



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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Gahleitner'.

Misel Cvijetinovic
Restaurantleiter

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Misel Cvijetinovic'.



Wir freuen uns über Ihre Bewertung

We appreciate your feedback



VORSPEISEN

STARTERS

GEBEIZTER LACHS 25
 mit Brioche, mariniertes Gemüse, Sauerampfer und Sauce
 Rouille
 A, C, D, 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

**VARIATION VON WEIßEM & GRÜNEM
 SPARGEL** 25
 mit Brie de Meaux, Butterbröselcrunch und marinierten
 Radieschen
 F, G, H, L, O

WEIßE SPARGELSCHAUMSUPPE 10
 Mit Beinschinkenplundergebäck
 A, C, F, G, L, O

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

CURED SALMON 25
 with brioche, marinated vegetables, sorrel and sauce rouille
 A, C, D, 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

**VARIATION OF WHITE & GREEN
 ASPARAGUS** 25
 with Brie de Meaux, butter breadcrumb crunch and
 marinated radishes
 F, G, H, L, O

WHITE ASPARAGUS FOAM SOUP 10
 with puff pastry filled with ham
 A, C, F, 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



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

MELANZANIGRAMMEL-KNÖDEL 30
mit Kohlrabi, Flachgauer Kräuterseitlinge und
Frühlingskräuter
A, C, G, L, O

BACHFORELLE UND MIESMUSCHELN 42
mit römischen Artischocken, Oliven - Zitronensud und
Zucchiniorzo
A, C, D, G, L, O

HUMMER 48
mit zweierlei Spargel, Blattspinat, Spargelschaum und
Linguine
A, B, C, D, G, L, O

ZWEIERLEI VOM TAUERNLAMM 42
mit Salbei-Tomatenpesto gefüllte Brust & gebratener
Rücken, Fisolen, Ratatouille-Crème und Kräuter-Pommes
Duchesse
C, G, L, O

EGGPLANT GRAM DUMPLINGS 30
*with kohlrabi "Flachgauer", oyster mushrooms and spring
herb velouté*
A, C, G, L, O

BROWN TROUT & MUSSELS 42
*with Roman artichokes, olive lemon broth and Zucchini
Orzo*
A, C, D, G, L, O

LOBSTER 48
*with white and green asparagus, spinach, asparagus foam
and linguine*
A, B, C, D, G, L, O

TWO KINDS OF TAUERN LAMB 42
*breast filled with sage-tomato pesto pan-fried lion,
green beans, ratatouille cream and herb duchess potatoes*
C, G, L, 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

€ 74,-



SACHER KLASSIKER

SACHER CLASSICS

DER SALZBURGER 18
mit Speck, Paprika und Zwiebel
A, C, G, L

DIE SALZBURGERIN 18
mit Zwiebeln, Miso und Paprika
VEGAN
A, F, L, M, O
bestellen Sie dazu
Cheddar 3,50
Steakhouse Pommes 6,50
Gemischter Blattsalat 6,50
M, O, H

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 35
in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat
A, C, G, M, O

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND 35
mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren
A, C, G, L, M, O

HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL 28
frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl
A, C, L, M, O

„SALZBURGER“ 18
with bacon, bell pepper and onion
A, C, G, L

“SALZBURGERIN” 18
with onions, Miso and bell pepper
VEGAN
A, F, L, M, O
add
Cheddar 3,50
French Fries 6,50
Mixed leaf salad 6,50
M, O, H

“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL 35
pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad
A, C, G, M, O

BOILED YOUNG BEEF 35
with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish
A, C, G, L, M, O

HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE 28
with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil
A, C, L, M, O



SÜSSES FINALE

SWEET FINAL

| | |
|--|--|
| APFELRADLN MIT VANILLEEIS 15 Boskopapfel, Backteig, Vanillenrème und Zimtucker A, C, G, H, O | FRIED APPLE WITH VANILLE ICE CREAM 15 <i>Boskop apple, baking dough, vanilla crème and cinnamon sugar</i> A, C, G, H, O |
| SALZBURGER NOCKERL 28 mit handgerührtem Himbeerobers A, C, G | “SALZBURGER NOCKERL” 28 <i>Fluffy egg Soufflé with hand-whipped raspberry cream</i> A, C, G |
| SACHER SAVARIN 14 in Rum getränkter Biscuit, mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme A, C, G, H, O | SACHER SAVARIN 14 <i>Biscuit soaked in rum and fresh fruits doused with vanilla cream</i> 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 | HOMEMADE VIENNESE APPLE STRUDEL OR CURD CHEESE STRUDEL 8,50 A, G, H, O <i>add</i> <i>Whipped Cream</i> 1,50 G <i>Vanilla sauce</i> 2,50 C, G <i>Vanilla ice cream</i> 2,50 C, G |
| ORIGINAL SACHER-TORTE 10,50 mit Schlagobers A, C, F, G, H | ORIGINAL SACHER-TORTE 10,50 <i>with whipped cream</i> A, C, F, G, H |
| FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION 22 G, O | SELECTION OF FRENCH CHEESE 22 G, O |



EISBECHER

ICE CREAM

EISKAFFEE „ALT WIEN“ 14
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 16
Bourbon-Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Schlagobers
A, C, F, G, H

CRÈME PLOMBIÈRE - ERDBEERE 15
Erdbeersorbet kalt gerührt, mit Erdbeeren
und Schlagobers
A, C, G, H

SORBETBECHER 16
Eine Mischung von Sorbets, kreiert aus einer
Auswahl an Früchten
A, C, F, G, H

ICED COFFEE „OLD VIENNA STYLE“ 14
*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

CRÈME PLOMBIÈRE - STRAWBERRY 14
*Cold-stirred strawberry sorbet, with strawberries
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



SEKT / CHAMPAGNER
SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

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

JAMEK ROSÉ BRUT SEKT 0,1l 10

PROSECCO FILI DOC 0,1l 7

NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS
 0,1l 18

BOLLINGER ROSÉ 0,1l 25
 BOLLINGER CUVÉE 0,1l 23

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

JAMEK SPARKLING ROSÉ WINE 0,1l 10

PROSECCO FILI DOC 0,1l 7

NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS
 0,1l 18

BOLLINGER ROSÉ 0,1l 25
 BOLLINGER CUVÉE 0,1l 23

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 | 8 |
| Domaine Wachau, Dürnstein (Sonderabfüllung Hotel Sacher) | |
| <hr/> | |
| GRÜNER VELTLINER 2023 0,125 l | 10 |
| „Fass 4“ BIO, Ott, Feuersbrunn, Wagram | |
| <hr/> | |
| BOURGOGNE BLANC 2023 0,125 l | 10 |
| Chateau Fuisse, Vince | |
| <hr/> | |
| RIESLING 2023 0,125 l | 9 |
| Wg. Wess, Niederösterreich | |
| <hr/> | |
| RIESLING 2023 0,125 l | 10 |
| „Blauschiefer“, Dr. Loosen, Mosel | |
| <hr/> | |
| ORVIETO SAN GIOVANNI 2023 0,125 | 9 |
| Antinori, Umbrien | |
| <hr/> | |
| GELBER MUSKATELLER 2023 0,125 l | 9 |
| Wg. Trummer, Südsteiermark | |

ROTWEIN *RED WINE*

| | |
|--|----|
| BLAUFRÄNKISCH 2021 0,125 l | 9 |
| „Junge Löwen“ Heidi Schröck, Rust | |
| <hr/> | |
| ZWEIGELT 2022 0,125 l | 8 |
| „Ried Sand“, Wg. Kurt Angerer, Lengenfeld, Kamptal | |
| <hr/> | |
| DOLCETTO d' ALBA 2023 0,125 l | 10 |
| DOC, Luciano Sandrone, Barolo | |
| <hr/> | |
| CHÂTEAU LA GURGUE 0,125 2018 0,125 l | 14 |
| Margaux, Bordeaux | |
| <hr/> | |
| PINOT NOIR 2021 0,125 l | 10 |
| „Alte Reben“, Johannes Reinisch, Thermenregion | |

ROSÉ / SÜSSWEIN

| | |
|---|-------|
| TRIENNES 2023 0,125 l | 7,50 |
| <i>Nans les Pins, Provence</i> | |
| <hr/> | |
| SPÄTLESE 2021 0,1l | 12,50 |
| <i>Rust, Heidi Schröck, Neusiedlersee-Bgld.</i> | |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

RÖMERQUELLE STILL / PRICKELND

| | |
|--------|---|
| 0,33 l | 5 |
| 0,75 l | 8 |

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,2 l

| |
|---|
| 8 |
|---|

Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange, Kiwi-Birne, gemischter Fruchtsaft

NATURTRÜBER APFELSAFT

| | |
|--------------------------|---|
| 0,25 l | 5 |
| mit Soda 0,5 l | 6 |
| mit Leitungswasser 0,5 l | 6 |

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l

5,50

FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l

5,50

FUZETEA

5,50
Pfirsich | Hibiskus oder Zitrone | Zitronengras

RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2 l

5
Marille | Johannisbeere | Pfirsich | Mango | Orange

KINLEY TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE 0,2 l

5,50

SODA HIMBEERE OD. ZITRONE 0,25 l

4

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 |

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 0,2 l

| |
|---|
| 8 |
|---|

Orange, grapefruit, carrot, carrot-apple, carrot-orange, kiwi-pear, mixed fruit juices

CLOUDY APPLE JUICE

| | |
|----------------------|---|
| 0,25 l | 5 |
| with Soda 0,5 l | 6 |
| with tap water 0,5 l | 6 |

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l

5,50

FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l

5,50

FUZETEA

5,50
Peach | Hibiscus or lemon | Lemongrass

RAUCH FRUIT JUICES 0,2 l

5
Apricot | Currant | Peach | Mango | Orange

KINLEY TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE 0,2 l

5,50

SODA RASPBERRY OR LEMON 0,25 l

4

RED BULL 0,25 l

6

CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l

6



HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

GROßER BRAUNER 6,50

KAFFEE VERKEHRT 6,50
G

CAPPUCCINO 6,50
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 7,50
serviert im "Häferl" mit Schlagobers
F, G, H

DOUBLE ESPRESSO 6,50

LATTE MACCHIATO 6,50
G

CAPPUCCINO 6,50
G

AMERICANO 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 7,50
served in a "Häferl", with whipped cream
F, G, H



BIER VOM FASS *DRAUGHT BEER*

TRUMER PILS

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 4 |
| 0,33l | 5,50 |
| 0,5l | 6,50 |
| A | |

STIEGL GOLDBRÄU

| | |
|-------|------|
| 0,2l | 3,90 |
| 0,33l | 5 |
| 0,5l | 6,50 |
| A | |

DIE WEISSE HELL

| | |
|-------|---|
| 0,33l | 5 |
| 0,5l | 7 |
| A | |

FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*

| | |
|------------------------|---|
| DIE WEISSE DUNKEL 0,5l | 7 |
| A | |

| | |
|------------------------|------|
| TRUMER FREISPIEL 0,33l | 5,50 |
| A | |

| | |
|-------------------------|---|
| THALHEIMER RADLER 0,33l | 5 |
| A | |

| | |
|--|---|
| STIEGL COLUMBUS 1492 PALE ALE 0,33l | 6 |
| A | |

GUGLHOF EDELBRÄNDE *SCHNAPS FROM LOCAL DESTILLERY "GUGLHOF"*

| | |
|-------------------|----|
| VOGELBEERE 2 cl | 12 |
| <i>Rowanberry</i> | |

| | |
|--|----|
| MARILLE WILLIAMS HIMBEERE QUITTE OBSTLER 2 cl | 10 |
| <i>Apricot, pear, raspberry, quince, brandy</i> | |

| | |
|---------------------------|---|
| KIRSCHKE ZWETSCHKE 2 cl | 8 |
| <i>Cherry, plum</i> | |

| | |
|-------------|---|
| ZIRBE 2 cl | 9 |
| <i>Pine</i> | |



UNSERE LOKALEN LIEFERANTEN

OUR LOCAL SUPPLIERS

Anton Eigenherr – Koppl, Salzburg Land

Bäckerei Rösslhuber – Bergheim, Salzburg Land

Bauernhof Gruber (Obst/Fruits) – Salzburg

Berger – Reiterbauer (Gemüse/Vegetables- Salzburg Gärten) – Wals- Siezenheim, Salzburg Land

Fischerei & Fischzucht Holzinger (Fisch/Fish) – Gunskirchen, Wels Land

Flachgauer Biopilze (Pilze/Mushrooms) Obertrum am See, Salzburg Land

Frucht Eisl (Früchte & Gemüse/Fruits & Vegetables) Wals- Siezenheim, Salzburg Land

Heuberg Ente (Ente/Duck) Geflügelhof Eigenherr – Heuberg, Stadt Salzburg

Honigwelt (Honig/Honey) – Imkerei Peter Marktl, Himmelberg, Kärnten

Metzgerei Ablinger (Fleisch/Meat) – Oberndorf bei Salzburg, Salzburg Land

Seegut Eisl (Schafmilch & Joghurt/Sheep's milk & yoghurt) – Gschwand, Salzburg Land

Tauernlamm (Fleisch/Meat) – Taxenbach, Bezirk Zell am See, Salzburg Land

Saftladen Schmidhuber GmbH (Säfte/Juices) – Henndorf am Wallersee, Salzburg Land

Salzburger Alpenmilch (Milchprodukte/Milk products) – Salzburg

Ziefers Molkerei (Schafmilch/Sheep's milk) – Leogang, Salzburg Land

Wir setzen bewusst auf regionale Lieferanten, um die Frische und Qualität unserer Produkte sicherzustellen und gleichzeitig die heimische Landwirtschaft und Wirtschaft zu unterstützen. Unsere Partner stehen für nachhaltige Produktion, artgerechte Tierhaltung und höchste Sorgfalt in der Verarbeitung.

We consciously rely on regional suppliers to ensure the freshness and quality of our products while supporting local agriculture and the local economy. Our partners stand for sustainable production, animal welfare and the utmost care in processing.



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 | *crustaceans 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.*