



Unser Küchen- und Serviceteam rund um Küchenchef Michael Gahleitner und Restaurantleiter Misel Cvijetinovic heißen Sie in unserem Sacher Grill herzlich willkommen!

*Our kitchen and service team around chef Michael Gahleitner and restaurant manager Misel Cvijetinovic welcome you to our Sacher Grill!*

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind und wünschen Ihnen unvergessliche Sacher Momente!

*We are delighted that you are with us today and wish you unforgettable Sacher moments!*

Michael Gahleitner  
Küchenchef

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Gahleitner'.

Misel Cvijetinovic  
Restaurantleiter

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Misel Cvijetinovic'.



Wir freuen uns über Ihre Bewertung



*We appreciate your feedback*



## VORSPEISEN

### STARTERS

---

**GEBEIZTER HIRSCHRÜCKEN** 22  
aus den Tauern, mit zweierlei Pastinake, Haselnüssen  
und Radicchio  
A, C, D, G, L, O, R

---

**OKTOPUS CARPACCIO** 21  
mit Apfelmarinade, Passe Pierre und Brioche  
A, C, D, G, L, O, R

---

**BEEF TARTAR**  
mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise  
als Vorspeise 120 g 22  
als Hauptspeise 200 g 32  
A, D, G, M, O

---

**VARIATION VON BEETEN** 18  
mit Aberseer Schafskäse Espuma, Sauerteigbrot  
und Friséesalat  
A, C, G, O

---

**ZITRONENGRAS-  
KOKOS CREMESUPPE** 9  
mit knusprigem Tofu-Tascherl  
A, G, L, O

---

**TAFELSPITZSUPPE** 9  
mit Frittaten, Grießnockerl  
oder dreierlei österreichischen Einlagen mit  
Wurzelgemüse  
A, C, G, L

---

**CURED VENISON** 22  
*from the "Tauern", with two types of parsnip,  
hazelnuts and Radicchio*  
A, C, D, G, L, O, R

---

**OCTOPUS CARPACCIO** 21  
*with apple marinade, Passe Pierre and Brioche*  
A, C, D, G, L, O, R

---

**BEEF TARTAR**  
*with quail egg and mustard-mayonnaise*  
as starter, 4,2 oz. 22  
as main course, 7 oz. 32  
A, D, G, M, O

---

**VARIATION OF BEETS** 18  
*with "Aberseer" sheep cheese Espuma, sourdough bread  
and Frisée salad*  
A, C, G, O

---

**LEMONGRASS-COCONUT  
CREAM SOUP** 9  
*with crispy tofu dumpling*  
A, G, L, O

---

**CONSOMMÉ OF BEEF** 9  
*with pancake stripes, semolina dumplings  
or three kinds of typical Austrian garnishes and  
root vegetables*  
A, C, G, L



## HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

---

**AUBERGINENGRAMMEL-KNÖDEL** 30  
mit zweierlei Rotkraut und Flachgauer  
Kräuterseitlingen  
A, C, G, L, O

---

**SEESAIBLING, RÄUCHERAAL & LARDO** 35  
mit Balsamico-Belugalinsen und Wurzelgemüse  
A, D, F, G, H, L, O

---

**HUMMER** 46  
mit Trüffel, jungem Spinat und Linguine  
A, B, C, D, G, L, O

---

**RINDERFILET** 46  
mit Pfeffersauce, Belper Knolle, Bittersalaten  
und Kroketten  
A, C, G, L, O

---

**EGGPLANT GRAM DUMPLINGS** 30  
with two types of red cabbage and king oyster  
mushrooms from "Flachgau"  
A, C, G, L, O

---

**CHAR, SMOKED EEL & LARDO** 35  
with balsamic beluga lentils and root vegetables  
A, D, F, G, H, L, O

---

**LOBSTER** 46  
with truffle, young spinach and linguine  
A, B, C, D, G, L, O

---

**BEEF FILLET** 46  
with pepper sauce, "Belper Knolle Cheese",  
bitter lettuce and croquettes  
A, C, G, L, O

### 4-GANG MENÜ CHEF'S CHOICE

4-Gang Menü aus unser Sacher Grill Karte

### 4-COURSE MENU CHEF'S CHOICE

4-course menu from our Sacher Grill menu

€ 74,-



## SACHER KLASSIKER

### SACHER CLASSICS

|  |   |
|--|---|
| <hr/> <b>DER SALZBURGER</b> 18<br>mit Speck, Paprika und Zwiebel<br>A, C, G, L   | <hr/> <b>„SALZBURGER“</b> 18<br><i>with bacon, bell pepper and onion</i><br>A, C, G, L  |
| <hr/> <b>DIE SALZBURGERIN</b> 18<br>mit Zwiebeln, Miso und Paprika<br>VEGAN<br>A, F, L, M, O<br>bestellen Sie dazu<br>Cheddar 3<br>Steakhouse Pommes 6,50<br>Gemischter Blattsalat 6,50<br>M, O, H | <hr/> <b>“SALZBURGERIN”</b> 18<br><i>with onions, Miso and bell pepper</i><br>VEGAN<br>A, F, L, M, O<br>add<br>Cheddar 3<br>French Fries 6,50<br>Mixed leaf salad 6,50<br>M, O, H |
| <hr/> <b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> 35<br>in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat<br>A, C, G, M, O  | <hr/> <b>“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL</b> 35<br><i>pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad</i><br>A, C, G, M, O                                  |
| <hr/> <b>GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND</b> 35<br>mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren<br>A, C, G, L, M, O                                     | <hr/> <b>BOILED YOUNG BEEF</b> 35<br><i>with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish</i><br>A, C, G, L, M, O           |
| <hr/> <b>HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL</b> 28<br>frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl<br>A, C, L, M, O   | <hr/> <b>HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE</b> 28<br><i>with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil</i><br>A, C, L, M, O  |



## SÜSSES FINALE

### *SWEET FINAL*

---

**HASELNUSS PARFAIT** 15  
mit Zitronen-Zabaione und karamellisierten Nüssen  
A, C, G, H, O

---

**SALZBURGER NOCKERL** 28  
mit handgerührtem Himbeerobers  
A, C, G

---

**SACHER SAVARIN** 14  
in Rum getränkter Biscuit,  
mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme  
A, C, G, H, O

---

**WIENER APFELSTRUDEL  
ODER TOPFENSTRUDEL** 8,50  
A, G, H  
bestellen Sie dazu  
Schlagobers 1,50  
G  
Vanillesauce 2,50  
C, G  
Vanilleeis 2,50  
C, G

---

**ORIGINAL SACHER-TORTE** 9,90  
mit Schlagobers  
A, C, F, G, H

---

**HAZELNUT PARFAIT** 15  
*with lemon Zabaglione and caramelized nuts*  
A, C, G, H, O

---

**“SALZBURGER NOCKERL”** 28  
*Fluffy egg Soufflé with hand-whipped raspberry cream*  
A, C, G

---

**SACHER SAVARIN** 14  
*Biscuit soaked in rum and  
fresh fruits doused with vanilla cream*  
A, C, G, H, O

---

**HOMEMADE VIENNESE APPLE STRUDEL  
OR CURD CHEESE STRUDEL** 8,50  
A, G, H, O  
*add*  
*Whipped Cream* 1,50  
G  
*Vanilla sauce* 2,50  
C, G  
*Vanilla ice cream* 2,50  
C, G

---

**ORIGINAL SACHER-TORTE** 9,90  
*with whipped cream*  
A, C, F, G, H



## EISBECHER

### ICE CREAM

|   |   |
|---|---|
| <b>EISKAFFEE „ALT WIEN“</b> 14  | <b>ICED COFFEE „OLD VIENNA STYLE“</b> 14  |
| Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca und Schlagobers                  | <i>Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and sugared Mocca topped with whipped cream</i>   |
| A, C, F, G, H   | A, C, F, G, H   |
| <b>COUPE DÄNEMARK</b> 14  | <b>COUPE DENMARK</b> 14   |
| Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter Schokoladensauce und Schlagobers      | <i>Bourbon-Vanilla ice cream with warm homemade chocolate sauce and whipped cream</i>       |
| A, C, F, G, H   | A, C, F, G, H   |
| <b>BANANENSPLIT</b> 14  | <b>BANANA SPLIT</b> 14  |
| Bourbon-Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagobers | <i>Bourbon-Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, almond flakes and whipped cream</i> |
| A, C, F, G, H   | A, C, F, G, H   |
| <b>CRÈME PLOMBIÈRE - ERDBEERE</b> 14  | <b>CRÈME PLOMBIÈRE - STRAWBERRY</b> 14  |
| Erdbeersorbet kalt gerührt, mit Erdbeeren und Schlagobers                         | <i>Cold-stirred strawberry sorbet, with strawberries and whipped cream</i>                  |
| A, C, G, H  | A, C, F, G, H   |
| <b>SORBETBECHER</b> 16  | <b>SORBET CUP</b> 16  |
| Eine Mischung von Sorbets, kreiert aus einer Auswahl an Früchten                  | <i>A mixture of sorbets, made from a selection of fruits</i>                                |
| A, C, F, G, H   | A, C, F, G, H   |



SEKT / CHAMPAGNER  
*SPARKLING WINE / CHAMPAGNE*

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| ORIGINAL SACHER CUVÉE<br>BRUT SEKT 0,1l<br>pur oder mit Orangensaft | 9  | ORIGINAL SACHER CUVÉE<br>BRUT SPARKLING WINE 0,1l<br><i>pure or with orange juice</i> | 9  |
| JAMEK ROSÉ BRUT SEKT 0,1l   | 10 | JAMEK SPARKLING ROSÉ WINE 0,1l  | 10 |
| PROSECCO FILI DOC 0,1l  | 7  | PROSECCO FILI DOC 0,1l  | 7  |
| LAURENT PERRIER 0,1l  | 18 | LAURENT PERRIER 0,1l  | 18 |
| BOLLINGER ROSÉ 0,1l   | 25 | BOLLINGER ROSÉ 0,1l   | 25 |
| BOLLINGER CUVÉE 0,1l  | 23 | BOLLINGER CUVÉE 0,1l  | 23 |

Bitte fragen Sie gerne nach unserer ausführlichen nationalen und internationalen Weinkarte. Sehr gerne berätet Sie unser Serviceteam bei der Auswahl.

*Please ask for our extensive national and international wine list.  
Our service team will be happy to advise you on your choice.*



## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN *OUR WINE RECOMMENDATIONS*

### WEISSWEIN *WHITE WINE*

### ROTWEIN *RED WINE*

---

**GRÜNER VELTLINER 2023  
FEDERSPIEL 0,125 l** 8  
Domaine Wachau, Dürnstein  
(Sonderabfüllung Hotel Sacher)

---

**GRÜNER VELTLINER 2020  
PURUS 0,125 l** 11  
Wg. Wenzel, Langenlois, Kamptal DAC

---

**CHARDONNAY 2023 0,125 l** 8  
Wg. Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

---

**RIESLING 2023 0,125 l** 9  
Wg. Wess, Niederösterreich

---

**RIESLING 2022 0,125 l** 10  
"Blauschiefer", Dr. Loosen, Mosel

---

**GELBER MUSKATELLER 2023 0,125 l** 9  
Wg. Trummer, Südsteiermark

---

**BLAUFRÄNKISCH 2022 0,125 l** 8  
Wg. Achs, Gols, Neusiedlersee

---

**ZWEIGELT 2022 0,125 l** 8  
„Ried Sand“, Wg. Kurt Angerer, Lengenfeld, Kamptal

---

**CHIANTI CLASSICO 2019 0,125 l** 10  
"I Colombi Riserva", DOCG, Castello di Querceto,  
Toskana

---

**CHÂTEAU LA GURGUE 0,125  
2020 0,125 l** 14  
Margaux, Bordeaux

---

**PINOT NOIR 2021 0,125 l** 10  
"Alte Reben", Johannes Reinisch, Thermenregion

### ROSÉ / SÜSSWEIN

---

**TRIENNES 2023 0,125 l** 7,50  
*Nans les Pins, Provence*

---

**SPÄTLESE 2021 0,1 l** 12,50  
*Rust, Heidi Schröck, Neusiedlersee-Bgld.*

Glasweise serviert aus der 0,75 l Flasche  
*Served by the glass from the 0.75 l bottle*





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### NON-ALCOHOLIC DRINKS

---

#### RÖMERQUELLE STILL / PRICKELND

|        |   |
|--------|---|
| 0,33 l | 5 |
| 0,75 l | 8 |

---

#### FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0,2 l

8  
Orange, Grapefruit, Karotte, Karotte-Apfel, Karotte-Orange,  
Kiwi-Birne, gemischter Fruchtsaft

---

#### NATURTRÜBER APFELSAFT

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 0,25 l                   | 4,50 |
| mit Soda 0,5 l           | 5    |
| mit Leitungswasser 0,5 l |      |

---

#### COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l

5

---

#### FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l

5

---

#### FUZETEA

5  
Pfirsich | Hibiskus oder Zitrone | Zitronengras

---

#### RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2 l

4,50  
Marille | Johannisbeere | Pfirsich | Mango | Orange

---

#### KINLEY TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE 0,2 l

5,50

---

#### SODA HIMBEERE OD. ZITRONE 0,25 l

3,50

---

#### RED BULL 0,25 l

6

---

#### CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l

6

---

#### RÖMERQUELLE STILL / SPARKLING

|        |   |
|--------|---|
| 0,33 l | 5 |
| 0,75 l | 8 |

---

#### FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES 0,2 l

8  
Orange, grapefruit, carrot, carrot-apple, carrot-orange, kiwi-  
pear, mixed fruit juices

---

#### CLOUDY APPLE JUICE

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 0,25 l               | 4,5 |
| with Soda 0,5 l      | 5   |
| with tap water 0,5 l | 5   |

---

#### COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO 0,33 l

5

---

#### FANTA, SPRITE, MEZZO MIX, ALMDUDLER 0,33 l

5

---

#### FUZETEA

5  
Peach | Hibiscus or lemon | Lemongrass

---

#### RAUCH FRUIT JUICES 0,2 l

4,50  
Apricot | Currant | Peach | Mango | Orange

---

#### KINLEY TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE 0,2 l

5,50

---

#### SODA RASPBERRY OR LEMON 0,25 l

3,50

---

#### RED BULL 0,25 l

6

---

#### CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l

6



## HEISSGETRÄNKE

### *HOT BEVERAGES*

---

GROßER BRAUNER 6

---

KAFFEE VERKEHRT 6  
G

---

CAPPUCCINO 6  
G

---

VERLÄNGERTER 5

---

KLEINER BRAUNER 4,50

---

PORTION KRÄUTER-  
ODER FRÜCHTE TEE 6,50

---

ORIGINAL SACHER MISCHUNG 6,50  
Darjeeling Tees, Earl Gray, Jasminblüten

---

HEIßE SCHOKOLADE 7,50  
serviert im "Häferl" mit Schlagobers  
F, G, H

---

DOUBLE ESPRESSO 6

---

LATTE MACCHIATO 6  
G

---

CAPPUCCINO 6  
G

---

BLACK COFFEE 5

---

ESPRESSO 4,50

---

PORTION OF HERBAL OR  
FRUIT TEA 6,50

---

ORIGINAL SACHER MISCHUNG 6,50  
*Darjeeling tea, Earl Grey, jasmine blossoms*

---

HOT CHOCOLATE 7,50  
*served in a "Häferl", with whipped cream*  
F, G, H



## BIER VOM FASS *DRAUGHT BEER*

---

### TRUMER PILS

|       |   |
|-------|---|
| 0,2l  | 4 |
| 0,33l | 5 |
| 0,5l  | 6 |
| A     |   |

---

### STIEGL GOLDBRÄU

|       |      |
|-------|------|
| 0,2l  | 3,90 |
| 0,33l | 4,80 |
| 0,5l  | 6,50 |
| A     |      |

---

### DIE WEISSE HELL

|       |      |
|-------|------|
| 0,33l | 5    |
| 0,5l  | 6,80 |
| A     |      |

## FLASCHENBIER *BOTTLED BEER*

---

### DIE WEISSE DUNKEL 0,5l

|      |
|------|
| 6,80 |
| A    |

---

### TRUMER FREISPIEL 0,33l

|   |
|---|
| 5 |
| A |

---

### THALHEIMER RADLER 0,33l

|   |
|---|
| 5 |
| A |

---

### STIEGL COLUMBUS 1492 PALE ALE 0,33l

|      |
|------|
| 5,20 |
| A    |

## GUGLHOF EDELBRÄNDE *SCHNAPS FROM LOCAL DESTILLERY "GUGLHOF"*

---

VOGELBEERE 2 cl 12  
*Rowanberry*

---

MARILLE | WILLIAMS | HIMBEERE |  
QUITTE | OBSTLER 2 cl 10  
*Apricot, pear, raspberry, quince, brandy*

---

KIRSCHKE | ZWETSCHKE 2 cl 8  
*Cherry, plum*

---

ZIRBE 2 cl 9  
*Pine*



Alle Preise sind in EUR  
inkl. aller Steuern und Abgaben angegeben

*All prices are quoted in EUR,  
incl. service and taxes*

## ALLERGENINFORMATIONEN



### *ALLERGY INFORMATION*

- A** glutenhaltiges Getreide | *gluten*
- B** Krebstier | *crustations and shellfish*
- C** Ei | *egg*
- D** Fisch | *fish*
- E** Erdnuss | *peanuts*
- F** Soja | *soya*
- G** Milch oder Laktose | *milk or lactose*
- H** Schalenfrüchte | *nuts*
- L** Sellerie | *celery*
- M** Senf | *mustard*
- N** Sesam | *sesame*
- O** Sulfite | *sulphites*
- P** Lupinen | *lupines*
- 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.  
Für Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

*Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the kitchen production process may be present alongside the labeled ingredients.  
For inquiries regarding allergens, please contact our service team.*