



Unser Küchen- und Serviceteam rund um Küchenchef Michael Gahleitner und Restaurantleiter Misel Cvijetinovic heißen Sie in unserem Sacher Grill herzlich willkommen!

Our kitchen and service team around chef Michael Gahleitner and restaurant manager Misel Cvijetinovic welcome you to our Sacher Grill!

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

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

Michael Gahleitner
Küchenchef

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'f. Gahleitner'.

Misel Cvijetinovic
Restaurantleiter

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Cvijetinovic'.



Wir freuen uns über Ihre Bewertung



We appreciate your feedback



VORSPEISEN

STARTERS

OKTOPUS CARPACCIO 21
mit Apfelmarinade, Passe Pierre und Brioche
A, C, D, G, L, O, R

BEEF TARTAR
mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise
als Vorspeise 120 g 22
als Hauptspeise 200 g 32
A, D, G, M, O

KÜRBIS VARIATION 18
mit Ziegenkäse und schwarzen Nüssen
A, C, G, O

**„HOKKAIDO“ KÜRBIS-
TOMATENSUPPE** 9
mit Parmesan-Grissini
A, C, G, L, O

TAFELSPITZSUPPE 9
mit Frittaten, Grießknockerl
oder dreierlei österreichischen Einlagen mit
Wurzelgemüse
A, C, G, L

OCTOPUS CARPACCIO 21
with apple marinade, Passe Pierre and Brioche
A, C, D, G, L, O, R

BEEF TARTAR
with quail egg and mustard-mayonnaise
as starter, 4,2 oz. 22
as main course, 7 oz. 32
A, D, G, M, O

PUMPKIN VARIATION 18
with goat cheese and black nuts
A, C, G, O

**“HOKKAIDO” PUMPKIN-
TOMATO SOUP** 9
with Parmesan-Grissini
A, C, G, L, O

CONSOMMÉ OF BEEF 9
*with pancake stripes, semolina dumplings
or three kinds of typical Austrian garnishes and
root vegetables*
A, C, G, L

Abends: Gedeck / Couvert € 4
Preise inklusive aller Steuern und Abgaben / VAT included



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

MIT RICOTTA GEFÜLLTE GNOCCHI 30

Chioggia Rüben, geschmorter Radicchio und
Umami-Schaum

A, C, G, L, O

ZANDER 35

mit Topinambur, „Flachgauer“ Pilzen und
Saubohnen

A, D, F, G, H, L, O

HUMMER 46

mit Trüffel, jungem Spinat und Linguine

A, B, C, D, G, L, O

LAMMHUFT AUS DEN TAUERN 34

mit fruchtigem roten Curry-Schaum, Kürbis,
Pak Choi, Bulgur und Cashewkernen

A, D, E, F, G, H, L, N, O

WITH RICOTTA-FILLED GNOCCHI 30

Chioggia beet, braised Radicchio and
Umami foam

A, C, G, L, O

PIKE-PERCH 35

with Jerusalem artichoke, „Flachgau“ mushrooms
and fava beans

A, D, F, G, H, L, O

LOBSTER 46

with truffle, young spinach and Linguine

A, B, C, D, G, L, O

LAMB RUMP FROM "TAUERN" AREA 34

with fruity red curry foam, pumpkin,
Pak Choi, Bulgur and cashew nuts

A, D, E, F, G, H, L, N, O

4-GANG MENÜ CHEF'S CHOICE

4-Gang Menü aus unser Sacher Grill Karte

4-COURSE MENU CHEF'S CHOICE

4-course menu from our Sacher Grill menu

€ 69,-



SACHER KLASSIKER

SACHER CLASSICS

<hr/> DER SALZBURGER 18 mit Speck, Paprika und Zwiebel A, C, G, L	<hr/> „SALZBURGER“ 18 <i>with bacon, bell pepper and onion</i> A, C, G, L
<hr/> DIE SALZBURGERIN 18 mit Zwiebeln, Miso und Paprika VEGAN A, F, L, M, O bestellen Sie dazu Cheddar 3 Steakhouse Pommes 6,50 Gemischter Blattsalat 6,50 M, O, H	<hr/> “SALZBURGERIN” 18 <i>with onions, Miso and bell pepper</i> VEGAN A, F, L, M, O Add Cheddar 3 French Fries 6,50 Mixed leaf salad 6,50 M, O, H
<hr/> ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 35 in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat A, C, G, M, O	<hr/> “ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL 35 <i>pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad</i> A, C, G, M, O
<hr/> GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND 35 mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren A, C, G, L, M, O	<hr/> BOILED YOUNG BEEF 35 <i>with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish</i> A, C, G, L, M, O
<hr/> HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL 28 frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl A, C, L, M, O	<hr/> HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE 28 <i>with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil</i> A, C, L, M, O



SÜSSES FINALE

SWEET FINAL

CRÈME CARAMEL 15
mit eingelegten Zwetschgen und Crème double
A, C, G, H, O

SALZBURGER NOCKERL 28
mit handgerührtem Himbeerobers
A, C, G

SACHER SAVARIN 14
in Rum getränkter Biscuit,
mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme
A, C, G, H, O

**WIENER APFELSTRUDEL
ODER TOPFENSTRUDEL** 8,50
A, G, H
bestellen Sie dazu
Schlagobers 1,50
G
Vanillesauce 2,50
C, G
Vanilleeis 2,50
C, G

ORIGINAL SACHER-TORTE 9,90
mit Schlagobers
A, C, F, G, H

CRÈME CARAMEL 15
with pickled plums and Crème double
A, C, G, H, O

“SALZBURGER NOCKERL” 28
Fluffy egg Soufflé with hand-whipped raspberry cream
A, C, G

SACHER SAVARIN 14
*Biscuit soaked in rum and
fresh fruits doused with vanilla cream*
A, C, G, H, O

**HOMEMADE VIENNESE APPLE STRUDEL
OR CURD CHEESE STRUDEL** 8,50
A, G, H, O
add
Whipped Cream 1,50
G
Vanilla sauce 2,50
C, G
Vanilla ice cream 2,50
C, G

ORIGINAL SACHER-TORTE 9,90
with whipped cream
A, C, F, G, H



EISBECHER

ICE CREAM

EISKAFFEE „ALT WIEN“ 14
Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca
und Schlagobers
A, C, F, G, H

COUPE DÄNEMARK 14
Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter
Schokoladensauce und Schlagobers
A, C, F, G, H

BANANENSPLIT 14
Bourbon-Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Schlagobers
A, C, F, G, H

HEISSE LIEBE 14
Bourbon-Vanilleeis, mit heißen Himbeeren
und Schlagobers
A, C, F, G, H

SORBETBECHER 16
Eine Mischung von Sorbets, kreiert aus einer
Auswahl an Früchten
A, C, F, G, H

ICED COFFEE „OLD VIENNA STYLE“ 14
*Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and
sugared Mocca topped with whipped cream*
A, C, F, G, H

COUPE DENMARK 14
*Bourbon-Vanilla ice cream with warm homemade
chocolate sauce and whipped cream*
A, C, F, G, H

BANANA SPLIT 14
Bourbon-Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce,
almond flakes and whipped cream
A, C, F, G, H

HOT LOVE 14
*Bourbon-Vanilla ice cream
with hot raspberries and whipped cream*
A, C, F, G, H

SORBET CUP 16
*A mixture of sorbets, made from
a selection of fruits*
A, C, F, G, H

Weitere köstliche, hausgemachte Eisspezialitäten finden Sie in
unserer Eiskarte.

*You can find more delicious, homemade ice cream specialties on
our ice cream menu.*



GETRÄNKE

BEVERAGES

ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT SEKT 0,1 l	9
<i>pur oder mit Orangensaft</i>	

JAMEK ROSÉ BRUT SEKT 0,1 l	10
-----------------------------------	----

PROSECCO FILI DOC 0,1 l	7
--------------------------------	---

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,2 l	8
<i>Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange, Kiwi-Birne, gemischter Fruchtsaft</i>	

ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT SPARKLING WINE 0,1 l	9
<i>pure or with orange juice</i>	

JAMEK SPARKLING ROSÉ WINE 0,1 l	10
--	----

PROSECCO FILI DOC 0,1 l	7
--------------------------------	---

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 0,2 l	8
<i>Orange, grapefruit, carrot, carrot-apple, carrot-orange, kiwi-pear, mixed fruit juices</i>	

Bitte fragen Sie gerne nach unserer ausführlichen nationalen und internationalen Weinkarte. Sehr gerne berätet Sie unser Serviceteam bei der Auswahl.

*Please ask for our extensive national and international wine list.
Our service team will be happy to advise you on your choice.*



UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN *OUR WINE RECOMMENDATIONS*

WEISSWEIN *WHITE WINE*

GRÜNER VELTLINER 2023 FEDERSPIEL 0,125 l	8
Domaine Wachau, Dürnstein (Sonderabfüllung Hotel Sacher)	
GRÜNER VELTLINER 2020 PURUS 0,125 l	11
Wg. Wenzel, Langenlois, Kamptal DAC	
CHARDONNAY 2023 0,125 l	8
Wg. Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	
RIESLING 2023 0,125 l	9
Wg. Wess, Niederösterreich	
RIESLING 2022 0,125 l	10
"Blauschiefer", Dr. Loosen, Mosel	
GELBER MUSKATELLER 2023 0,125 l	9
Wg. Trummer, Südsteiermark	

ROTWEIN *RED WINE*

BLAUFRÄNKISCH 2022 0,125 l	8
Wg. Achs, Gols, Neusiedlersee	
ZWEIGELT 2022 0,125 l	8
„Ried Sand“, Wg. Kurt Angerer, Lengenfeld, Kamptal	
CHIANTI CLASSICO 2019 0,125 l	10
"I Colombi Riserva", DOCG, Castello di Querceto, Toscana	
CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020 0,125 l	14
Fam. Guinaudeau, Fronsac Bordeaux	
PINOT NOIR 2021 0,125 l	10
"Alte Reben", Johannes Reinisch, Thermenregion	

ROSÉ / SÜSSWEIN

TRIENNES 2023 0,125 l	7,50
<i>Nans les Pins, Provence</i>	
SPÄTLESE 2021 0,1 l	12,50
<i>Rust, Heidi Schröck, Neusiedlersee-Bgld.</i>	

Glasweise serviert aus der 0,75 l Flasche

Served by the glass from the 0.75 l bottle



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

RÖMERQUELLE STILL / PRICKELND	
0,33 l	5
0,75 l	8
GAISBERGWASSER STILL / PRICKELND	
0,75 l	10
NATURTRÜBER APFELSAFT	
0,25 l	4,50
mit Soda 0,5 l	5
mit Leitungswasser 0,5 l	
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l	
	5
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l	
	5
FUZETEA	
	5
Pfirsich Hibiskus oder Zitrone Zitronengras	
RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2 l	
	4,50
Marille Johannisbeere Pfirsich Mango Orange	
KINLEY TONIC BITTER LEMON GINGER ALE 0,2 l	
	5,50
SODA HIMBEERE OD. ZITRONE 0,25 l	
	3,50
RED BULL 0,25 l	
	6
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l	
	6

RÖMERQUELLE STILL/ SPARKLING	
0,33 l	5
0,75 l	8
GAISBERGWASSER STILL / SPARKLING	
0,75 l	10
CLOUDY APPLE JUICE	
0,25 l	4,5
with Soda 0,5 l	5
with tap water 0,5 l	5
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l	
	5
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l	
	5
FUZETEA	
	5
Peach Hibiscus or lemon Lemongrass	
RAUCH FRUIT JUICES 0,2 l	
	4,50
Apricot Currant Peach Mango Orange	
KINLEY TONIC BITTER LEMON GINGER ALE 0,2 l	
	5,50
SODA RASPBERRY OR LEMON 0,25 l	
	3,50
RED BULL 0,25 l	
	6
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l	
	6



HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

GROßER BRAUNER 6

KAFFEE VERKEHRT 6
G

CAPPUCCINO 6
G

VERLÄNGERTER 5

KLEINER BRAUNER 4,50

PORTION KRÄUTER-
ODER FRÜCHTE TEE 6,50

ORIGINAL SACHER MISCHUNG 6,50
Darjeeling Tees, Earl Gray, Jasminblüten

HEIßE SCHOKOLADE 6,50
mit Schlagobers | *with whipped cream*
F, G, H

DOUBLE ESPRESSO 6

LATTE MACCHIATO 6
G

CAPPUCCINO 6
G

BLACK COFFEE 5

ESPRESSO 4,50

PORTION OF HERBAL OR
FRUIT TEA 6,50

ORIGINAL SACHER MISCHUNG 6,50
Darjeeling tea, Earl Grey, jasmine blossoms

HOT CHOCOLATE 6,50
mit Schlagobers | *with whipped cream*
F, G, H



BIER VOM FASS *DRAUGHT BEER*

TRUMER PILS

0,2l	4
0,33l	5
0,5l	6
A	

STIEGL GOLDBRÄU

0,2l	3,90
0,33l	4,80
0,5l	6,50
A	

DIE WEISSE HELL

0,33l	5
0,5l	6,80
A	

FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*

DIE WEISSE DUNKEL 0,5l

6,80
A

TRUMER FREISPIEL 0,33l

5
A

THALHEIMER RADLER 0,33l

5
A

STIEGL COLUMBUS 1492 PALE ALE 0,33l

5,20
A

GUGLHOF EDELBRÄNDE *SCHNAPS FROM LOCAL DESTILLERY "GUGLHOF"*

VOGELBEERE 2 cl 12
Rowanberry

MARILLE | WILLIAMS | HIMBEERE |
QUITTE | OBSTLER 2 cl 10
Apricot, pear, raspberry, quince, brandy

KIRSCHKE | ZWETSCHKE 2 cl 8
Cherry, plum

ZIRBE 2 cl 9
Pine



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 | *molluscs*

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 labeled ingredients.
For inquiries regarding allergens, please contact our service team.*