



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.

Menü

Auftakt

Original Sacher Geflügelleberparfait
Gefüllter Palatschinken mit Seesaibling
Gebackener Rinderknochenmark mit
Sardellencreme und Zitrus
Knusprige Radieschen mit Kren
(A, C, D, F, G, L, M, O)
- 18 -

Marinierte Gelbschwanzmakrele

mit pochierter Gillardeau Auster, Alge,
Gurke und Kalamansi
(D, F, O, R)
- 32 -

Gestockte Hummer-Bisque

mit Imperial Kaviar und Liebstöckel
(B, D, G, L, M, O)
- 36 -

Goldforelle am Salzstein

mit Urkarotten, Shitake, Holler und kernigem Senf
(D, G, O)
- 32 -

Stangensellerie Sorbet

mit Granny Smith und Kamille
(L)
- 14 -

Sanft gegartes Poulet de Bresse

mit jungem Mais, Spinat, Verjus Trauben
und Curry
(C, F, G, L, M)
- 42 -

Cantaloupe Melone

mit kandierten Rosenblüten und Akazienhonig
(C, G, O)
- 22 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 139 -

7-Gang Menü - 149 -

Cuvert pro Person - 4,50 -

Selektion von Jumi's Käse

mit Fruchtbrot und Quitten Chutney
(A, G, H, O)
klein - 28 -
groß - 34 -

Vegetarisches Menü

Auftakt

Fenchel Praline
Gefüllter Palatschinken mit Hüttenkäse
Gebackener Tofu mit Avocadocrème und Zitrus
Knusprige Radieschen mit Kren
(A, C, F, G, L, O)
- 18 -

Gefüllte Kirscharadeiser

mit Meeresspargel, Physalis
und schwarzem Knoblauch
(A, F, O) vegan
- 28 -

Erdbeer-Kaltschale

mit Joghurt und Verbene
(G, O)
- 18 -

Gegrillte Lauchherzen

mit jungem Mais, Spinat, Verjus Trauben
und Curry
(C, F, G, L, O)
- 29 -

Stangensellerie Sorbet

mit Granny Smith und Kamille
(L) vegan
- 14 -

Geschmorte Süßkartoffel

mit eingelegtem Sommerkürbis, Pistazien,
Igel-Stachelbart Pilz und Gemüsejus
(F, H, L, M, O) vegan
- 32 -

Kokosnuss Crèmeux

mit Kirschragout und Salbei
(A, C, G, O)
- 22 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 129 -

7-Gang Menü - 139 -

Cuvert pro Person - 4,50 -

Selektion von Jumi's Käse

mit Fruchtbrot und Quitten Chutney
(A, G, H, O)
klein - 28 -
groß - 34 -

Aperitif-Empfehlung

Green-Martini - 15 -

Grey Goose Vodka, Apple Sour Likör, Zitronensaft, Apfelsirup

Bellini - 16 -

Original Sacher Cuvée, Pfirsich, Marillenlikör

Sacher Martini - 18 -

Grey Goose Vodka, Marille, Marillenlikör, Zitronensaft, Orange bitter

Champagner Laurent Perrier Grand Siècle 0,1l - 59 -

Champagner Bollinger Rosé 0,1l - 25 -

The Zero 0,1l - 12,5 - alkoholfreier Schaumwein

Martini Vibrante 5cl - 8 - alkoholfrei

Martini Floreale 5cl - 8 - alkoholfrei

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

Weinbegleitung

2017 Riesling Marienburg GG VDP

Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Deutschland

2018 Amphora Roja

Xarel Lo, Pares Balta, Penedes, Spanien

oder

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark

2020 Auxey-Duresses Blanc AOC

David Moret, Cote de Beaune, Frankreich

oder

2022 Donauschotter Rosé

Weinmanufaktur Clemens Strobl, Wagram

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark

Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, Frankreich

2015 Riesling "Harzenleiten" Smaragd

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

-Ausschank aus der Magnumflasche-

oder

2022 Wiener Gemischter Satz Mitterberg

Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde, Wien

2016 Gelber Traminer "Goldrosen"

Salomon Undhof, Stein a. d. Donau, Kremstal

oder

2016 Zweigelt Trockenbeerenauslese N °2

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

Gerne servieren unser Diplom-Sommelier Herr Mayer und unsere Restaurantleiterin Frau Merolla Ihnen passende Weinempfehlungen.

Weinbegleitung in 6 Gängen
- 76 -

Weinbegleitung in 7 Gängen
- 89 -

Alkoholfreie Getränkebegleitung in 6 Gängen
- 52 -

Alkoholfreie Getränkebegleitung in 7 Gängen
- 62 -

Alle Preise sind in Euro zu verstehen

Menu

Prelude

Original Sacher poultry liver parfait
Stuffed Austrian pancake with arctic char
Baked beef bone marrow with anchovy cream
and citrus
Crispy radishes with horseradish
(A, C, D, F, G, L, M, O)
- 18 -

Marinated yellowtail mackerel

with poached Gillardeau oyster, seaweed,
cucumber and calamansi
(D, F, O, R)
- 32 -

Stocked lobster bisque

with Imperial caviar and lovage
(B, D, G, L, M, O)
- 36 -

Golden trout on a salt stone

with primal carrots, shitake, elder
and grainy mustard
(D, G, O)
- 32 -

Celery stalk sorbet

with Granny Smith and camomile
(L)
- 14 -

Gently cooked chicken de Bresse

with young sweetcorn, spinach, verjus grapes
and curry
(C, F, G, L, M)
- 42 -

Cantaloupe melon

with candied rose petals and acacia honey
(C, G, O)
- 22 -

6-course menu without Refreshment - 139 -
7-course menu - 149 -
Cuvert per person - 4,50 -

Selection of Jumi's cheese

with fruit bread and quince chutney
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Vegetarian menu

Prelude

Fennel praline
Stuffed Austrian pancake with cottage cheese
Baked tofu with avocado cream and citrus
Crispy radishes with horseradish
(A, C, F, G, L, O)
- 18 -

Stuffed cherry tomatoes

with sea asparagus, physalis and black garlic
(A, F, O) vegan
- 28 -

Strawberry cold dish

with yoghurt and verbena
(G, O)
- 18 -

Grilled leek hearts

with young sweetcorn, spinach, verjus grapes
and curry
(C, F, G, L, O)
- 29 -

Celery stalk sorbet

with Granny Smith and camomile
(L) vegan
- 14 -

Braised sweet potato

with pickled summer squash, pistachios,
hedgehog spiky beard mushroom
and vegetable jus
(F,H,L,M,O) vegan
- 32 -

Coconut crèmeux

with cherry ragout and sage
(A, C, G, O)
- 22 -

6-course menu without Refreshment - 129 -
7-course menu - 139 -
Cuvert per person - 4,50 -

Selection of Jumi's cheese

with fruit bread and quince chutney
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Aperitif recommendation

Green-Martini - 15 -

Grey Goose Vodka, Apple sour liquer, lemon juice,
apple syrup

Bellini - 16 -

Original Sacher Cuvée, peach, apricot liquer

Sacher Martini - 18 -

Grey Goose Vodka, apricot, apricot liquer,
lemon juice, bitter orange

Champagner Laurent Perrier Grand Siècle 0,1l - 59 -

Champagner Bollinger Rosé 0,1l - 25 -

The Zero 0,1l – 12,5 - non-alcoholic sparkling wine

Martini Vibrante 5cl - 8 - non-alcoholic

Martini Floreale 5cl - 8 - non-alcoholic

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

Wine accompaniment

2017 Riesling Marienburg GG VDP

Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Germany

2018 Amphora Roja

Xarel Lo, Pares Balta, Penedes, Spain

or

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Southern Styria

2020 Auxey-Duresses Blanc AOC

David Moret, Cote de Beaune, France

or

2022 Donauschotter Rosé

Weinmanufaktur Clemens Strobl, Wagram, Austria

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Southern Styria

Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, France

2015 Riesling “Harzenleiten” Smaragd

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau, Austria
-serving from the magnum bottle-

oder

2022 Wiener Gemischter Satz Mitterberg

Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde, Vienna, Austria

2016 Gelber Traminer “Goldrosen”

Salomon Undhof, Stein a. d. Donau, Kremstal, Austria

oder

2016 Zweigelt Trockenbeerenauslese N °2

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland, Austria

Our graduate sommelier Mr. Mayer and our
restaurant manager Mrs. Merolla are happy
to offer wine recommendations.

Wine accompaniment in 6 courses
- 76 -

Wine accompaniment in 7 courses
- 89 -

Non-alcoholic beverages accompaniment in 6 courses
- 52 -

Non-alcoholic beverages accompaniment in 7 courses
- 62 -

All prices are in Euro