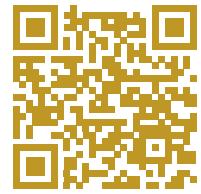


# Sacher NEWS

SALZBURG



PERFEKTION  
IN 34 SCHRITTEN  
*Perfection in 34 steps*

WIE AUS EINER  
TORTE EIN  
HOTEL WURDE

*From a torte  
to a hotel*

DAS SACHER  
UND SEINE  
GÄSTE

*The hotel Sacher  
and its guests*





Franz Sacher

# DAS ORIGINAL. SEIT 1832.



SACHER CAFÉ | SACHER NEWS

Als 1832 am Hof des Fürsten Metternich der Kochleve Franz Sacher in Vertretung des erkrankten Küchenchefs ein Dessert für besonders anspruchsvolle Gäste kreieren sollte, war die Original Sacher-Torte geboren. Bereits einige Jahre später erfreute sie sich internationaler Beliebtheit. Auch Kaiserin Elisabeth schätzte die Torte des k. u. k. Hoflieferanten Eduard Sacher sehr. Nur die im Hause Sacher produzierte Torte darf durch ein seit 1962 verbrieftes Recht als „Original“ bezeichnet werden. Für das Gelingen einer Original Sacher-Torte sind jedoch nicht nur die perfekte Mischung der Zutaten, deren richtige Temperatur und die Luftfeuchtigkeit in der

Backstube, sondern auch die exakte Abfolge der 34 Arbeitsschritte bis zur Verpackung der Torte in den edlen Holzkistchen entscheidend. Seit 2009 wird auch eine limitierte „Artists‘ Collection“ herausgegeben. Bekannte österreichische Künstler wie Hermann Nitsch, Gustav Peichl alias „Ironimus“, Christian Ludwig Attersee, Xenia Hausner, Herbert Brandl, Arnulf Rainer, Hans Staudacher, Erwin Wurm, Heimo Zobernig, Gottfried Helnwein und Friedrich von Amerling haben exklusiv für die Sacher „Artists‘ Collection“ das Holzkistchen künstlerisch veredelt. Die Original Sacher-Torten werden somit in einer streng limitierten Stückanzahl zu echten, österreichischen Kunstwerken, deren Reinerlös jedes Jahr einem anderen wohltätigen Zweck zugutekommt.



Rechnung für die Original Sacher-Torte  
für Kaiserin Elisabeth von Österreich  
Receipt of the Original Sacher-Torte for  
Empress Elisabeth of Austria

# THE ORIGINAL. SINCE 1832.



SACHER CAFÉ | SACHER NEWS

One day in 1832, the chef de cuisine at the court of Prince Metternich had fallen ill just when high-ranking guests were expected. And so, it was up to the young apprentice cook, Franz Sacher, to create a dessert that would satisfy discerning palates – the Original Sacher-Torte was born. Within a few years it had conquered the world. Pastry lovers from all over the world treated themselves to the sweet delight from Austria. Even Empress Elisabeth could not resist the cake of Eduard Sacher, supplier to the Imperial and Royal Court. Following a legal dispute with competitors, a court ruling in 1962 stated that only the cake produced at Sacher may be called “Original”.

It is not only the perfect mixture of ingredients and the right temperature and humidity in the

bakehouse but also the exact sequence of the 34 individual steps, right up to the packaging of the cake, that accounts for its success. Each cake is packaged in an exclusive wooden box, which makes an important contribution to the image of an Original Sacher-Torte. In 2009, „The Artist’s Collection“ project was initiated. Since then we have commissioned a limited edition Original Sacher-Torte with special packaging designed by a different renowned Austrian artist, such as Hermann Nitsch, Gustav Peichl alias “Ironimus“, Christian Ludwig Attersee, Xenia Hausner, Herbert Brandl, Arnulf Rainer, Hans Staudacher, Erwin Wurm, Heimo Zobernig, Gottfried Helnwein and Friedrich von Amerling, each year. All proceeds go to a specially chosen charity.

## WIE AUS EINER TORTE EIN HOTEL WURDE. FROM A TORTE TO A HOTEL.

Eduard Sacher, Sohn von Franz Sacher und bekannt als der „vornehmste Gaumenschmeichler Wiens“, eröffnete 1876 das Hotel Sacher. Bald nach der Heirat mit Anna Fuchs, Tochter eines wohlhabenden Fleischhauers, übernahm diese aufgrund der schlechten Gesundheit ihres Mannes die Leitung. Nach Eduards Tod 1892 führte sie das Hotel Sacher alleine weiter.

### UNTER IHREM EINZIGARTIGEN „REGIMENT“ ERWARB DAS SACHER SEINEN LEGENDÄREN RUF.

Vor allem um die Séparées rankten sich viele Geschichten. 40 Jahre lang lenkte Anna Sacher die Geschicke des Hotels und machte es zu einer glanzvollen Bühne für Adelige, Gesellschaft, Politik und Kunst. Auch heute wird das Hotel Sacher als eines der wenigen Luxushotels weltweit noch im Familienbetrieb geführt. Die Familie Gürtler und Familie Winkler leiten das Hotel. Die persönliche Note, mit der das Hotel neu eingerichtet wurde, macht das Sacher nach wie vor zu etwas Einzigartigem.

*Eduard Sacher, son of Franz Sacher and known as the “most distinguished gourmet in Vienna”, opened the Hotel Sacher in 1876. Soon after marrying and due to her husband’s poor health, Anna Fuchs, the daughter of a wealthy butcher, took over the management. After Eduard’s death in 1892, she continued running Hotel Sacher on her own.*

### UNDER HER UNIQUE “REGIMENT” THE SACHER ESTABLISHMENT ACQUIRED ITS LEGENDARY REPUTATION.

*Many of the amazing stories spring from the private dining rooms. For 40 years, Anna Sacher created the ambiance of the hotel, making it a glamorous stage for aristocrats, society, politics and the arts. Even today, Hotel Sacher is one of the few luxury hotels in the world that is still family-run. Currently it is managed by the families Gürtler and Winkler. The personal touch with which the families manage the hotel and their attention to detail when redecorating the hotel keep the Sacher as unique as ever.*



## DAS SACHER UND SEINE GÄSTE. THE HOTEL SACHER AND ITS GUESTS.

Anna Sacher scharte ihre berühmten Gäste gerne um sich – selbst nachdem diese das Hotel verlassen hatten. In ihrem Boudoir im Sacher befanden sich die Porträts von Erzherzögen, Opernstars, Schauspielerinnen und Industriellen. Diese Sammlung bildete den Grundstock jener Fotogalerie, die auch heute noch im Sacher laufend ergänzt wird. Neben dem berühmten Tischtuch der Anna Sacher, welches sogar die Unterschrift des Kaisers selbst zeigt, gibt es im Sacher auch ein „ganz normales“ Gästebuch. Alles andere als „ganz normal“ jedoch sind die Einträge darin: Anna Netrebko, Caroline Simonischek, José Carreras, Queen Elizabeth II of England, Sean Connery, Tobias Moretti, Sharon Stone, Bruce Willis, Rihanna, Justin Bieber, Lewis Hamilton, Naomi Campbell, Mika, Anne Hathaway and Herbert von Karajan, who was a regular at the hotel, plus many others who have immortalized themselves in this historic guest book.

Anna Sacher enjoyed gathering her famous guests around her, even after they had left the hotel. In her boudoir at the Sacher, she hung portraits of archdukes, opera stars, actresses and industrialists. This collection formed the basis of the photo gallery that still continues to be added to. In addition to Anna Sacher’s famous tablecloth, which even bears the signature of emperor Franz Josef himself, there is also a “ordinary” guest book at the Sacher. However, the entries it contains are anything but “ordinary”: Anna Netrebko, Caroline of Monaco, Grace Kelly, John Travolta, Peter Simonischek, José Carreras, Queen Elizabeth II of England, Sean Connery, Tobias Moretti, Sharon Stone, Bruce Willis, Rihanna, Justin Bieber, Lewis Hamilton, Naomi Campbell, Mika, Anne Hathaway and Herbert von Karajan, who was a regular at the hotel, plus many others who have immortalized themselves in this historic guest book.



Bildergalerie Hotel Sacher Wien  
Photo gallery Hotel Sacher Wien

## SACHER SWEET TREAT

**ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SCHLAGOBERS,  
ALKOHOLFREIES HEISSGETRÄNK, RÖMERQUELLE 0,33l**  
*Original Sacher-Torte with whipped cream,  
non-alcoholic hot beverage,  
Römerquelle mineral water 0.33l*

€15,90



ORIGINAL SACHER-TORTE

## SÜSSE SACHER DELIKATESSEN SWEET DELICACIES

**ORIGINAL SACHER-TORTE (A,C,F,G,H) ..... € 7,90**

**Mit Schlagobers**

*Original Sacher-Torte with whipped cream*

**LILIPUT ORIGINAL SACHER GEWÜRZGUGELHUPF (A,C,F,G,H,O) ..... € 5,90**

**Mit Ingwer und kandierten Orangen**

*Viennese spicy Gugelhupf cake with ginger and candied oranges*

**ORIGINAL SACHER PUNSCHDESSERT (A,C,F,G,H) ..... € 5,90**

*Original Sacher Punch Dessert*

**ORIGINAL SACHER WÜRFEL (A,C,F,G,H) ..... € 5,90**

*Original Sacher Cube*



SÜSSE SACHER DELIKATESSEN | SWEET DELICACIES

# SACHER

## STRUDEL-STUNDE | "STRUDEL" TIME

**WIENER APFELSTRUDEL** (A,G,H,O) ..... € 6,50

Viennese apple strudel

**WIENER TOPFENSTRUDEL** (A,C,G,O) ..... € 6,50

Viennese sweet curd cheese strudel

**Mit Schlagobers** | with whipped cream (G) ..... € 1,50

**Mit Vanillesauce** | with vanilla sauce (G) ..... € 2,50

**Mit Vanilleeis** | with vanilla ice cream (C,G) ..... € 2,50

**SÜSSER SACHER TURM** (A,C,F,G,H,O) ..... € 29,00

**2 Stück Original Sacher Würfel, Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce,**

**Nougatködel und verschiedenen Pralinen** (Wartezeit ca. 20 min.)

2 Original Sacher Cubes, apple- and curd cheese strudel with vanilla sauce, nougat

dumplings and an assortment of pralines (please expect an approximate 20 min. wait.)



**BITTE BEACHTEN SIE UNSER WECHSELNDES  
ANGEBOT IN DER KUCHENVITRINE**

Please see today's assortment in our showcase



## KAFFEE | COFFEE

**SACHER MELANGE** (G) ..... € 4,90

**Espresso mit aufgeschäumter  
Milch und Schlagobers**

Single espresso with steamed  
milk and whipped cream



**PORTION KAFFEE** (G) ..... € 5,90

**Serviert mit Obers**

Pot of coffee served with cream

**CAPPUCCINO** (G) ..... € 4,90

**Espresso mit aufgeschäumter Milch**

Espresso with foamed milk

**EINSPÄNNER** (G) ..... € 4,90

**Verlängerter mit Schlagobers, serviert  
im klassischen Einspännerglas**

Americano, single espresso with hot water, served in a  
typical "Einspänner" glass, topped with whipped cream

**KAFFEE VERKEHRT** (G) ..... € 4,90

**Aufgeschäumte Milch mit Espresso**

Latte, steamed milk with single espresso

**VERLÄNGERTER** ..... € 4,20

**Espresso mit heißem Wasser, wahlweise mit  
oder ohne Milch serviert**

Americano, single espresso with hot water

**GROSSER BRAUNER** (G) ..... € 4,90

Double espresso served with cream

**KLEINER BRAUNER** (G) ..... € 3,60

Espresso served with cream



## KAFFEESPEZIALITÄTEN

### COFFEE SPECIALTIES

**SACHER KAFFEE** (G) ..... € 8,90

**Verlängerter mit Original Sacher Likör, serviert mit einer Schlagobershaube und einem Original Sacher Taler**

**Mit Alkohol** | contains alcohol

Americano, single espresso with hot water and Original Sacher Liqueur, topped with whipped cream and a Sacher Taler

**SACHER COLADA** (G,O) ..... € 8,50

**Milch, Schlagobers, Brauner Rum, Original Sacher Likör, Kokossirup, Original Sacher Taler**

**Mit Alkohol** | contains alcohol

Milk, cream, brown, rum, Original Sacher Liqueur, coconut syrup, Original Sacher Taler

**ORIGINAL ANNA SACHER KAFFEE** (G) ..... € 7,50

**Espresso mit Eierlikör und Milchschaum**

**Mit Alkohol** | contains alcohol

Single espresso, eggnog liqueur, topped with milk foam

**FIAKER** (G) ..... € 7,50

**Verlängerter mit Kirschwasser und Schlagobers**

**Mit Alkohol** | contains alcohol

Americano, single espresso with hot water and cherry brandy, topped with whipped cream



**GERÜHRTER EISKAFFEE „KAISER FRANZ JOSEF“** (A,C,F,G,H) ..... € 9,90

**Original Sacher Café mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis, cremig gerührt mit Schlagobers**

Iced coffee "Kaiser Franz Josef" Homemade Bourbon-Vanilla ice cream with Original Sacher Café stirred creamy with whipped cream

**WIENER EISKAFFEE** (A,C,E,F,G,H) ..... € 9,50

**Original Sacher Café mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers**

Original Sacher Café with homemade Bourbon vanilla ice cream and whipped cream

**MARIA-THERESIA-KAFFEE** (G) ..... € 7,50

**Doppelter Espresso mit Orangenlikör und Schlagobers**

**Mit Alkohol** | contains alcohol

Double espresso with orange liqueur, topped with whipped cream



ALLE KAFFEES WERDEN AUS UNSEREM ORIGINAL SACHER CAFÉ ZUBEREITET. WIE BEI DER ORIGINAL SACHER-TORTE SETZEN WIR AUCH BEI UNSEREM CAFÉ AUF HÖCHSTE QUALITÄT UND HANDARBEIT. DESHALB BEZIEHEN WIR UNSERE BOHNEN VON AUSGEWÄHLTEN KAFFEEBAUERN BRASILIENS.

All our coffees are made with our Original Sacher Café. As with our Original Sacher-Torte we use only high quality, artisan ingredients in our coffees. Therefore, we buy our coffee beans only from selected small coffee companies in Brazil.



## SCHOKOLADESPEZIALITÄTEN

### SACHER CHOCOLATE SPECIALTIES

#### HEISSE ORIGINAL SACHER TRINKSCHOKOLADE (F,G,H)

Original Sacher Hot Chocolate

**Mit Schlagobers** | With whipped cream ..... € 5,40

**Verfeinert mit Original Sacher Likör und Sacher Taler, Schlagobers** ..... € 8,90

With Original Sacher Liqueur, an Original Sacher Taler and whipped cream

**Mit Amaretto und Schlagobers** | With amaretto and whipped cream ..... € 8,30

**Mit Rum und Schlagobers** | With rum and whipped cream ..... € 8,30

#### ORIGINAL SACHER EISSCHOKOLADE (A,C,E,F,G,H) ..... € 9,50

**Mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis, kalter Schokolade und Schlagobers**

Homemade vanilla ice cream doused with cold chocolate milk

made with Original Sacher Hot Chocolate and topped with whipped cream



ALLE SCHOKOLADESPEZIALITÄTEN WERDEN  
AUS DER ZARTBITTEREN ORIGINAL SACHER  
TRINKSCHOKOLADE UND FRISCHER MILCH ZUBEREITET.

All our chocolate specialties are made with

Original Sacher Hot Chocolate and fresh milk.



## TEESPEZIALITÄTEN

### TEA SPECIALTIES

#### ORIGINAL SACHER MISCHUNG ..... € 5,40

**Schwarzer Tee aus den besten Anbaugebieten der Welt,**

**verfeinert mit einem Hauch von Earl Grey und Jasmin**

Original Sacher Blend black tea from the finest tea plantations in the world,  
refined with a hint of Earl Grey and Jasmine

#### ASSAM MELENG ..... € 5,40

**Assam Broken mit vollem, würzigem Aroma und einer dunkelroten Tassenfarbe**

Broken Assam, a highly aromatic tea with a deep red coloring

#### DARJEELING CASTLETON ..... € 5,40

**Fruchtig-aromatischer Geschmack mit einer goldgelben Tassenfarbe**

A fragrant and aromatic tea with a fruity taste and golden coloring

#### GRÜN-MATINEE ..... € 5,40

**Ein Grüntee, der mit seinem Aroma von Sonnen- und Kornblumen**

**sowie Rosenblüten durch eine wundervolle Duftnote besticht**

A refined green tea with gentle notes of rose petals, rose petals, sunflowers and cornflowers

#### ROYAL EARL GREY ..... € 5,40

**Hervorragendes Bergamotteöl sowie feine Ceylon- und China-Tees**

**entwickeln ein erfrischendes Zitrusaroma**

Finest black teas from Ceylon and China with quality bergamot oil offer a refreshing  
citrus aroma



**HEISSER KRÄUTERAUFGUSS** ..... € 6,00

**mit frischer Minze oder Ingwer-Rosmarin**

*Hot herbal infusion with mint or rosemary and ginger*

**CHAI LATTE (G)** ..... € 5,90

**Kreation aus schwarzem Tee und Gewürzen, verfeinert mit aufgeschäumter Milch**

*Black Tea with spices and foamed milk*

**MATCHA GREEN TEA LATTE (G)** ..... € 5,90

**Feinster Grüntee, verfeinert mit aufgeschäumter Milch**

*Fine green tea with foamed milk*

**GINSENG VALLEY KRÄUTERTEE** ..... € 5,40

**Hagebutte, Mistelkraut, Zitronengras, Brennnessel, Orangenblüte und**

**Ginsengwurzel geben Ihnen Kraft für den Tag**

*Herbal tea, made with rosehip, mistletoe, lemon grass, nettles, orange buds and ginseng  
to give you strength for the day*

**SENCHA SENPAI** ..... € 5,40

**Der beliebte japanische Grüntee mit einem vollen Körper und würzigem Aroma**

*The most popular Japanese green tea, full bodied and spicy in flavour*

**SMOOTH MINT** ..... € 5,40

**Krauseminze, Melisse, Ringelblumenblüte und Pfefferminze**

**ergeben dieses herrlich heiße Erfrischungstrank**

*Spearmint, lemon balm, candula, and peppermint are combined to create this  
wonderful hot, but refreshing, drink*



## VORSPEISEN | STARTERS

**ZWEIERLEI VOM LACHS GEBEIZT UND KAVIAR (D,G,L,O)** ..... € 18,00

**Mit Apfelperlen und Gewürzjoghurt**

*Gravlax and caviar, served with apple and spicy yoghurt*

**CAESAR SALAD (A,C,D,G,O)** ..... € 15,00

**Römersalat mit Knoblauchrostbrot und gehobeltem Parmesan**

*Caesar Salad with lettuce, roasted garlic bread and parmesan cheese*

**Mit gebratenen Riesengarnelen (A,B,C,D,G,O)** ..... € 22,00

*With roasted king prawns*

**Mit gebratenen Hendlbruststreifen (A,C,D,G,O)** ..... € 19,00

*With roasted chicken strips*

**KLASSISCHES BEEF TARTARE (A,C,G,L)**

**Serviert mit getoastetem Weißbrot**

*Classic Beef Tartare, served with toasted bread*

**Als Vorspeise | Starter** ..... 120 g ..... € 15,00

**Als Hauptspeise | Main dish** ..... 200 g ..... € 22,00



## SUPPEN | SOUP

### PIKANTE GULYÁS-SUPPE „CSÁRDÁSFÜRSTIN“

**Mit Gebäck** (A,G,L) ..... € 9,50

“Czárdás Fürstin” goulash soup, served with a bread roll

**ALT-WIENER SUPPENTOPF** (A,C,G,L) ..... € 9,00

**Mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse, Nudeln und Gebäck**

Viennese soup pot with boiled beef, vegetables and noodles served with a bread roll

**KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE** (A,C,G,L) ..... € 6,00

**Wahlweise mit Leberknöderl, Grießnockerl oder Frittaten**

Beef consommé served with a choice of liver dumpling,

semolina dumplings or small sliced pancakes

**ERDÄPFELCREMESUPPE** (A,G,L) ..... € 6,00

**Mit Schwarzbrotcroutons**

Cream of potato soup with bread croutons



## KLASSIKER FÜR ZWISCHENDURCH OUR CLASSIC SNACKS

**CIABATTA-ROASTBEEF-SANDWICH** (A,C,G,M,O) ..... € 15,00

**Rosa gebratenes Rindfleisch, karamellisierte Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce,**

**Roquefort und Rucolasalat**

Medium roast beef, caramelized onions, honey mustard sauce,

Roquefort cheese and rocket salad

**SANDWICH VOM RÄUCHERLACHS** (A,C,D,G,O) ..... € 14,50

**Mit Kren-Gervais, Salatherzen, Gurken und Eierstich**

Smoked salmon sandwich, served with horseradish cream cheese,

lettuce hearts, cucumber and boiled egg royale

**ORIGINAL SACHER TRÜFFELSCHINKEN** (A,C,G,O) ..... € 13,00

**Mit Kräuterfrischkäse und Knusper-Ei**

Original Sacher truffle ham, served with herb cream cheese and crispy egg

**ORIGINAL SACHER WÜRSTEL** (A,G,M,O) ..... € 9,50

**Mit frisch geriebenem Kren, Senf und Gebäck**

Original Sacher Sausages, served with freshly grated horseradish, mustard and a bread roll

**SACHER BUTTERTOAST** (A,G,M,O) ..... € 9,50

**Mit mild geräuchertem Prager-Schinken, Salzburger Almkäse,**

**Paradeisern und pikante Gewürzmischung**

Sacher Toast, topped with smoked ham from Prague, cheese from the Salzburg valleys,

tomatoes and herbs



## HAUPTGERICHTE

### MAIN COURSES



**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** (A,C,G,M,O) ..... € 24,00

**Vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Blattsalat**

Original Wiener Schnitzel, with parsley potatoes and mixed green salad



**EDUARD SACHERS TAFELSPITZ** (A,C,G,L,M,O) ..... € 24,00

**Mit Wurzelgemüse, Cremespinat, Erdäpfelrösti,**

**Apfelpfren und Schnittlauchsoße**

Slowly simmered boiled beef served with root vegetables, creamed  
spinach, potato pancake, apple horseradish and chive sauce



**GEBRATENES FORELLENFILET** (D,G,L,O,H) ..... € 21,00

**Auf Basilikumrisotto und gebratener Zucchini**

Roasted trout filet with basil risotto and roasted zucchini

**WIENER SCHMANKERLTELLER** (A,C,G,L,M,O) ..... € 21,00

**Kleine Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken und Backhenderlfils**

**auf Erdäpfel-Gurken-Vogerlsalat**

Platter of Viennese delicacies, small “Wiener Schnitzel” and fried chicken fillets on a bed  
of potato, cucumber, and lamb’s lettuce salad

**AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDERL** (A,C,L,M,O) ..... € 19,50

**Mit gebackener Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat**

Fried chicken, Styrian style, with baked parsley, potato and lamb’s lettuce salad and  
pumpkin seed oil



## VEGETARISCHE SACHER DELIKATESSEN

### SACHER VEGETARIAN DELICACIES

**ERDÄPFELGULASCH** (L,M,O) ..... € 16,00

**Mit Gemüse vom Walser Feld (vegan)**

Potato goulash with vegetables from the Walser fields

**RUCOLA-RISOTTO** (G,L,O) ..... € 14,00

**Mit Pinienkernen und Ofentomaten**

Rocket risotto with pine nuts and oven-roasted tomatoes

**FEINE, HAUSGEMACHTE BANDNUDELN** (A,C,G,L,O) ..... € 13,00

**Auf Tomatenragout mit Chiliaromen**

Fine homemade ribbon noodles on tomato ragout with chilli

**KARAMELLISIERTE KRAUTFLECKERL** (A,C,G) ..... € 12,00

Austrian noodles mixed with caramelized cabbage and onions



## DESSERTS | DESSERTS



**SALZBURGER NOCKERLN** (A,C,G) ..... € 24,00

**Mit Himbeerobers**

Salzburg sweet quenelles (fluffy eggwhite soufflé) served with raspberry cream

**KAISERSCHMARRN** (A,C,G) ..... € 16,00

**Mit Zwetschkenröster**

Sliced pancake, dusted with sugar and served with plum preserve

**FLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN** (A,C,G,H) ..... € 16,00

**Mit Himbeer-Chilisorbet**

Liquid chocolate cake with a raspberry-chilli sorbet

**SACHER SAVARIN** (A,C,G,H) ..... € 12,00

**Mit Stroh Rum mariniert, frischen Früchten, Rumobers und Schokoladensauce**

Sacher Savarin marinated with Austrian rum and served with fresh fruit,  
with whipped rum cream and chocolate sauce

**TORTENVARIATION** ..... € 9,50

**Genießen Sie unsere täglich wechselnde Tortenvariation aus unserer Pâtisserie**

**bestehend aus 3 verschiedenen Torten und Kuchen**

Enjoy tortes from our patisserie, consisting of 3 different cakes and tarts, changing daily

**PALATSCHINKEN** (A,C,G) ..... € 9,00

**Mit Marillenmarmelade**

Pancakes with apricot jam



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

**MINERALWASSER** | Mineral water

**RÖMERQUELLE** ..... 0,75l ..... € 6,80

**Prickelnd | mild | still**

Sparkling | mild | still

**RÖMERQUELLE** ..... 0,33l ..... € 3,80

**Prickelnd | mild | still**

Sparkling | mild | still

**HAUSGEMACHTE LIMONADEN** ..... 0,5l ..... € 5,70

**Lavendel-Zitrone, Kräuter-Hexe: Zitronenmelisse-**

**Thymian-Rosmarin, Minze & Limette**

Homemade Lemonade - Lavender-Lemon, Herb Blend:

Lemon balm- Thyme-Rosemary or Mint-Lime

**FRISCH GE PRESSTE SÄFTE** ..... 0,25l ..... € 5,70

**Nach Wahl: Orange, Apfel, Karotte, Kiwi, Birne**

Freshly squeezed fruit juices: orange, apple,  
carrot, kiwi and pear

**RAUCH FRUCHTSÄFTE** ..... 0,2l ..... € 3,90

**Marille, Pfirsich, Orange, Johannisbeere,**

**Tomate, Apfel**

Bottled fruit juices – apricot, peach, orange, black  
currant, tomato, apple



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

**NATURTRÜBER APFELSAFT**  
**vom Henndorfer Saftladen Schmidhuber**  
**seit 1951** ..... 0,25l ..... € 4,00  
*Natural unfiltered apple juice*  
**Mit Soda oder Leitungswasser**  
**gespritzt** ..... 0,25l / 0,5l .. € 3,50 / € 4,50  
*Mixed with soda water or tap water*

**COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE** .. 0,33l ..... € 3,90

**FUZETEA** ..... 0,25l ..... € 3,90  
**Hibiskus-Pfirsich, Zitrone-Zitronengras**  
*Fuzetea, hibiscus and peach / lemon and lemon grass*

**ROYAL BLISS** ..... 0,2l .... € 5,00  
*Tonic, Ironic Lemon, Bohemian Berry, Exotic Yuzu*

**ALMDUDLER** ..... 0,35l ..... € 3,90  
*A traditional, rather than typical Austrian carbonated beverage made with herbal extracts*

**SODA**  
**Mit frisch gepresster Zitrone**  
**oder Himbeere\*** ..... 0,25l / 0,5l.. € 3,50 / 4,00 €  
*Natural lemon or raspberry soda*

## SCHAUMWEIN UND CHAMPAGNER SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

**CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER**  
0,1l / 0,375l / 0,75l... € 16,00 / € 60,00 / € 110,00  
*Laurent Perrier Champagne*

**ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT** ..... 0,1l ..... € 8,50  
*Sparkling wine*

**BELLINI** ..... 0,1l ..... € 8,50

**SEKT ORANGE** ..... 0,1l ..... € 8,50  
*Sparkling wine with orange juice*

**PROSECCO** ..... 0,1l ..... € 7,00

\*Jugendgetränk | youth drink



## APERITIFS APERITIFS

**CAMPARI ORANGE** ..... 5 cl ..... € 9,00

**CAMPARI SODA** ..... 5 cl ..... € 7,50

**MARTINI BIANCO,  
EXTRA DRY, ROSSO** ..... 5 cl ..... € 5,50

**APEROL GESPRITZT** ..... 0,25l  
*Aperol Spritzer*

**Mit Grünen Veltliner** ..... € 6,50  
*with Grüner Veltliner*

**Mit Prosecco** ..... € 9,00  
*with Prosecco*

**GESPRITZTER,  
WEISS ODER ROT** ..... 0,25l ..... € 4,20  
*Wine Spritzer, white or red*

## WEIN EMPFEHLUNG

### WINE RECOMMENDATION

#### WEISSWEINE | WHITE WINES

**CHARDONNAY EXKLUSIV** ..... 0,125l ..... € 6,60  
Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel

**SACHER JUBILÄUMSRIESLING** ..... 0,125l ..... € 6,00  
Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal

**GRÜNER VELTLINER** ..... 0,125l ..... € 5,50  
Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel

#### ROTWEINE | RED WINES

**CABERNET SAUVIGNON** ..... 0,125l ..... € 6,60  
Weingut Salzl, Seewinkelhof, Neusiedlersee

**BLAUFÄNKISCH KALKSTEIN** ..... 0,125l ..... € 6,20  
Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee

**ZWEIGELT BARRIQUE** ..... 0,125l ..... € 5,50  
Weingut Angerer, Lengenfeld, Kamptal

#### OFFENE WEINE | OPEN WINES

**GRÜNER VELTLINER „HEURIGER“** ..... 0,125l ..... € 4,20  
Ing. Mayer am Pfarrplatz, Wien

**ROSE** ..... 0,125l ..... € 4,20  
Weingut Jamek, Joching

**BLAUER ZWEIGELT** ..... 0,125l ..... € 4,20  
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf

Wein kann Sulfite, Kasein und Milcheiweiß enthalten.  
Wine may contain sulphites, casein or lactose.



WEIN | WINE



WEIN | WINE

## BIER | BEER

### FASS | FASS

**DIE WEISSE HELL NATURTRÜB** (A) ..... 0,3l / 0,5l ..... € 4,80 / € 6,20  
*Draught unfiltered wheat beer*

**STIEGL GOLDBRÄU** (A) ..... 0,3l / 0,5l ..... € 4,40 / € 5,70  
*Draught beer*

**TRUMER PILS** (A) ..... 0,2l / 0,3l ..... € 3,70 / € 4,60  
*Draught beer*

### FLASCHE | BOTTLED BEER

**DIE WEISSE DUNKEL** (A) ..... 0,5l ..... € 6,20  
*Bottled dark beer*

**DIE WEISSE \*** (A) ..... 0,5l ..... € 6,20

**GÖSSER DUNKEL** ..... 0,5l ..... € 5,20  
*Bottled dark beer*

**STIEGL COLUMBUS** ..... € 4,60  
*1492 Pale Ale*

**STIEGL-FREIBIER NATURTRÜB \*** (A) ..... 0,33l ..... € 4,40  
*Unfiltered beer*

**RADLER** (A) ..... 0,3l / 0,5l ..... € 4,60 / € 6,00  
*Shandy*



\* ALKOHOLFREI | Non alcoholic

BIERE | BEER

Alle Liköre können Gluten, Sulfite, Kasein und Milcheiweiß enthalten.  
All liqueurs may contain gluten, sulphites, casein or lactose.

## LIKÖRE | LIQUEURS

**ORIGINAL SACHER LIKÖR** (G) ..... 4 cl ..... € 8,50  
*Original Sacher Liqueur*

**AMARETTO DISARONNO** (H) ..... 4 cl ..... € 8,50

**BAILEYS IRISH CREAM** (G,H) ..... 4 cl ..... € 8,50

**COINTREAU** (A) ..... 4 cl ..... € 8,50

**GRAND MARNIER** (A) ..... 4 cl ..... € 8,50



LIKÖRE | LIQUEURS

## SPIRITUOSEN | SPIRITS

**JACK DANIEL'S**.....4 cl .....€ 10,00

**JOHNNIE WALKER**

**RED LABEL**.....4 cl .....€ 9,00

**GUGLHOF EDELBRAND**

**VOGELBEERE**.....2 cl .....€ 8,50

Rowanberry brandy (or Schnapps)

**GUGLHOF EDELBRAND**

**WILLIAMS BIRNE**.....2 cl .....€ 8,50

**RÉMY MARTIN V.S.O.P.**.....2 cl .....€ 6,50

**GUGLHOF EDELBRÄNDE**

**MARILLENBRAND, KIRSCHBRAND,**

**ZIRBE**.....2 cl .....€ 5,50

Apricot, cherry, pine brandy (or Schnapps)

**BEEFEATER, BACARDI**

**RUM, ABSOLUT VODKA, ASBACH URALT,**

**FERNET BRANCA**.....2 cl .....€ 4,50

Alle Spirituosen können Gluten, Sulfite, Kasein und Milcheiweiß enthalten.  
May contain gluten, sulphites, casein, or lactose.

# EIN STÜCK SACHER IST IMMER IN DER NÄHE!

A LITTLE PART OF SACHER IS ALWAYS NEAR!

## WIEN

### HOTEL SACHER WIEN

Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien  
T +43 1 514 56-0  
wien@sacher.com

### RESTAURANT GRÜNE BAR

T +43 1 514 56-1053  
gruenebar@sacher.com

### RESTAURANT ROTE BAR

T +43 1 514 56-1053  
rotebar@sacher.com

### BLAUE BAR

T +43 1 514 56-1053  
blauebar@sacher.com

### CAFÉ SACHER WIEN

T +43 1 514 56-1053  
cafe.wien@sacher.com

### SACHER ECK WIEN

T +43 1 514 56-1053  
sachereck.wien@sacher.com

### SALON SACHER

T +43 1 514 56-1053  
salon@sacher.com

## SALZBURG

### HOTEL SACHER SALZBURG

Schwarzstraße 5-7, 5020 Salzburg  
T +43 662 88 977-0  
salzburg@sacher.com

### RESTAURANT

**ZIRBELZIMMER**  
T +43 662 88 977-0  
salzburg@sacher.com

### RESTAURANT SACHER GRILL

T +43 662 88 977-2383  
sachergill@sacher.com

### CAFÉ SACHER SALZBURG

T +43 662 88 977-2384  
salzburg@sacher.com

### SACHER BAR

T +43 662 88 977-0  
salzburg@sacher.com

## GRAZ

### CAFÉ SACHER GRAZ

Herrengasse 6, 8010 Graz  
T +43 316 8005  
graz@sacher.com

## INNSBRUCK

### CAFÉ SACHER INNSBRUCK

Rennweg 1, 6020 Innsbruck  
T +43 512 56 56 26  
innsbruck@sacher.com

## ALLERGENINFORMATION | ALLERGY INFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

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



SPIRITUOSEN | SPIRITS



SACHER CAFÉ | SACHER NEWS

# ORIGINAL SACHER PRODUKTE

## ORIGINAL SACHER PRODUCTS

NEHMEN SIE SICH IHR SACHER ERLEBNIS MIT NACH HAUSE!  
DIE ORIGINAL SACHER PRODUKTE SIND FÜR SIE IN UNSEREN CONFISERIEN IN WIEN,  
SALZBURG, GRAZ UND INNSBRUCK SOWIE IN UNSEREM ONLINESHOP UNTER:  
[SHOP.SACHER.COM](http://SHOP.SACHER.COM) ERHÄLTLICH.

Take your Sacher experience home with you. The Original Sacher products are available for you in our shops  
in Vienna or Salzburg, as well as in our online shop at [shop.sacher.com](http://shop.sacher.com).



**ORIGINAL SACHER-TORTE**  
Größe III ..... €58,90  
Original Sacher-Torte size III



**ORIGINAL SACHER**  
CAFÉ ..... €15,90  
250 g ganze Bohnen  
Original Sacher Café, whole bean



**ORIGINAL SACHER**  
BACKBUCH ..... €24,99  
Original Sacher Book of Baking



**ORIGINAL SACHER**  
CUVÉE 0,75l ..... €34,90  
Original Sacher Cuvée



# SACHER



## GESCHENKGUTSCHEINE

## GIFT VOUCHERS

VIELSEITIG – GESCHENKGUTSCHEINE  
GARANTIEREN EIN UNVERGESSLICHES  
EINKAUFSERLEBNIS UND SIND EIN  
IDEALES PRÄSENT FÜR JEDEN ANLASS.

Versatile – gift vouchers guarantee an unforgettable shopping experience and represent an ideal present for any occasion.



*Sacher*  
CAFÉ  
S A L Z B U R G



Sacher Hotels



sacherhotels



Sacher Hotels