



GRÜNE BAR
SACHER
WIEN

Herzlich Willkommen im Restaurant Grüne Bar!

Welcome to the Restaurant Grüne Bar!

Bekanntes und Beliebttes aus Österreich vereint mit internationaler Raffinesse. Genießen Sie einzigartige Kreationen mit unvergleichlichen Produkten regionaler Partner.

Well-known and popular dishes from Austria combined with international sophistication. Enjoy unique creations with incomparable products from regional partners.

Menüempfehlung

Auftakt

Mandarine Marshmallow mit Seesaibling
Poularde d'Armoise Praline mit Colatura di Alici
und Buddhas Hand
Taco mit Pimentón de la Vera
und schwarzen Oliven
(A, C, D, F, G, L, M, O)

Tatar vom Almochsen

mit Beluga Kaviar, gerösteten Samen
und Schmand
(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

Confierter Hummerschwanz

mit Spitzpaprika, Lauch in Salzlake
und Américaine Sauce
(A, B, C, F, G, L, M, O)

Pochierter Ikejime Wolfsbarsch

mit schwarzem Trüffel, Karfiol,
Salzkräutern und Chablis
(C, D, G, L, M, O)

Amalfi-Zitronen-Sorbet

mit Honig und Kamille
(C, G, F)

Duett von der Challans Ente

mit Rotkraut, Urkarotten und Hibiskus
(A, C, F, G, L, M, O)

Vanille Mousse

mit Macadamia und Grapefruit
(C, G, F)

7-Gang Menü - 179 -
6-Gang Menü ohne Sorbet - 169 -
Couvert pro Person - 5,5 -

Weinbegleitung in 7 Gängen - 89 -
Weinbegleitung in 6 Gängen - 79 -

Alkoholfreie Getränkebegleitung in 7 Gängen - 69 -
Alkoholfreie Getränkebegleitung in 6 Gängen - 59 -

Signature Drink

“Green Dream”

6 Wochen im Holzfass
gereifter Grey Goose Vodka,
angesetzt mit Kräutern und vor Ihnen am Tisch
mit Lillet Blanc geschüttelt
- 22 -

Wir empfehlen:

Beluga-Imperial Kaviar Huso Dauricus

mit Kartoffel-Buchtel, Rahm und Schnittlauch
(A, C, D, G)
30 g - 149 -
50 g - 241 -
125 g - 590 -

Österreichische und internationale Käseauswahl von Jumi's Käse

mit hausgemachtem Fruchtbrot
(A, G, H, O)
klein - 28 -
groß - 34 -

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien
oder Lebensmittelunverträglichkeiten.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne
unser vegetarisches Menü.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Alle Preise sind in Euro zu verstehen

Grüne Bar Klassiker a la carte

“Gemüse Garten” mit Blütenessig, Dijonsenf und Wiesenkräutern
(F, G, L, M, O)
- 29 -

Tatar vom Almochsen mit gerösteten Samen und Schmand
(A, C, D, F, G, L, M, N, O)
- 38 -
mit 5 g Beluga Kaviar + - 25 -

Confierter Hummerschwanz mit Spitzpaprika, Lauch in Salzlake und Américaine Sauce
(A, B, C, F, G, L, M, O)
- 59 -

Bouillabaisse Marseillaise

Seezunge, Jakobsmuschel, Steirische Garnele, Wolfsbarsch, Gemüse und Safran Aioli
(A, B, C, D, G, L, M, O, R)
- 48 -

Gebackenes Landei mit 10 g Beluga Kaviar, Cremespinat und Beurre Blanc
(A, C, G, O)
- 49 -

Essenz vom Périgord Trüffel mit Süßwibeln, confiertem Dotter, Wachsbohnen und Topinambur
(A, C, F, G, O)
- 24 -

Rinderfilet Wellington mit Wintergemüse und Portweinjus
(A, C, G, L, M, O)
- 64 -

Duett von der Challans Ente mit Rotkraut, Urkarotten und Hibiskus
(A, C, F, G, L, M, O)
- 42 -

Seezunge à la meunière mit Artischocke, Kapern, Spinat und Panisse
(A, D, G, L, O)
- 59 -

Pochierter Ikejime Wolfsbarsch mit schwarzem Trüffel, Karfiol, Salzkräutern und Chablis
(C, D, G, L, M, O)
- 38 -

Mangold-Ballotine mit Grünkern, Cashew und Tomaten-Umami
(A, E, F, H, L, O)
- 32 -

Topfen Soufflé mit Brombeeren und Valrhona Schokolade 80%
Zubereitungszeit: 15 Minuten
(A, C, G, O)
- 26 -

Warmer Sticky Toffee Pudding mit pochierter Birne und Asam Langpfeffer
(A, C, G, O)
- 22 -

Vanille Mousse mit Macadamia und Grapefruit
(C, G, F)
- 22 -

Menu recommendation

Prelude

Mandarin marshmallow with arctic char
Poularde d'Armoise praline with colatura di alici
and buddha's hand
Taco with pimentón de la vera
and black olives
(A, C, D, F, G, L, M, O)

Alpine ox tatar

with beluga caviar, roasted seeds and sour cream
(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

Confit lobster tail

with pointed pepper, leek in brine
and sauce américaine
(A, B, C, F, G, L, M, O)

Poached ikejime sea bass

with black truffle, cauliflower, salted herbs
and chablis
(C, D, G, L, M, O)

Amalfi lemon sorbet

with honey and camomile
(C, G, F)

Duet of challans duck

with red cabbage, carrots and hibiscus
(A, C, F, G, L, M, O)

Vanilla mousse

with macadamia and grapefruit
(C, G, F)

7-course menu - 179 -
6-course menu without sorbet - 169 -
Couvert per person - 5,5 -

Wine accompaniment in 7 courses - 89 -
Wine accompaniment in 6 courses - 79 -

Non-alcoholic beverages accompaniment
in 7 courses - 69 -
Non-alcoholic beverages accompaniment
in 6 courses - 59 -

Signature drink

"Green Dream"

Grey Goose Vodka matured for 6 weeks
in a wooden barrel, infused with herbs
and shaken with Lillet Blanc in front of you
at the table
- 22 -

We recommend:

Beluga-Imperial caviar

Huso Dauricus

with potato yeast pastry, cream and chives
(A, C, D, G)
30 g - 149 -
50 g - 241 -
125 g - 590 -

Austrian and international cheese selection from "Jumi's Käse"

with homemade fruit bread
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Please inform your server of any allergies
or dietary preferences, and our chefs will be
delighted to accommodate.
Vegetarian menu is available upon request.

General information corresponding codex-recommendation:

A	gluten-containing grain
B	shellfish
C	egg
D	fish
E	peanut
F	soy
G	milk or lactose
H	nuts
L	celery
M	mustard
N	sesame
O	sulfite
P	lupine
R	molluscs

All prices are in Euro



GRÜNE BAR
SACHER
WIEN

Grüne Bar classics a la carte

“Vegetable garden” with blossom vinegar, dijon mustard and meadow herbs

(F, G, L, M, O)

- 29 -

Alpine ox tatar with roasted seeds and sour cream

(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

- 38 -

with 5 g beluga caviar + - 25 -

Confit lobster tail with pointed pepper, leek in brine and sauce américaine

(A, B, C, F, G, L, M, O)

- 59 -

Bouillabaisse marseillaise

Sole, scallop, styrian prawn, sea bass, vegetables and saffron aioli

(A, B, C, D, G, L, M, O, R)

- 48 -

Baked country egg with 10 g beluga caviar, cream spinach and beurre blanc

(A, C, G, O)

- 49 -

Périgord truffle essence with sweet onions, confit yolk, wax beans and jerusalem artichoke

(A, C, F, G, O)

- 24 -

Beef fillet Wellington with winter vegetables and port wine jus

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

- 64 -

Duet of challans duck with red cabbage, carrots and hibiscus

(A, C, F, G, L, M, O)

- 42 -

Sole à la meunière with artichokes, capers, spinach and panisse

(A, D, G, L, O)

- 59 -

Poached ikejime sea bass with black truffle, cauliflower, salted herbs and chablis

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

- 38 -

Chard ballotine with green spelt, cashew and tomato umami

(A, E, F, H, L, O)

- 32 -

Curd cheese soufflé with blackberries and valrhona chocolate 80%

(A, C, G, O)

Preparation time: 15 minutes

- 26 -

Warm sticky toffee pudding with poached pear and asam long pepper

(A, C, G, O)

- 22 -

Vanilla mousse with macadamia and grapefruit

(C, G, F)

- 22 -