



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 / KLASSIKER

MAIN COURSES / CLASSICS

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-Zucchiniroulade, 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 Armericaine
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

**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, Apfeln,
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

4-GANG SACHER MENÜ

4 COURSE SACHER MENU

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Tomatenfond, Gurkenvariation, Eierschwammerl und Erdäpfel

D, G, L, O

HOME SCURED SALMON

with tomato stock, cucumber variation, chantarelles and potato

D, G, L, O

STEINPILZSCHAUMSUPPE

mit Gänseleberpofese

A, G, L, O

PORCINI MUSHROOM FOAM SOUP

with goose liver profiteroles

A, G, L, O

SEESAIBLING

mit Steinpilz-Zucchiniroulade, Bittersalaten und gerösteten Haselnüssen

D, H, G, L, O

CHAR

with porcini-zucchini roulade, bitter salads and roasted hazelnuts

D, H, G, L, O

oder

or

RINDERFILET

mit Portweinsauce, lauwarm mariniertem Fisolen-Salat und Kartoffelpüree

G, L, O

BEEF FILLET

with port wine sauce, lukewarm marinated green bean salad and mashed potatoes

G, L, O

HAUSGEMACHTE TOPFEN- MARILLENKNÖDEL

mit Mandeleis

A, C, G, H

HOMEMADE CURD CHEESE- APRICOT DUMPLINGS

with almond ice cream

A, C, G, H

Preis inklusive Weinbegleitung
€ 160,- pro Person

Price including wine pairing
€ 160,- per person

Preis ohne Weinbegleitung
€ 105,- pro Person

Price without wine pairing
€ 105,- per person

DESSERTS

DESSERTS

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

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

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

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

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

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.*