



Klassisch Regionales

Vorspeisen

**Rindscarpaccio vom Almo mit Kräuterpesto,
feiner Friseesalat und Belugalinsen (L, M, O)**
€ 12.50

**Warmer Erdäpfel-Vogersalat mit knusprigem Vulcano-Rauchspeck,
Kernöl und Ei (C, L, M, O)**
€ 7.50

Tafelspitzsuzl vom Almo mit Kürbiskernpesto und Vogersalat (G, L, O, M)
€ 12.50

**Sacher's Gänselebertorte mit mariniertem Rotkraut, Kastanien,
Portweingelee und hausgemachtem Mandelbrioche (A, C, E, G, H, L, O)**
€ 19.00

**Beef Tartare mit Kernölmayonnaise, Schalottenmarmelade, Wachtelspiegelei,
Salzbutter und getoastetem Weißbrot (A, C, D, G, L, M, O)**
€ 19.00

Suppen

**Kräftige Tafelspitzsuppe
wahlweise mit Leberknödel, Griesnockerl oder Frittaten (A, C, G, L)**
€ 4.20

**Erdäpfelsuppe „Franz Sacher“
mit Röstschwammerl, Räucherspeck und Gebäck* (A, G, L, O)**
€ 5.40

Pikante Gulyassuppe „Czardas Fürstin“ mit Gebäck* (A, L)
€ 6.40

**Wiener Suppentopf
mit gesottenem Rindfleisch, feinen Nudeln, Gemüse und Gebäck* (A, C, G, L)**
€ 6.20

**Sellerieschaumsuppe mit Räucherente
und knusprigem Krautstrudel (A, C, G, L)**
€ 8.50



Klassisch Regionales

Hauptspeisen

**Übelbacher Eismeersaiblingsfilet auf Erbsencreme, Curryschaum,
Sojasprossen und Shiitake-Pilzen (A, D, E, F, G, L)**

groß € 29.00
klein € 19.00

**Rindslungenbraten vom Almo auf Erdäpfelmousseline,
Rübensgemüse und Perigord-Trüffel (G, L)**

groß € 34.00
klein € 24.00

**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Cremespinat,
jungem Erdäpfel und Wurzelwerk (G, L)**

groß € 29.00
klein € 19.00

**Steirisches Backhenderl
mit gebackener Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat (A, C, L, M, O)**
€ 15.50

**Gebratene Steirerhuhnbrust auf Taleggiorisotto
und Radiccio Treviso (G, L, O)**
€ 20.50

**Eduard Sacher's Tafelspitz
mit Marktgemüse, Rösti, Apfelkren
und Schnittlauchsoße (A, C, G, L)**
€ 19.00

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken
mit Petersilerdäpfel und gemischtem Blattsalat (A, C, G, L, M, O)**
€ 19.50



Sacher Schmankerl

**Saftgulyas vom „Almo-Rind“
mit Semmelknödel (A, C, G, L)
€ 12.50**

**„Wiener Schmankerl-Teller“
Kleine Wiener Schnitzerl und Backhendfilets auf Erdäpfel-Gurkensalat,
serviert mit Vogerlsalat (A, C, L, M, O)
groß € 14.50
klein € 9.50**

Vegetarische Schmankerl

**Karamellierte Krautfleckerl nach Altwiener Rezept
mit grünem Salat (A, C, L, M, O)
€ 12.00**

**Erdäpfelnockerl
mit Babypinac und Rauchkas (A, C, G, L)
€ 13.50**

**Rote Rüben Tortellini in Haselnussbutter,
Radieschen und Krenschäum (A, C, G, H, L)
€ 16.00**

**Taleggiorisotto
mit Radiccio Treviso (G, L, O)
€ 16.00**



Süße Genüsse aus der Sacher Konditorei

Unsere Klassiker

Original Sacher-Torte mit Schlagobers (A, C, F, G, H)
€ 4.90

Original Sacher Würfel (A, C, F, G, H)
€ 3.90

Original Sacher Punschdessert (A, C, F, G, H)
€ 3.90

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel (A, G, O)
€ 4.10

Hausgemachter Wiener Topfenstrudel (A, C, G, O)
€ 4.10

**Böhmische Liwanzen
mit Powidl und Zwetschkensorbet (A, C, F, G)**
€ 7.20

Süsser Sacher Turm (für zwei Personen) (*Allergene auf Anfrage)
3 Klassiker der Sacher Patisserie und süße Naschereien
€ 18.50

2 Stück Marillen- oder Preiselbeerpalatschinken (A, C, G)
€ 4.80

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A, C, G)
€ 9.20

Portion Schlagobers (G)	€ 0.60
Portion Vanillesauce (G, O)	€ 1.30
Portion Vanilleeis (C, G)	€ 1.30



Desserts

Topfen-Nougatknödel
mit Vanillesauce und Beerenragout (A, C, G, H, O)
€ 9.00

Warmer Schokoladekuchen
mit hausgemachtem Vanilleeis von der Tahitivanille serviert mit Kernöl (C, G, F, O)
€ 8.50

Zweierlei Maroni mit Schokolade (A, C, G, F, H, O)
€ 9.00

Geeiste Mocca Melange mit Himbeeren und Whiskyschaum (A, C, G, O)
€ 7.20

Bratpfelorsbet mit Sacher Sekt (O)
€ 6.50

Sorbetto al Limone mit Vodka (G, O)
€ 6.50

Wiener Savarin mit Früchten, Vanilleoberscreme und Schokoladesauce (A, C, F, G, O)
€ 7.50

„Belino“ Weichkäse mit Rotkultur vom Schaf
(Almenland Möstl) mit Zitronenconfit, Salzbutter und Walnussbrot (A, G, H, O)

groß	€ 12.00
klein	€ 8.00

Vitrine

Bewundern oder fragen Sie zusätzlich nach
unseren frisch gemachten Dessertkreationen von

Konditorin Judith ULRICH