar

Huso Dauricus

with potato yeast pastry, cream and chives
(A, C, D, G)
30 g - 149 -
50 g - 241 -
125 g - 590 -

Austrian and international cheese selection from "Jumi's Käse"

with homemade fruit bread
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Please inform your server of any allergies
or dietary preferences, and our chefs will be
delighted to accommodate.
Vegetarian menu is available upon request.

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

All prices are in Euro



Grüne Bar classics a la carte

“Vegetable garden” with blossom vinegar, dijon mustard and meadow herbs

(F, G, L, M, O)

- 29 -

Tatar of alpine ox with roasted seeds and sour cream

(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

- 38 -

with 5 g beluga caviar + - 25 -

Breton lobster tail with kohlrabi ravioli, kujo leek, salt herbs and foamed lobster bisque

(A, B, C, D, G, L, M, O)

- 59 -

Bouillabaisse marseillaise

Sole, scallop, styrian prawn, sea bass, vegetables and saffron aioli

(A, B, C, D, G, L, M, O, R)

- 42 -

Baked country egg with 10 g beluga caviar, marchfeld asparagus, nettle and champagne beurre blanc

(A, C, G, O)

- 49 -

Truffle essence with sweet onions, confit yolk, wax beans and jerusalem artichoke

(A, C, F, G, L, O)

- 24 -

Beef wellington with spring vegetables and port wine jus

(A, C, F, G, O)

- 64 -

Pasture-raised lamb loin with morels, rhubarb, curd cheese dumplings and wild garlic

(A, C, F, G, L, M, O)

- 48 -

Sole à la meunière with artichokes, capers, spinach and panisse

(A, D, G, L, O)

- 59 -

Miso-glazed “ora king” salmon with asparagus terrine, sugar snap peas, macadamia and buddha's hand

(A, C, D, F, G, H, L, N, O)

- 46 -

Braised carrots with baby turnips, cashew and tiger milk

(E, F, G, H, L, N, O)

- 32 -

Mini curd dumplings with strawberry and sorrel sorbet

(A, C, G, O)

- 22 -

White chocolate mit blueberry and purple potato

(C, G, O)

- 22,5 -

Poached rhubarb mit buttermilk and saffron

(C, F, O)

- 22 -