

VORSPEISEN STARTERS

MOUSSE VOM ABERSEER SCHAFKÄSE

Mit Zucchini, Kräutersalat und Himbeer-Dressing

(G, L, O)

Aberseer sheep cheese with courgettes, herbs salad and raspberry dressing

€ 14,-

HAUSGERÄUCHERTER SEESAIBLING

Fenchel, Paprikafond und Croutons

(A, D, G, L, O)

Smoked arctic char with fennel, bellpepper sauce and Croutons

€ 16,-

TÄGLICH WECHSELNDE CREMESUPPE

(A, G, L, O)

Soup of the day

€ 5,50

SACHER KLASSIKER SACHER CLASSICS

TAFELSPITZSUPPE

Mit Frittaten, Grießnockerl oder dreierlei österreichischen Einlagen und

Wurzelgemüse

(A, C, G, L)

Consommé of beef with three kinds of typical Austrian garnish and root vegetable

€ 5,50

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

mit Heurigen

Sauce Hollandaise oder Rinderschinken von TauernLamm

(A, C, G, L, O)

Asparagus with new potatoes sauce hollandaise or beef ham out of the "Tauern" region

€ 16,- | € 26,-

GESCHMORTE OBERNDORFER RINDERROULADE

mit Walsertal Gemüse und gebratenen Erdäpfel

(G, L, M, O)

Braised local "Oberndorfer" beef roulade with Szegediner cabbage and fried potatoes

€ 24,-

GEBRATENES ZANDERFILET MIT POWERADEN

Tomaten und Junglauch

(A, D, G, L, O)

Fried filet of pike perch with tomato fond, leek and pearl barley

€ 24,-

SACHER KLASSIKER SACHER CLASSICS

DER SALZBURGER

mit Speck, Paprika und Zwiebeln

(A, C, G, L)

The Salzburger with bacon, bell peppers and onions

€ 13,50

bestellen Sie dazu | Add

Cheddar

€ 2,00

Steakhouse Pommes | French Fries

€ 4,50

Gemischter Blattsalat (M, O, H) | Mixed leaf salad

€ 5,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

in der Pfanne gebacken, mit Petersilerdäpfel und gemischtem Blattsalat

(A, C, G, M, O)

Original Wiener Schnitzel from a saddle of veal pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad

€ 23,-

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND

mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti,

hausgemachte Schnittlauchsauce und Apfelkren

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

Boiled young beef

with bouillon vegetables, creamed spinach, potato rosti, house-made chive sauce and apple horseradish sauce

€ 23,-

HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL

frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl

(A, C, L, M, O)

Fried Chicken, beaked "Vienna" Style in the pan with potatoes, lamb's lettuce and pumpkin oil salad

€ 19,-

SÜSSES FINALE *SWEET FINAL*

WIENER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel
(A,G,H,O)

Homemade Viennese Apple-Curd Cheese Strudel

€ 6,50

bestellen Sie dazu | *Add*

Schlagobers (G) | *with whipped cream*

€ 1,50

Vanillesauce (C,G) | *Vanilla sauce*

€ 2,50

Vanilleeis (C,G) | *Vanilla ice cream*

€ 5,50

ORIGINAL SACHER-TORTE

mit Schlagobers

(A, C, F, G, H)

with whipped cream

€ 7,50

„Dass er mir aber keine Schand' macht, heut' Abend!“ – Mit dieser Ermahnung im Jahr 1832 begann

die Erfolgsgeschichte der Original Sacher-Torte: als am Hof des Fürsten Metternich ein Dessert für besonders anspruchsvolle Gäste kreiert werden sollte, sprang Kocheleve Franz Sacher für den erkrankten Küchenchef ein. Mit einer Torten-Kreation, die köstlicher nicht sein konnte. Das war die Geburtsstunde unserer Original Sacher-Torte.

“Let's hope he won't disgrace me tonight!” - With this warning, the success story of the Original Sacher-Torte began in 1832, when a dessert for particularly discerning guests was created at the court of Prince Metternich. Sunstitute Franz Sacher stood in for the regular Chef, who was indisposed. He made a cake creation that couldn't be more delicious. That was the birth of our Original Sacher-Torte.

EISBECHER

Ice cream

EISKAFFEE „ALT WIEN“

Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca
mit Schlagobers
(A, C, F, G, H)

*“Iced Coffee “Old Vienna Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and sugared Mocca
topped with whipped cream*

€ 8,50

COUPE DÄNEMARK

Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter Schokoladensauce
und Schlagobers
(A, C, F, G, H)
Coupe Denmark

Bourbon-Vanilla ice cream with whipped cream and warm homemade chocolate sauce

€ 10,00

HEIßE LIEBE

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagobers
(A, C, F, G, H)

“Hot Love“ Bourbon-Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

€10,00

SORBETBECHER

Verschiedene Sorbets
und frische Früchte
(A, C, G, H)

Various types of sorbet with fresh fruits

€10,00

GETRÄNKE

BEVERAGES

APPERITIFEMPFEHLUNGEN

APERITIF RECOMMENDATIONS

Original Sacher Cuvée Brut Sekt

Original Sacher Cuvée Sparkling Wine

pur oder mit Orangensaft | *pure or with orange juice*

0,1l – € 8,50

Prosecco – La Jara

0,1l – € 6,50

Frisch gepresste Säfte

Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange,

Kiwi-Birne, Gemischter Fruchtsaft

Freshly squeezed fruit juices

Orange, grapefruit, carrot, carrot-apple, carrot-orange,

kiwi-pear, mixed fruit juices

0,2l – € 5,50

Bitte fragen Sie nach unserer ausführlichen nationalen und internationalen
Weinkarte.

Sehr gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter bei der Auswahl.

Wein kann Sulfite, Kasein und Milcheiweiß enthalten.

*For bottled wine, sparkling wine and champagne, please ask our employees for the
national and international wine menu.*

Wine may contain sulfite, casein and milk protein.

**ÖSTERREICHISCHE
WEINEMPFEHLUNGEN**
AUSTRIAN WINE RECOMMENDATIONS

Glasweise serviert aus der 0,75l Flasche

Chardonnay 2017 | Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel
0,125 l – € 6,50

Sacher Jubiläumsriesling 2017 | Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal
0,125 l – € 5,80

Grüner Veltliner 2017 | Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel
0,125 l – € 5,30

Cabernet Sauvignon 2017 | Weingut Salzl, Seewinkelhof, Neusiedlersee
0,125 l – € 6,00

Blafränkisch 2017 | Weingut Preisinger, Gols, Neusiedlersee
0,125 l – € 6,00

Zweigelt Zeitlos 2017 | Weingut Bayer, Neckenmarkt, Burgenland
0,125 l – € 5,40

WEISSWEIN | WHITE WINE

Grüner Veltliner
Weingut Mayer am Pfarrplatz,
Wien

0,125 l – € 4,10
0,25 l – € 8,20

ROSÉWEIN | ROSÉ

Zweigelt Rosé
Weingut Jamek, Joching

0,125 l – € 4,10
0,25 l – € 8,20

ROTWEIN | RED WINE

Blauer Zweigelt
Weingut Sepp Moser,
Neusiedlersee

0,125 l – € 4,10
0,25 l – € 8,20

Blafränkisch
Weingut Markowitsch,
Göttlesbrunn

0,125 l – € 4,10
0,25 l – € 8,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
NON-ALCOHOLIC DRINKS

Römerquelle

0,33 l - € 3,70

0,75 l - € 6,70

Naturtrüber Apfelsaft

0,25 l - € 4,-

Soda 0,50 l - € 4,50

Leitungswasser 0,50 l - € 4,5

Fuzetea - Pfirsich / Hibiskus & Zitrone / Zitronengras

0,25 l - € 4,50

Cappy Orange

0,25 l - € 3,90

Rauch Marille / Johannisbeere / Pfirsich / Mango / Cranberry

0,20 l - € 3,90

Royal Bliss Tonic Water / Bitter Lemon

0,20 l - € 4,50

Schweppes Ginger Ale

0,20 l - € 3,90

Coca Cola / Coca Cola light / Coca Cola zero

0,33 l - € 3,90

Fanta / Sprite / Mezzo Mix / Almdudler

0,33 l - € 3,90

Soda Himbeer oder Zitrone

0,25 l - € 3,50

Red Bull

0,25 l - € 5,-

Carpe Diem Kombucha

Classic / Quitte / Cranberry 0,25 l - € 5,-

HEISSGETRÄNKE *HOT BEVERAGES*

Großer Espresso | *Double Espresso*
€ 4,80

Kaffee verkehrt | *Latte Macchiato*
(G)
€ 4,90

Cappuccino
(G)
€ 4,90

Verlängerter | *Black Coffee*
€ 4,10

Espresso klein | *Espresso*
€ 3,50

Portion Kräuter- oder Früchte Tee | *Portion of Herbal or
Fruit Tea*
€ 5,20

Original Sacher Mischung (Darjeeling Tees, Earl Gray,
Jasminblüten)
€ 5,20

Heiße Schokolade mit Schlagobers | *Hot Chocolate*
(F, G, H)
€ 5,20

GUGLHOF EDELBRÄNDE SCHNAPS FROM LOCAL DESTILLERY „GUGLHOF“

Vogelbeere, Williams Birne | *Rowan or Williams pear*
2 cl – € 8,50

Marille, Kirsch, Zwetschke | *apricot, cherry, plum*
2 cl – € 5,50

Obstler | *Obstler apple and pear*
2 cl – € 4,90

ALLERGENINFORMATION
*ALLERGENIC INFORMATION –
CODEX RECOMMENDATION*

- A glutenhaltiges Getreide | *gluten*
- B Krebstier | *crustaceans and shellfish*
- C Ei | *egg*
- D Fisch | *fish*
- E Erdnuss | *peanut*
- F Soja | *soy*
- G Milch oder Laktose | *milk or lactose*
- H Schalenfrüchte | *nuts*
- L Sellerie | *celery*
- M Senf | *mustard*
- N Sesam | *sesame*
- O Sulfite | *sulfite*
- P Lupinen | *lupine*
- 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.

Despite careful preparation, our dishes may include traces of other ingredients, which contain additional allergens.

Alle Preise sind in Euro inklusive aller Steuern angegeben.

All prices in Euro, incl. VAT