



Nur gemeinsam bleiben wir sicher und gesund!

Genießen Sie eine sichere und gesunde Zeit bei uns im Hotel Sacher Salzburg.

Um eine mögliche Infektionskette nachverfolgen zu können, empfehlen wir Ihnen, sich mit Namen, Telefonnummer, E-Mail-Adresse und Tischnummer zu registrieren.

Dafür scannen Sie einfach den untenstehenden QR-Code oder tippen den folgenden Link in Ihr Mobiltelefon: seatris.com/qrcoding

Gesund ist bei uns übrigens auch der Umgang mit Ihren Daten. Diese werden verschlüsselt durch die Firma Seatris AI GmbH gespeichert und nach vierzehn Tagen wieder gelöscht.

Sacher wünscht Ihnen: Einen sicheren, genussvollen und schönen Aufenthalt.



Together we will stay safe and healthy!

Enjoy a safe and healthy stay at our Hotel Sacher Salzburg.

In order to ensure that we can trace a possible chain of infection we recommend you to register with your name, email address and table number. Therefore, please scan the QR-Code beneath or open the following link on your mobile phone: seatris.com/qrcoding

Be assured that your personal data is secured with Seatris AI GmbH and will be deleted after fourteen days.

Sacher wishes you: A safe, indulgent and wonderful stay with us!

Konrad Resch
Maitre d'hôtel

Vorspeisen / Starters

Beef Tatar

mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise
(A,D,G,M,O)

beef tatar, quail egg and mustard-mayonnaise

€ 18,00

Zweierlei von der Gänseleber

mit Portwein-Schalotten und Brioche
(A,C,D,G,O)

two kinds of goose liver with shallots and brioche

€ 24,00

Tatar und Pofese von der Forelle

mit Sauerrahm und Gurken-Ingwersauce
(A,C,D,G,O)

*trout tatar with sour cream
and cucumber ginger sauce*

€ 18,00

Burrata-Mousse

mit geliertem Tomatenconsommé und einer Tomatenvielfalt
(A,G,L,O,M)

Burrata with tomatoconsommé and different kinds of tomatoes

€ 18,00

Suppen / Soups

Bisque de homard

mit Hummerbutterschnitzel
(A,C,G,LO)

Bisque de homard with lobster cream

€ 16,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Dreierlei österreichischer Einlagen und Wurzelgemüse
(A,C,G,L)

clear consommé of beef with three variations of Austrian garnish and root vegetables

€ 9,00

Gedeck / Couvert € 5,00

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included

Hauptspeisen / Main Courses

Wolfsbarsch

mit Minestrone, Eierschwammerl und Gnocchi

(A,D,C,G,L,O)

sea bass with minestrone, chanterelles and gnocchi

€ 36,00

Seesaibling

mit Beurre Blanc, zweierlei Art von Sellerie und Karfiol

(A,C,D,G,L,O)

arctic char with "beurre blanc", two kinds of celery and cauliflower

€ 32,00

Tauernlammrücken

mit Ratatouille-Gemüse und Pommes Duchesse

(A,C,G,L,O)

saddle of Austrian lamb with "Ratatouille" vegetables and pommes duchesse

€ 36,00

Filet und Backerl vom Kalb

mit Steinpilzen und Lauch-Risotto

(A,C,G,L,O)

filet and cheek of veal with porcini mushrooms and leek-risotto

€ 34,00



Klassiker

Sacher Tafelspitz

mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce,
Cremespinat und knusprigem Rösti

(A,C,G,L,O)

"Simmered rump of beef"

with bouillon vegetables, apple horseradish, chive sauce, creamed spinach and crispy "Rösti"

€ 36,00

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

in Butterschmalz gebacken

mit Petersilienerdäpfel und knackigem Blattsalat

(A,C,G,M,O)

escalope of milk fed veal "Viennese style"

baked in clarified butter with parsley potatoes and leaf salad

€ 36,00

„Das Backhendl“

Halbes, ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Gurken-Vogerlsalat

(A,C,L,M,O)

breaded chicken "Viennese Style"

with potato-cucumber-lamb's lettuce salad

€ 30,00

Süßes aus der Patisserie / Desserts

Salzburger Nockerl

mit Himbeer-Oberscreme

„Salzburger Nockerl“ – fluffy egg soufflé with raspberry cream

(A,C,G)

€ 28,00

Original Sacher Savarin

Original Sacher Savarin

(A,C,G,H)

€ 12,00

Sorbetvariation

mit Knusperhippen und marinierten Früchten

(A,C,G,H)

variation of sorbet with crisp wafer and marinated fruits

€ 16,00

Überbackene Topfenpalatschinken

(A,C,G,H,O)

gratinated curd cheese pancakes

€ 16,00

Mousse au Chocolat

mit Beerenragout

(A,C,G)

„Mousse au Chocolat“ with ragout of berries

€ 16,00

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

Allergenic Information

A	glutenhaltiges Getreide/Gluten	H	Schalenfrüchte/nuts
B	Krebstier/shellfish	L	Sellerie/celery
C	Ei/egg	M	Senf/mustard
D	Fisch/fish	N	Sesam/sesame
E	Erdnuss/peanuts	O	Sulfite/sulfite
F	Soja/soya	P	Lupinen/lupine
G	Milch oder Laktose/milk or lactose	R	Weichtiere/molluskan

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche vorkommen. Despite careful preparation our dishes may include traces of other ingredients which contain additional allergens.



Vorspeisen / Starters

Beef Tatar

mit Wachtelei und Senf- Mayonnaise
(A,D,C,G,O)

beef tatar with quail egg, mustard-mayonnaise

€ 18,00

Zweierlei vom Hasen

mit Perlzwiebeln und Karotten
(A,C,G,L,M,O)

two kinds of rabbit with pearl onions and carrots

€ 22,00

Gesulzte Bouillabaisse

mit Sauce Rouille und knusprigen Kartoffel-Croutons
(A,B, C, D, G, O)

Bouillabaisse with sauce "Rouille" and crispy potato croutons

€ 22,00

Mousse von geräucherter Paprika

mit Kräutertascherl, Oliven und Salat
(A,G,L,O)

mousse of smoked bell-pepper with herb ravioli, olives and salad

€ 18,00

Suppen / Soup

Steinpilzcremesuppe

mit pochiertem Wachtelei
(C,G,L,O)

creamy porcini mushroom-soup with poached quail egg

€ 11,00

Klare Tafelspitzsuppe

mit Dreierlei österreichischer Einlagen und Wurzelgemüse
(A,C,G,L)

clear consommé of beef with three variations of Austrian garnish and root vegetables

€ 9,00

Gedeck / Couvert € 5,00

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included

Hauptspeisen / Main Course

Gebratener Lachs

mit warmer Vichyssoise, Gurke und Lauch-Püree

(A, D, C, G, L, O)

roasted salmon with warm "vichyssoise", cucumber and leek puree

€ 36,00

Steinbutt

mit eingelegtem Fenchel und Fenchelsaat-Öl auf Pfirsich-Karottenfond

(A, D, C, G, L, O)

turbot with pickled fennel and oil of fennel on peach-carrot sauce

€ 38,00

Rinderfilet „Rossini“

mit Sellerie-Spinat

(G, L, O)

filet of beef "Rossini" with celery spinach

€ 45,00

Zweierlei Art von Poulet de Bresse

mit Eierschwammerl und jungem Gemüse

(A, C, G, L, O)

two kinds of "Poulet de Bresse" with chanterelles and young vegetables

€ 36,00



Klassiker

Sacher Tafelspitz

mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce
Cremespinat un knusprigem Rösti

(A,C,G,L,O)

"Simmered rump of beef"

with bouillon vegetables, apple horseradish, chive sauce, creamed spinach and crispy "Rösti"

€ 36,00

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

in Butterschmalz gebacken

mit Petersilienerdäpfel und knackigem Blattsalat

(A,C,G,M,O)

Escalope of milk fed veal "Viennese style"

baked in clarified butter with parsley potatoes and leaf salad

€ 36,00

„Das Backhendl“

Halbes, ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Gurken-Vogelssalat

(A,C,L,M,O)

breaded chicken "Viennese Style"

with potato-cucumber-lamb's lettuce salad

€ 30,00

Süßes aus der Patisserie / Desserts

Salzburger Nockerl

mit Himbeer-Oberscreme

“Salzburger Nockerl” – fluffy egg soufflé with raspberry cream

(A,C,G)

€ 28,00

Original Sacher Savarin

Original Sacher Savarin

(A,C,G,H)

€ 12,00

Marillenknödel

mit Mandeleis

(A, C, G, H)

apricot dumpling with almond ice-cream

€ 16,00

Heidelbeerdatschi

mit Sauerrahmeis

(A, C, H)

blueberry pancake with sour cream ice-cream

€ 16,00

Zweierlei Art von Panna Cotta

mit Gewürz-Pfirsich

(A,C,G)

two kinds of panna cotta with spice peach

€ 16,00

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung.

Allergenic Information

A	glutenhaltiges Getreide/Gluten	H	Schalenfrüchte/nuts
B	Krebstier/shellfish	L	Sellerie/celery
C	Ei/egg	M	Senf/mustard
D	Fisch/fish	N	Sesam/sesame
E	Erdnuss/peanuts	O	Sulfite/sulfite
F	Soja/soya	P	Lupinen/lupine
G	Milch oder Laktose/milk or lactose	R	Weichtiere/molluskan

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche vorkommen. Despite careful preparation our dishes may include traces of other ingredients which contain additional allergens.