

EMPFEHLUNGEN AUS DER SACHER KÜCHE

VORSPEISEN & SUPPEN

Kräutersalat mit gegrillten Calamaretti (R, O)	16,50
Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlage (A, C, G, L)	6,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube (G, L, O)	7,50

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet 200g (G, L)	33,00
Lammkotelett (G, L)	24,00
Zwiebelrostbraten (G, L)	22,50
Zander (D, G, L)	18,50

Zu unseren Hauptgängen servieren wir 2 der folgenden Beilagen zur Auswahl

BEILAGEN

Kräuterrisotto (L, G)	5,50
Wedges (O)	5,00
Sautierte Pilzvariation (G, L)	4,50
Rosmarinkartoffeln (G)	4,50
Pommes Frites	4,50
Mediterranes Gemüse (G, L)	4,00
Kleiner Salat (L, M, O)	4,00



UNSERE BURGER

Geflügelburger mit Caesar Salat, Chutney und Spiegelei (A, C, G)	12,50
Cheeseburger mit dreierlei Käse (A, C, G)	12,00
Hamburger mit Salat, Zwiebeln und Tomaten (A, C, G)	11,00

Unsere Burger werden medium und mit Salat oder Pommes Frites serviert.

HEIMISCHE SCHMANKERL

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in der Pfanne gebacken, mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Blattsalat (A, C, G, M, O)	21,50
Gekochter Tafelspitz vom Jungrind mit Bouillongemüse, Cremespinat, gestürzten Erdäpfeln, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren (A, C, G, L, O)	21,50
Halbes ausgelöstes Wiener Backhendl frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A, C, L, M, O)	18,00
Brot (A, C, F, G, H, N, P) oder Gebäck (A, G)	1,50
Portion cremiger Kräuterfrischkäse (G)	1,50
Portion Butter (G)	1,50

SÜSSES AUS DER SACHER PATISSERIE

Salzburger Nockerl*	
mit handgerührtem Himbeerobers (A, C, G)	19,50
Weißes Moccamousse	
mit hausgemachtem Blutorangenragout (C, G)	14,00
Kastanienreis (G)	13,00
Kaiserschmarrn*	
mit hausgemachtem Zwetschkenröster (A, C, G)	12,50
Sacher Savarin	
Saftiger, in Rum getränkter Biscuit mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme (A, C, G, H)	10,50
Crème Caramel (C, G)	10,00
Hausgemachte gratinierte Topfenpalatschinken* (A, C, G)	9,00
Köstliche Palatschinken*	
frisch in Butterschmalz gebacken, mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade (A, C, G)	
oder Schoko-Nussfüllung (A, C, G, H)	8,00
Original Sacher-Torte	
mit Schlagobers (A, C, F, G, H)	6,50

* diese Speisen servieren wir Ihnen bis 23:30 Uhr

ALLERGENINFORMATION

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstier	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Preise in EURO inklusive allen Steuern



ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR ...

Original Sacher Cuvée Brut Sekt pur oder mit Orangensaft	0,1 l	6,50
Prosecco – La Jara	0,1 l	5,50
Frisch gepresste Säfte Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange, Kiwi-Birne, Gemischter Fruchtsaft	0,2 l	5,50

ÖSTERREICHISCHE WEINEMPFEHLUNGEN, glasweise serviert

Sacher Jubiläumsriesling 2014 Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	0,125 l	5,50
Grüner Veltliner 2014 Weingut Weszeli, Langenlois, Kamptal	0,125 l	5,20
Morillon 2014 Weingut Ploder-Rosenberg, St.Peter - Südsteiermark	0,125 l	5,20
Blaufränkisch 2012 Weingut Höpler, Breitenbrunn, Burgenland	0,125 l	5,40
Zweigelt Classic 2014 Weingut Grassl, Göttelsbrunn, Carnuntum	0,125 l	5,20

WEISSWEIN	12,5 cl	25 cl
Grüner Veltliner Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	3,80	7,60
Riesling Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	4,00	8,00

ROSÉWEIN	12,5 cl	25 cl
Zweigelt Rosé Weingut Jamek, Joching	4,00	8,00

ROTWEIN	12,5 cl	25 cl
Blauer Zweigelt Weingut Sepp Moser, Neusiedlersee	4,00	8,00
Blaufränkisch Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	4,00	8,00

Bitte fragen Sie nach unserer ausführlichen nationalen und internationalen Weinkarte. Sehr gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter bei der Auswahl. Wein kann Sulfite, Kasein und Milcheiweiß enthalten.

BIER VOM FASS	20 cl	33 cl	50 cl
Trumer Pils (A) Trumer Privatbrauerei, Obertrum/See	3,50	4,40	5,90
Die Weisse Hell naturtrüb (A)			
Salzburger Weissbierbrauerei, Salzburg		4,40	5,90
Stiegl Goldbräu (A) Stieglbrauerei zu Salzburg, Salzburg	3,40	4,10	5,50

Preise in EURO inklusive allen Steuern

FLASCHENBIER

Die Weisse Dunkel naturtrüb (A)	50 cl	5,90
Die Weisse Jubilator Doppelbock naturtrüb (A)	33 cl	5,70
Die Weisse Hell glutenfrei	33 cl	5,70
Ottakringer Wiener Gold (A)	33 cl	4,40
Stiegl-Freibier naturtrüb, alkoholfrei (A)	33 cl	4,20
Radler (A)	50 cl	5,30

ALKOHOLFREIE GERTRÄNKE

Vöslauer / Römerquelle / Gasteiner	33 cl	3,50
San Pellegrino	25 cl	4,50
Evian	33 cl	4,50
Vöslauer	75 cl	6,50
Red Bull Energy Drink auch als sugarfree	25 cl	5,00
Carpe Diem Kombucha Classic / Quitte / Cranberry	25 cl	5,00
Carpe Diem Kombucha Classic	75 cl	10,00
Naturtrüber „Jona Gold“ Apfelsaft	25 cl	4,00
mit Soda oder Leitungswasser gespritzt	25 cl 3,50	50 cl 4,50
Rauch Orange / Marille / Johannisbeere / Pfirsich	20 cl	3,90
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	3,90
Coca Cola / Coca Cola Light	33 cl	3,60
Fanta / Sprite	33 cl	3,60
Mezzo Mix	33 cl	3,60
Almdudler	35 cl	3,60
Soda Himbeer oder Zitrone	25 cl	3,50

HEISSGETRÄNKE

Großer Espresso	4,30
Kaffee verkehrt (G)	4,30
Cappuccino (G)	4,30
Verlängerter	3,70
Espresso klein	3,20
Portion Kräuter / Früchte Tee	5,00
Original Sacher Mischung (Darjeeling Tees, Earl Gray, Jasminblüten)	5,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers (F, G, H)	4,70

GUGLHOF EDELBRÄNDE 2 cl

Vogelbeere, Holler	6,50
Williams Birne, Marille, Kirsch, Zwetschke	5,50
Obstler	4,90


Hotel Sacher
RESTAURANT
SALZACHGRILL

Die Anleitungen zum Nachbacken und selbst Ausprobieren
finden Sie in unserem Sacher Dessertbuch.



Das Sacher Dessertbuch und weitere Sacher Markenartikel
erhalten Sie in unserer Confiserie!

Preise in EURO inklusive allen Steuern