



Unser Küchen- und Serviceteam rund  
um Küchenchef Michael Gahleitner und  
Mâitre d'hôtel Konrad Resch heißen Sie  
in unserem Gourmetrestaurant  
Zirbelzimmer herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns  
sind und wünschen Ihnen  
unvergessliche Sacher Momente!

*Our kitchen and service team  
around chef Michael Gahleitner  
and Mâitre d'hôtel Konrad Resch  
welcome you to our gourmet  
restaurant Zirbelzimmer!*

*We are delighted that you are  
with us today and wish you  
unforgettable Sacher moments!*

Michael Gahleitner  
Küchenchef

Konrad Resch  
Mâitre d'hôtel

## VORSPEISEN

### STARTERS

---

**PAPRIKA-CHILI ESPUMA** 22  
mit Ratatouille und Oliven-Focaccia  
A, G, O

---

**BELL PEPPER CHILI ESPUMA** 22  
*with Ratatouille and olive Focaccia*  
A, G, O

---

**BEEF TARTAR** 25  
mit Ei und Senf-Mayonnaise  
A, C, D, G, M, O

---

**BEEF TARTAR** 25  
*with egg and mustard-mayonnaise*  
A, C, D, G, M, O

---

**HAUSGEBEIZTER LACHS** 25  
mit Tomatenfond, Gurkenvariation, Eierschwammerl  
und Erdäpfel  
D, G, L, O

---

**HOME SCURED SALMON** 25  
*with tomato stock, cucumber variation,  
chantarelles and potato*  
D, G, L, O

---

**BISQUE DE HOMARD** 20  
mit Jakobsmuscheltatar  
B, D, G, L, O, R

---

**BISQUE DE HOMARD** 20  
*with scallop tartar*  
B, D, G, L, O, R

---

**STEINPILZSCHAUMSUPPE** 18  
mit Gänseleberpofese  
A, G, L, O

---

**PORCINI MUSHROOM FOAM SOUP** 18  
*with goose liver profiteroles*  
A, G, L, O

---

**TAFELSPITZCONSOMMÉ** 15  
mit dreierlei österreichischen Einlagen und  
Wurzelgemüse  
A, C, G, L

---

**CONSOMMÉ OF BEEF** 15  
*with three kinds of typical Austrian garnishes and  
root vegetables*  
A, C, G, L

## HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

---

**ATLANTIK STEINBUTT** 49  
 mit Kaviar „Goldselektion“, Räucherfischfond,  
 Erbse, Pastinaken und Erdäpfel-Crunch  
 A, D, G, L, O

---

**ATLANTIC TURBOT** 49  
 with caviar „Gold Selection“, smoked fish broth, pea,  
 parsnip and potato crunch  
 A, D, G, L, O

---

**SEESAIBLING** 38  
 mit Steinpilz-Zucchinirolade, Bittersalaten und  
 gerösteten Haselnüssen  
 D, H, G, L, O

---

**CHAR** 38  
 with porcini-zucchini roulade, bitter salads and  
 roasted hazelnuts  
 D, H, G, L, O

---

**SURF & TURF** 58  
 Rinderfilet und Hummer mit lauwarmem, mariniertem  
 Fisolen-Salat, Erdäpfel und Sauce Americaine  
 B, G, L, O

---

**SURF & TURF** 58  
 Beef fillet and lobster with warm marinated  
 green bean salad, potato and Sauce Americaine  
 B, G, L, O

---

**LAMMRÜCKEN** 42  
 aus den Tauern, mit Artischocke und gefüllter Polenta-  
 Schnitte  
 C, G, L, O

---

**SADDLE OF LAMB** 42  
 from the „Tauern“, with artichoke and stuffed  
 polenta slice  
 C, G, L, O

---

**HAUSGEMACHTE LINGUINE** 45  
 mit Trüffelschaum und Spinat  
 A, C, G, L, O

---

**HOMEMADE LINGUINE** 45  
 with truffle foam and spinach  
 A, C, G, L, O

## KLASSIKER *CLASSICS*

---

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM  
KALBSRÜCKEN** 40  
in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienerdäpfeln  
und knackigem Blattsalat  
A, C, G, M, O

---

**ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL"  
FROM SADDLE OF VEAL** 40  
*fried in clarified butter, with parsley potatoes and  
crispy mixed leaf salad*  
A, C, G, M, O

---

**GEKOCHTER TAFELSPITZ** 40  
vom Jungrind, mit Bouillongemüse, Apfelkren,  
hausgemachter Schnittlauchsauce, Cremespinat und  
knusprigem Rösti  
A, C, G, L, O

---

**BOILED YOUNG BEEF** 40  
*with bouillon vegetables, apple horseradish, home-made  
chive sauce, creamed spinach and crispy  
potato "Rösti"*  
A, C, G, L, O

---

**HALBES AUSGELÖSTES WIENER  
BACKHENDL** 32  
frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und  
Kürbiskernöl  
A, C, L, M, O

---

**HALF A CHICKEN FRIED  
"VIENNA" STYLE** 32  
*with potato-lamb's lettuce salad and  
pumpkin seed oil*  
A, C, L, M, O

## DESSERTS

### *DESSERTS*

---

**HAUSGEMACHTE TOPFEN-  
 MARILLENKNÖDEL** 18  
 mit Mandeleis  
 A, C, G, H

---

**HOMEMADE CURD CHEESE-APRICOT  
 DUMPLINGS** 18  
*with almond ice cream*  
 A, C, G, H

---

**SCHOKOLADE „BLACK & WHITE“** 18  
 mit Beeren  
 VEGAN & GLUTENFREI  
 F, H

---

**CHOCOLATE “BLACK & WHITE”** 18  
*with berries*  
 VEGAN & GLUTEN-FREE  
 F, H

---

**SACHER SAVARIN** 18  
 in Rum getränkter Biskuit,  
 mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme  
 A, C, G, H, O

---

**SACHER SAVARIN** 18  
*Biscuit soaked in rum and  
 fresh fruits doused with vanilla cream*  
 A, C, G, H, O



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 | *gluten*
- B Krebstier | *crustations and shellfish*
- C Ei | *egg*
- D Fisch | *fish*
- E Erdnuss | *peanuts*
- F Soja | *soya*
- G Milch oder Laktose | *milk or lactose*
- H Schalenfrüchte | *nuts*
- L Sellerie | *celery*
- M Senf | *mustard*
- N Sesam | *sesame*
- O Sulfite | *sulphites*
- P Lupinen | *lupines*
- R Weichtiere | *molluses*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

*Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the kitchen production process may be present alongside the labelled ingredients.  
For inquiries regarding allergens, please contact our service team.*