



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

Ochsenschlepp Praline mit Nüssen und Kaki  
Steckerlfisch mit geräucherter Aioli und Dashi  
Kürbissüppchen mit Trüffelschaum  
Steinpilz Sablé mit Maroni  
(A, C, D, E, F, G, H, L, N, O)  
- 18 -

\*\*\*

### Sanft gegarter Hummer

mit fermentiertem Kürbis,  
Zwergorangen und Bisque  
(A, B, C, F, G, L, M, N, O)  
- 59 -

\*\*\*

### Wachtel Consommé

mit geschmorter Wachtelkeule und Teriyaki  
(A, C, F, L, N, O)  
- 20 -

\*\*\*

### Confierte Seezunge

mit Beluga-Imperial Kaviar, Buddhas Hand,  
Vitelotte und Zitrus Hollandaise  
(C, D, G, L, M, O)  
- 59 -

\*\*\*

### Nashi Birnen Sorbet

mit kandiertem Fenchel und Eucalyptus  
(A, O)  
- 14 -

\*\*\*

### Rehrücken „Wienerwald“

mit Waldpilzen, schwarzem Knoblauch,  
Heidelbeeren und Fichtensprossen  
(A, C, F, G, L, N, O)  
- 44 -

\*\*\*

### Vanille Crème Brûlée

mit Sanddorn, Zirbe und Piemont Haselnuss  
(C, G, H, O)  
- 22 -

6-Gang Menü ohne Erfrischung - 159 -  
7-Gang Menü - 169 -  
Couvert pro Person - 5 -

## Vegetarisches Menü

### Auftakt

Schafskäse Praline mit Nüssen und Kaki  
Gegrillter Tofu mit Shiso und geräucherter Aioli  
Kürbissüppchen mit Trüffelschaum  
Steinpilz Sablé mit Maroni  
(A, C, E, F, G, H, M, N, O)  
- 18 -

\*\*\*

### Schwarzwurzel Terrine

mit Zwergorangen, Radicchio und Mandel  
(A, F, G, O) vegan  
- 28 -

\*\*\*

### Essenz vom Périgord Trüffel

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

\*\*\*

### Karotte im Salzteig gebacken

mit Getreide, Rettich und Bergamotte  
(A, C, F, G, L, O)  
- 28 -

\*\*\*

### Nashi Birnen Sorbet

mit kandiertem Fenchel und Eucalyptus  
(A, O)  
- 14 -

\*\*\*

### Knusprige Melanzani

mit Miso, Kohlgemüse und Bergwiesenkräuter  
(A, F, L, N, O) vegan  
- 32 -

\*\*\*

### Valrhona Crémeux

mit Zimt, Brombeeren und Wacholder  
(A, C, F, G, O)  
- 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 hausgemachtem Fruchtebrot  
(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

\*\*\*

**2020 Chardonnay Rosenberg**  
Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

\*\*\*

**2019 LeVIOGN Viognier - Orange -**  
Tröpfelhof, Kaltern, Südtirol, Italien

\*\*\*

**2023 Châteauneuf du Pape Blanc**  
Domaine Saint Siffrein, Rhône, Frankreich

\*\*\*

**Labruière Prologue Extra Brut**  
Verzenay, Champagne, Frankreich

\*\*\*

**2015 Ab Ericio**  
Hans Iglar, Deutschkreuz, Mittelburgenland

oder

**2018 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz**  
Franz Pichler, Wösendorf, Wachau

\*\*\*

**2015 Beerenauslese**  
Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland

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

Oxtail praline with nuts and kaki  
Skewered fish with smoked aioli and dashi  
Pumpkin soup with truffle foam  
Porcini mushroom sablé with chestnuts  
(A, C, D, E, F, G, H, L, N, O)

- 18 -

\*\*\*

### Gently cooked lobster

with fermented pumpkin, kumquats and bisque  
(A, B, C, F, G, L, M, N, O)

- 59 -

\*\*\*

### Quail consommé

with braised quail leg and teriyaki  
(A, C, F, L, N, O)

- 20 -

\*\*\*

### Confit sole

with Beluga-Imperial caviar, Buddha's hand,  
vitelotte and citrus hollandaise  
(C, D, G, L, M, O)

- 59 -

\*\*\*

### Nashi pear sorbet

with candied fennel and eucalyptus  
(A, O)

- 14 -

\*\*\*

### Saddle of venison "Wienerwald"

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

- 44 -

\*\*\*

### Vanilla crème brûlée

with sea buckthorn, pine and Piedmont hazelnut  
(C, G, H, O)

- 22 -

6-course menu without Refreshment - 159 -

7-course menu - 169 -

Couvert per person - 5 -

## Vegetarian menu

### Prelude

Sheep's cheese praline with nuts and kaki  
Grilled tofu with shiso and smoked aioli  
Pumpkin soup with truffle foam  
Porcini mushroom sablé with chestnuts  
(A, C, E, F, G, H, M, N, O)

- 18 -

\*\*\*

### Black salsify terrine

with kumquats, radicchio and almonds  
(A, F, G, O) vegan

- 28 -

\*\*\*

### Truffle essence of Perigord truffle

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

- 20 -

\*\*\*

### Carrot baked in salt dough

with cereals, radish and bergamot  
(A, C, F, G, L, O)

- 28 -

\*\*\*

### Nashi pear sorbet

with candied fennel and eucalyptus  
(A, O)

- 14 -

\*\*\*

### Crispy eggplant

with miso, cabbage and mountain meadow herbs  
(A, F, L, N, O) vegan

- 32 -

\*\*\*

### Valrhona crèmeux

with cinnamon, blackberries and juniper  
(A, C, F, G, O)

- 22 -

6-course menu without Refreshment - 129 -

7-course menu - 139 -

Couvert 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 homemade fruit bread

(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

\*\*\*

### 2020 Chardonnay Rosenberg

Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Austria

\*\*\*

### 2019 LeVIOGN Viognier - Orange -

Tröpfitalhof, Kaltern, South Tyrol, Italy

\*\*\*

### 2023 Châteauneuf du Pape Blanc

Domaine Saint Siffrein, Rhône, France

\*\*\*

### Labruyère Prologue Extra Brut

Verzenay, Champagne, France

\*\*\*

### 2015 Ab Ericio

Hans Igler, Deutschkreuz, Mittelburgenland, Austria

or

### 2018 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz

Franz Pichler, Wösendorf, Wachau, Austria

\*\*\*

### 2015 Beerenauslese

Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, Austria

or

### 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