



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 gerührt  
- 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 -

**Confiertes 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 -

**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 stirred 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 -

**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 -