



VORSPEISEN

– Starters –

CONFIERTE BACHFORELLE

MIT PETERSILIENWURZEL, BABYSPINAT UND VIOLETTEM SENF

Confit brown trout with parsley root, spinach and violet mustard (D, G, H, M)

- 26 -

ORIGINAL SACHER-GÄNSELEBERTORTE

MIT HOLUNDERCHUTNEY UND HASELNUSSBRIOCHE

Original Sacher goose liver tart with elder chutney and hazelnut brioche (A, C, G, H, O)

- 26 -

MARINIERTES BEEF-TATAR VOM ALMOCHSEN

MIT TRAUBEN-SENFEIS

Marinated beef tartare with grape-mustard ice cream (A, C, G, L, M)

- 26 -

SCHWARZWURZEL MIT BUTTERMILCH UND BIRNE

Black salsify with buttermilk and pear (A, C, G, H, O)

- 23 -

SUPPEN

– Soups –

SACHER „BOUILLABAISSE“ MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT

Sacher "bouillabaisse" with roasted rye bread (A, C, G, L, O)

- 16 -

LINSENCREMESUPPE MIT SCHWEINEBAUCH

Lentil cream soup with pork belly (A, C, G, L)

- 15 -

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE MIT WIENER EINLAGE

MARKKNÖDEL, FRITTATEN, LEBERKNÖDEL ODER GRIESSNOCKERL

Consommé with Viennese add-ins
bone marrow dumplings, small sliced pancakes, liver dumplings
or semolina dumplings (A, C, G, L)

- 9 -



ZWISCHENGERICHTE

– Small Dishes –

GÄNSELEBER MIT WALNUSSBISKUIT UND BIRNE

Goose liver with walnut biscuit and pear (A, C, G, L, O)

- 27 -

RAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE, MANGOLD UND BROMBEEREN

Ravioli with goat cheese, swiss chard and blackberries (A, C, G, L)

- 19 -

SACHER – DIE FEINE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

– Main Dishes –

FÜR 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

30 Minuten Wartezeit

For 2 persons

Chateaubriand with potato gratin and vegetables (G, L, O)

30 minutes waiting period

- 86 -

LAMMRÜCKEN

MIT ROSA PFEFFERKRUSTE, KRÄUTERBISKOTTEN

UND BOHNENCASSOULET

Saddle of lamb

with rose pepper crust, herb biscuits and bean cassoulet (A, C, G, L, O)

- 38 -

SACHER TAFELSPITZ

MIT APFELKREN, SCHNITTLAUCHSAUCE, ERDÄPFELSCHMARRN

UND WAHLWEISE MIT

SEMMELEKREN (A, C, G, L), EINGEMACHTEM KOHLRABI (A, G, L) ODER CREMESPINAT (A, G)

Sacher boiled beef with apple horseradish, chives sauce, Viennese potatoes
and optionally served with

bread horseradish, pickled kohlrabi or cream spinach (A, C, G, L, O)

- 29 -

{ - 3,8 - für die Beilage/ for the side }



SACHER – DIE FEINE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

– Main Dishes –

GESCHMORTE RINDSROULADE

MIT JUNGEM GEMÜSE, ERDÄPFELPÜREE UND GURKERLESENF

Braised beef roulade

with vegetables, mashed potatoes and pickled cucumber mustard (A, C, G, L, M, O)

- 28 -

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN

MIT PETERSILIENERDÄPFELN UND GEMISCHTEM SALAT

Viennese escalope of suckling veal

with parsley potatoes and mixed salad (A, C, G, L, M, O)

- 27 -

WIENER BACKHENDERL

MIT GEBACKENER PETERSILIE UND ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

Viennese deep fried chicken

with deep fried parsley and potato-lamb's lettuce (A, C, L, M, O)

- 26 -

SACHER RIESLINGBEUSCHERL

MIT GEBRATENEM TOPFENKNÖDEL

Sacher „Riesling“ innards with roasted curd dumpling (A, C, G, L, M, O)

- 24 -

COUVERT PRO PERSON

Cover charge per person

- 4 -

Inklusivpreise / Service and taxes included

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	-	glutenhaltiges Getreide/ Gluten	H	-	Schalenfrüchte / Nuts
B	-	Krebstier/ Crustacean	L	-	Sellerie / Celery
C	-	Ei / Egg	M	-	Senf / Mustard
D	-	Fisch / Fish	N	-	Sesam / Sesam
E	-	Erdnuss / Peanut	O	-	Sulfite / Sulfits
F	-	Soja / Soy	P	-	Lupinen / Lupine
G	-	Milch, Laktose / Milk, Lactose	R	-	Weichtiere / Mollusc