



Sehr verehrte Gäste,
willkommen in unserer Sacher Bar.
Unsere Barkarte gibt Ihnen einen Überblick unserer
Signature Cocktails, Spirituosen und Speisen.
Bitte fragen Sie uns gerne nach Empfehlungen, wir
helfen Ihnen gerne, das Passende zu finden.

*Dear Guests,
we are delighted to welcome you to our Sacher Bar.
Our Bar menu offers you a variety of signature drinks,
spirits and food. Please don't hesitate to ask for a
recommendation, we are more than happy to assist you
in your choice.*

SACHER BAR TEAM

Andreas
Mascho
Yves
Nadija
Luna
Nicole
Tim
Gracey
Michael

SNACKS AND FLIGHTS

Oliven / Olives 8
Prosciutto & Parmesan 10
Rum, Whiskey, Tequila/Mezcal, Flight 25

Sehr gerne können wir für Sie auf Wunsch Ihren persönlichen Klassiker kreieren. Bitte wenden Sie sich hierzu an unser Bar-Team.

Should you not see your preferred cocktail listed in the menu, please do not hesitate to ask and we will be more than happy to create your favourite drink for you.



DRINKABLE GEMSTONES

JADE	20
<i>Sipsmith basil infusion, Napoléon, malic acid, Dolin dry</i>	
CARNELIAN	19
<i>Topanito Mezcal, Carnelian mix, lemon, soda, salt solution, Tajin</i>	
JASPIS	18
<i>Sipsmith, sake, strawberry wine, coconut-vanilla</i>	
MALACHIT	22
<i>Whistle Pig, maple vanilla, citric solution, Greek yogurt, matcha, white chocolate</i>	
TIGER EYE	19
<i>Topanito infused with turmeric, coriander syrup, lime, orange flower water</i>	
CALCIT	18
<i>Diplomatico, maraschino, Cointreau, lemon, milk clarified</i>	
LAPISLAZULI	18
<i>Ming river, st. germain, plum shrub, boston bitters</i>	
AMBER	22
<i>Whistle Pig, oloroso sherry, white port, sage, lemon curd foam</i>	
RUBY	18
<i>Lavender infused ketel one, peach liqueur, lemon, hibiscus soda</i>	
DIAMOND	22
<i>Sipsmith and champagne cordial, Napoléon, Verjus, champagne foam</i>	

ALCOHOLFREIE COCKTAILS NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

BLACK OPSIDIAN	10
<i>Homemade O.O Amaro, Ristretto, Balis Cranberry</i>	
MAHOGANY OBSIDIAN	10
<i>Homemade Raspberry Cordial, lemon, soda</i>	
FIRE OPAL	10
<i>Homemade O.O Mezcal, chipotle, lemon, Balis Basil</i>	



CUVÉE DE PRESTIGE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	
0,1 l	23
0,375 l	80
0,75 l	160

BOLLINGER ROSÉ	
0,1 l	25
0,375 l	85
0,75 l	170

LAURENT PERRIER	
0,1 l	19
0,375 l	60
0,75 l	120

EIN KLEINER AUSZUG AUS UNSERER
CHAMPAGNERKARTE
*A SMALL SELECTION FROM OUR
CHAMPAGNE MENU*

ROEDERER CRISTAL 2012 0,75 l	650
-------------------------------------	-----

BOLLINGER PN VZ15 0,75 l	290
---------------------------------	-----

KRUG 0,75 l	650
Grand Cuvée, Brut	

DOM PERIGNON 0,75 l	550
Moët Chandon, Epernay	

SCHAUMWEINE *SPARKLING WINE*

ORIGINAL SACHER CUVÉE 0,1 l	9,5
------------------------------------	-----



UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE
OUR WINE RECOMMENDATION BY THE GLASS

WEISSWEIN | *WHITE WINE*

RIESLING 0,125 L	15
Dr. Loosen, Mosel	
GRÜNER VELTLINER PURUS 0,125 L	12
Weingut Weszeli, Langenlois Kamptal	
CHABLIS 2022 0,125 L	15
Domaine du Colombier, Burgund	
GELBER MUSTKATELLER 2023 0,125 l	10
Weingut Trummer, Südsteiermark	
WEISSWEIN GESPRITZT 0,125 L	8,5
mit Grüner Veltliner Federspiel, Domaine Wachau, Dürnrstein	

ROTWEIN | *RED WINE*

ZWEIFELT "RIED UNGERBERG" 2022 0,125 l	12
Weingut Iro, Gols, Neusiedlersee	
BLAUFRÄNKISCH 2017 0,125 L	12
Weingut Bayer, Neckenmarkt	
CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020 0,125 l	14
Fam. Guinaudeau, Fronsac Bordeaux	
PINOT NOIR "Gumpoldskirchen" 2020 0,125 l	14
Johanneshof Reinisch, Thermenregion	
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 2022 0,125 l	14
Marchesi Antinori, Toskana	

ROSÉ

ROSÉ 2023 0,125 L	12
Triennes, South France	



BITTERS & LIKÖRE

APEROL (PUR)	11
AVERNA	11
CAMPARI	11
ABSINTH MATAHARI	12
PERNOD	11
CYNAR	11
NOILLY PRAT	11
MANCINO ROSSO	12
FERNET BRANCA	11
RAMAZOTTI	11
AMARETTO	12
BAILEYS	12
D. O. M. BENEDICTINE	12
MING RIVER	13
CHARTREUSE VERTE	20
COINTREAU	12
DUTCH CACAO	12
GRAND MARNIER	12
ITALICUS	14
HOMEMADE COFFEE LIQUOR	14
DRAMBUI	12
PUSSANGA	19
SAMBUCCA	11
ST. GERMAIN	12
HOMEMADE LIMONCELLO	14



GIN

MONKEY 47	18
MONKEY 47 SLOE	18
BLUE GIN REISETBAUER	14
TANQUERAY TEN	17
TANQUERAY RANGPUR	14
GIN MARE	14
GIN MARE CAPRI	16
HENDRICKS	14
SIPSMITH	14
SIPSMITH VJOP	20
SIPSMITH SLOE	12
BOMBAY SAPPHIRE	12
MALFY ORIGINALE	12
MALFY CON LIMONE	12
MALFY ROSA	12
MALFY CON ARANGIA	12
ROKU	18
BEEFEATER	12
PLYMOUTH	14
HAYMAN'S OLD TOM	12



RUM

RON ZACAPA XO, SOLERA GRAND RESERVA	45
RON ZACAPA, SISTEMA SOLERA 23	22
DIPLOMATICO RESERVA 12 Y	14
DIPLOMATICO MANTUANO 8 Y	14
APPLETON 12Y	14
PLANTATION BARBADOS XO	18
EL DORADO 15Y	20
EL DORADO 21Y	25
SANTA TERESA 1796	18
ANGOSTURA 1919	15
RON MILONARIO 10Y	14
GOSLING BLACK SEAL	14
CIHUATAN CINABRIO EL SALVADOR 12Y	16
PLANTATION ISLE OF FIJI	10
PLANTATION BLACK CASK BARBADOS & CUBA	10
RUM NATION PANAMA 10Y	12
SMITH & CROSS NAVY	15



TEQUILA & MEZCAL

PATRON SILVA	20
PATRON ANEJO	23
ALTOS REPOSADO	13
CENOTE	15
ESPOLON BLANCO	12
TOPANITO BLANCO	13
TOPANITO MEZCAL	16
DON JULIO ANEJO	25
DON JULIO 1942	38
PADRECITO	10
VOLCAN BLANCO	15
VIDAL MEZCAL	18
NUCANO ESPADIN	15
SAN COSME MEZCAL	16

VODKA

EDELWEIß ALPIN VODKA	14
GREY GOOSE	17
KETEL ONE	14
HAKU	19
ABSOLUT	12



CALVADOS

PERE MAGLOIRE VSOP	14
CHRISTIAN DROUIN VSOP	17

BRANDY & COGNAC & ARMAGNAC

GRAN DUQUE D'ALBA VSOP	17
HENNESSY PARADISE	150
COURVOISIER XO	31.5
DELAMAIN XO	31.5
RÉMY MARTIN 1738	30
COURVOISIER VSOP	16
FERRAND SINGLE CASK VINTAGE	30
CLES DES DUCS VSOP	17

BLENDED SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	38
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16
CHIVAS REGEL 12Y	16
FAMOUS GROUSE NAKED MALT	14

JAPANESE WHISKEY

NIKKA COFFEY GRAIN	20
HAKUSHU	32
HIBIKI HARMONY	25
SUNTORY TOKI	18
YAMAZAKI 12Y	40
YAMAZAKI 18Y	180



IRISH

JAMESON	14
---------	----

BOURBON & RYE

KNOB CREEK	18
MAKER'S MARK	16
BULLEIT BOURBON	16
BASIL HAYDEN	15
WHISTLEPIG	25
WILD TURKEY 101	20
BULLEIT RYE	16
WILD TURKEY RYE	15
RITTENHOUSE RYE	18

SINGLE MALT SPEYSIDE

THE GLENLIVET 18Y	25
GLENFIDDICH 21	34
BENRINNES	18
CRAGGANMORE 12Y	17
GLENFARCLAS 15Y	27
MACALLAN 12Y	20
MACALLAN 15Y	45

SINGLE MALT HIGHLANDS

GLENMORANGIE 10Y	16
OBAN 14Y	16
DALWHINNIE 15Y	16
ROYAL LOCHNAGAR 12Y	18
THE DALMORE 15Y	42



SINGLE MALT ISLAY

LAGAVULIN 8Y	18
ARDBEG 10Y	18
PORT ASKAIG 8Y	15
CAOL ILA 12Y	17
CAOL ILA MOCH	19
LAPHROAIG 10Y	17
BUNNAHABHAIN TOITEACH A DHÁ	28
BOWMORE 15Y	28
PORT CHARLOTTE 2014	30
OCTOMORE 13.3	38

SINGLE MALT ISLE OF SKYE

TALISKER 10Y	16
--------------	----

SINGLE MALT ISLE OF ARRAN

THE ARRAN SHERRY CASK	18
-----------------------	----

GRAPPA

BERTA ROCCANIVO GRAPPA DIE BARBERA	20
GRAPPA NONINO RESERVER CASK STRENGHT	24
BERTA GRAPPA ELISI	14
GRAPPA PO' DI POLI	12



ÖSTERREICHISCHE EDELBRÄNDE *AUSTRIAN FINE SPIRITS*

HIMBEERE / RASPBERRY REISETBAUER	20
GRAFENSTEINER APFEL ROCHELT	20
VOGELBEERE / ROWANBERRY REISETBAUER	20
WILLIAMSBIERNE / WILLIAMS PEAR REISETBAUER	16
WEICHSEL / CHERRY REISETBAUER	18
MARILLE / APRICOT REISETBAUER	18
WALDHIMBEERE / WILD RASPBERRY HÄMMERLE	26
MARILLE / APRICOT HÄMMERLE	16
PIEMONT PFLAUME / PIEMONT PLUM HÄMMERLE	24
VOGELBEERE / ROWANBERRY HÄMMERLE	20
HERZOG „NUSSERL“	14
BIERBRAND / BEERSCHNAPS	20
TRAUBENKIRSCHEN / GRAPECHERRY HÄMMERLE	24

BIER / BEER

TRUMER PILS 0,33	5,2
Vom Fass / <i>on draught</i>	
A	
FL./ BOTTLE DIE WEISSE DUNKEL 50 cl	6,5
Naturtrüb / <i>naturally cloudy</i>	
A	
FL./ BOTTLE STIEGL COLUMBUS 33 cl	6
1492 Pale Ale	
A	
FL./ BOTTLE DIE WEISSE HELL ALKOHOLFREI 50 cl	6,5
Alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	
A	
FL./ BOTTLE DIE WEISSE HELL 50 cl	6,5
FL./ BOTTLE TRUMER RADLER / SHANDY 50 cl	6,5
FL./ BOTTLE BECKS BLUE 33 cl	5
Alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	
A	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

RÖMERQUELLE STILL / PRICKELND

Römerquelle mineral water, still / sparkling

75 cl 10

33 cl 5

THALHEIMER HEILWASSER STILL / PRICKELND

Thalheimer medicinal water still / sparkling

75 cl 12

33 cl 6

ORANGEN 25 cl 7

frisch gepresst

Freshly squeezed orange juice

RED BULL / ORGANICS 25 cl 6

Simply Cola, Black Orange, Purple Berry, Easy Lemon

CARPE DIEM KOMBUCHA 33 cl 6

Classic

KINLEY 20 cl 5,5

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

FEVER-TREE 20 cl 5,5

Tonic Water, Ginger Beer

NATURTRÜBER APFELSAFT 25 cl 5

Naturally cloudy apple juice

COCA COLA, COCA-COLA LIGHT 33 cl 5

FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 33 cl 5

FUZETEA HIBISKUS-PFIRSICH, ZITRONE 25 cl 5

Peach Hibiskus, Lemon-Lemongrass

SODA ZITRONE 50 cl 5,5

SAN BITTER 9,8 cl 4



HEISSGETRÄNKE *HOT BEVERAGES*

PORTION ORIGINAL SACHER MISCHUNG	6,5
<i>Feine Darjeeling-Tees mit einem Hauch von Earl Grey und Jasminblüte</i> <i>Fine darjeeling tea with a hint of earl grey and jasmín</i>	
<hr/>	
PORTION ALTHAUS TEE NACH WAHL	6,5
<i>Royal Earl Grey, English Breakfast, Assam Melang, Sencha Senpai, Persian Apple, Ginseng Valley Kräutertee, Green Matinee, Minze, Fancy Camomile</i>	
<i>Importiert und hergestellt in Deutschland</i>	
<hr/>	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGOBERS	6
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<hr/>	
GROSSER BRAUNER	6
<i>Double Espresso</i>	
<hr/>	
MELANGE MIT MILCHSCHAUM UND SCHLAGOBERS	6
<i>Single espresso with steamed milk and whipped cream</i>	
<hr/>	
CAPPUCCINO	6
<i>Espresso served with foamed milk</i>	
<hr/>	
KAFFEE VERKEHRT	6
<i>Latte Macchiato / steamed milk with espresso</i>	
<hr/>	
VERLÄNGERTER	5,5
<i>Espresso with hot water</i>	
<hr/>	
KLEINER BRAUNER	4,5
<i>Espresso</i>	

Feinster Wiener Kaffee, traditionell geröstet. Verteilt von unserer
Original Sacher-Torte Manufaktur GesmbH

*Finest Viennese coffee, traditionally roasted, distributed by our Original
Sacher-Torte Manufaktur GesmbH*



SACHER KLASSIKER / SANDWICHES SACHER CLASSICS / SANDWICHES

BEEF-TARTAR

mit Wachtelei, Senf-Mayonnaise und Toastbrot / *with quail egg, mustard-mayonnaise and bread*
als Vorspeise / *starter* 4,2 oz 24

als Hauptgang / *main course* 7 oz 34

A, D, G, M, O

PIKANTE GULYASSUPPE

12

„Csárdás Fürstin“ mit Gebäck / *“Csárdás Fürstin” goulash soup served with a bread roll*

A, G, L

GAZPACHO

12

Mit Focaccia

With focaccia

A, L, O

ORIGINAL SACHER WÜRSTEL

13

mit frisch geriebenem Kren, Senf und Gebäck / *Original Sacher sausages with horseradish, mustard and roll*

A, G, M, O

SACHER FINGERFOOD BURGER

11

Lokales, zartes Rindfleisch, raffiniert gewürzte, geschmorte Paprika, Speck und Cocktailsauce
Local tender beef, delicately flavoured stewed peppers, crispy bacon and cocktail dip sauce

A, C, G, L, O

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

40

Original “Wiener Schnitzel”

A, C, G, M, O

GLACIERTE BEIRIEDSCHNITTE VOM LUNGAUER BIORIND

32

mit Tomaten-Jungzwiebelsalsa und Pimientos de Padrón / *Glazed sirloin slices from “Lungau” organic beef with tomato-spring onion salsa and Pimientos de Padrón*

F, G, L, O

CIABATTA ROASTBEEF SANDWICH

22

Roastbeef mit karamellisierten Zwiebeln, Honig-Senf Sauce, Roquefort und Rucicola / *Pink roast beef with caramelized onions, honey-mustard sauce, roquefort and rocket salad*

A, C, G, M, O

SACHER CLUBSANDWICH (VEGAN/VEGETERIAN)

28

Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten, Speck, gekochtem Ei, Weißbrot und Pommes
wahlweise vegetarisch oder vegan / *optionally vegetarian or vegan*
Grilled fillet of farmer’s chicken with tomato, bacon, boiled egg, bread and French Fries

A, C, G, M, O

ASIATISCH MARINIERTER SCHWEINEBAUCH

22

Mit Senfmayonnaise, kimchi, Essiggurkerl, Rotweinzwiebeln, Zuckermelone und Schweinepopkorn auf einem Sauerteigbaguette

With mustard mayonnaise, kimchi, pickles, red wine onions, sugar melon, pork popcorn on a sourdough baguette

A, F, L, M, O

EIERSCHWAMMERL A LÁ CRÉME

33

Mit Serviettenknödel

Creamy Chanterelle with bread dumpling

A, C, G, L, O



ORIGINAL SACHER DESSERT

ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SCHLAGOBERS	9,9
<i>Original Sacher-Torte with whipped cream</i>	
A, C, F, G, H	

ORIGINAL SACHER WÜRFEL	7,9
<i>small cube of the Original Sacher-Torte</i>	
A, C, F, G, H	

ORIGINAL SACHER SAVARIN	18
A, C, G, H	

KARAMELLISIERTER FRENCH TOAST	12
Mit Champagnerschaum und Johannisbeer sorbet	
Caramelized French toast with champagner espuma and cassis sorbet	
A,C,G,H,O	

SACHER EISDESSERT SACHER ICE DESSERT

EISKAFFEE "ALT WIEN"	13
<i>Old Vienna Bourbon – vanilla ice cream with chilled and sugared Mocca topped with whipped cream</i>	
A, C, F, G, H	

COUPE DÄNEMARK	15
<i>Bourbon vanilla ice cream with whipped cream and warm homemade chocolate sauce</i>	
A, C, F, G, H	

HEISSE LIEBE	15
<i>Bourbon vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
A, C, F, G, H	

SORBETBECHER	16
<i>Various types of sorbet made with exotic fruits – mango, strawberry, lemon</i>	
A, C, F, G, H	

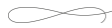


Alle Preise sind in EUR
inkl. aller Steuern und Abgaben
angegeben



*All prices are quoted in EUR
incl. service and taxes.*

ALLERGENINFORMATIONEN



ALLERGY INFORMATION

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

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

Despite an accurately production of our dishes, it could be possible that beside the marked ingredients there also are ingredients of other substances inside, which are used during the process of production.