



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

Knuspriger Zuckermais
Gefüllte Palatschinken mit Seeforelle
Oliven Financière mit Joghurt
Kohlrabi Tascherl mit Kalbstatar
(A, C, G, L, M, O)
- 18 -

„Steirisches Gold“

Confierte steirische Berggarnele
mit Elstar Apfel, Butternusskürbis und Kren
(A, B, F, G, O)
- 34 -

Gebratene bretonische Jakobsmuschel

mit weißem Sterlet Kaviar, Rübchen,
Macadamia und Zitrus
(A, D, F, O, R)
- 39 -

Sanft gegarte Seezunge

mit Inkagurke, junger Kokosnuss,
Sesam und Shiso Blatt
(D, G, N, O)
- 38 -

Oabika Sorbet

mit Lychee
vegan
- 14 -

Rehrücken

mit Waldpilzen, schwarzem Knoblauch,
Heidelbeeren und Fichtensprossen
(A, C, G, L, O)
- 42 -

Variation von der Valrhona Schokolade

Komuntu Crèmeux mit Jivara Espuma,
Haselnuss und Dulcey Eis
(C, G, H)
- 22 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 149 -

7-Gang Menü - 159 -

Couvert pro Person - 5 -

Vegetarisches Menü

Auftakt

Knuspriger Zuckermais
Gefüllte Palatschinken mit Hüttenkäse
Oliven Financière mit Joghurt
Kohlrabi Tascherl mit Kimchi
(A, C, G, L, M, O)
- 18 -

„Steirischer Garten“

Butternusskürbis mit Kernöl, Kren, Elstar Apfel
und mariniertem Hartweizen
(A, F, G, O) vegan
- 28 -

Trüffel Essenz vom Perigord Trüffel

mit Süßzwiebeln, confiertem Dotter,
Wachsbohnen und Erdartischocke
(C, F, G, L, O)
- 20 -

Miso glasierter Karfiol

mit fermentiertem Lauch, Shiso Blatt
und Macadamia
(A, F, N, O) vegan
- 28 -

Oabika Sorbet

mit Lychee
vegan
- 14 -

Gefüllter Sellerie

mit Bramata, cremigen Waldpilzen, eingelegten
Stachelbeeren und Petersilien-Fond
(F, L, M, O) vegan
- 32 -

Opalys Namelaka

mit Hollerragout, Sorbet
und eingelegten Herzkirschen
(C, G)
- 22 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 129 -

7-Gang Menü - 139 -

Couvert pro Person - 5 -



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:

Österreichische und internationale Käseauswahl von Jumi's Käse

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

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

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark

2020 Séguret Blanc

Domaine Malmot, Côte du Rhône Village, Frankreich

oder

2021 Burja

Bela, Vipava, Slowenien

2021 Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

Château Vitallis, Fuissé, Mâconnais, Frankreich

oder

2022 Gemischter Satz Bisamberg

Fritz Wieninger, Wien

Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, Frankreich

2020 Cuvée Harterberg

Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

oder

2019 Weissburgunder Smaragd

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

2016 Zweigelt Trockenbeerenauslese N°2

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland

oder

2016 Brachetto d' AQUI DOCG

Giacomo Bologna "Braidà", Piemont, Italien

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

Crispy sweetcorn
Stuffed Austrian pancake with lake trout
Olive financière with yoghurt
Kohlrabi pockets with veal tartare
(A, C, G, L, M, O)

- 18 -

“Styrian gold”

Confit Styrian mountain prawn
with Elstar apple, butternut squash
and horseradish
(A, B, F, G, O)

- 34 -

Fried Breton scallop

with white sterlet caviar, turnip,
macadamia and citrus
(A, D, F, O, R)

- 39 -

Gently cooked sole

with Inca cucumber, young coconut,
sesame and shiso leaf
(D, G, N, O)

- 38 -

Oabika sorbet

with lychee
vegan

- 14 -

Saddle of venison

with wild mushrooms, black garlic, blueberries
and spruce shoots
(A, C, G, L, O)

- 42 -

Variation of Valrhona chocolate

with Komuntu crèmeux with Jivara Espuma,
hazelnut and Dulcey ice cream
(C, G, H)

- 22 -

6-course menu without Refreshment - 149 -

7-course menu - 159 -

Cuvert per person - 5 -

Vegetarian menu

Prelude

Crispy sweetcorn
Stuffed Austrian pancake with cottage cheese
Olive financière with yoghurt
Kohlrabi pockets with kimchi
(A, C, G, L, M, O)

- 18 -

“Styrian garden”

Butternut squash with seed oil, horseradish,
Elstar apple and marinated durum wheat
(A, F, G, O) vegan

- 28 -

Truffle essence of Perigord truffle

with sweet onions, confit yolk, wax beans
and topinambur
(C, F, G, L, O)

- 20 -

Miso glazed cauliflower

with fermented leek, shiso leaf and macadamia
(A, F, N, O) vegan

- 28 -

Oabika sorbet

with lychee
vegan

- 14 -

Stuffed celeriac

with bramata, creamy wild mushrooms,
pickled gooseberries and parsley stock
(F, L, M, O) vegan

- 32 -

Opalys Namelaka

with elderberry ragout, sorbet
and pickled cherries
(C, G)

- 22 -

6-course menu without Refreshment - 129 -

7-course menu - 139 -

Cuvert per person - 5 -



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:

Austrian and international cheese selection from “Jumi’s Käse”

with fruit bread and quince chutney
(A, G, H, O)

small - 28 -

large - 34 -

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

2021 Sauvignon Blanc Theresienhöhe

Weingut Polz, Spielfeld, Southern Styria

2020 Séguret Blanc

Domaine Malmot, Côte du Rhône Village, France

or

2021 Burja

Bela, Vipava valley, Slovenia

2021 Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

Château Vitallis, Fuissé, Mâconnais, France

or

2022 Gemischter Satz Bisamberg

Fritz Wieninger, Vienna, Austria

Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, France

2020 Cuvée Harterberg

Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion, Austria

or

2019 Weissburgunder (Pinot Blanc) Smaragd

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau, Austria

2016 Zweigelt Trockenbeerenauslese N °2

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland, Austria

or

2016 Brachetto d’Acqui DOCG

Giacomo Bologna “Braidà”, Piedmont, Italy

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