



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

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

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

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 'f. Gahleitner'.

Misel Cvijetinovic
Restaurantleiter

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



Wir freuen uns über Ihre Bewertung

We appreciate your feedback

VORSPEISEN

STARTERS

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH 25
mit Radieschen und bunter Radi, Koriandermayonnaise und Babyspinat
D, G, L, M, O

SEA BASS CEVICHE 25
with radishes and colorful radishes, coriander mayonnaise and baby spinach
D, G, L, M, O

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

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

ROTE RÜBEN CARPACCIO 22
Frühlingskräuter, fermentiertem Tofu, Cashewkerne und Safran
F, H, L, O

BEETROOT CARPACCIO 22
Spring herbs, fermented tofu, cashews and saffron
F, H, L, O

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

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

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

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

MELANZANIGRAMMEL-KNÖDEL 30
mit Kohlrabi, Flachgauer Kräuterseitlinge und
Frühlingskräuter velouté
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

ZWEIERLEI VOM TAUERNLAMM 42
mit Salbei-Tomatenpesto gefüllte Brust & gebratener
Rücken, Fisolen, Ratatouillecrème und Kräuter Pommes
Duchesse
C, G, L, O

EGGPLANT GRAM DUMPLINGS 30
with kohlrabi "Flachgauer", oyster mushrooms and spring
herb velouté
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

TWO KINDS OF TAUERN LAMB 42
breast and fried saddle stuffed with sage – tomato pesto,
green beans, ratatouille cream and herb pommes duchesse
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/> DER SALZBURGER 18 mit Speck, Paprika und Zwiebel A, C, G, L	<hr/> „SALZBURGER“ 18 <i>with bacon, bell pepper and onion</i> A, C, G, L
<hr/> DIE SALZBURGERIN 18 mit Zwiebeln, Miso und Paprika VEGAN A, F, L, M, O bestellen Sie dazu Cheddar 3 Steakhouse Pommes 6,50 Gemischter Blattsalat 6,50 M, O, H	<hr/> “SALZBURGERIN” 18 <i>with onions, Miso and bell pepper</i> VEGAN A, F, L, M, O add Cheddar 3 French Fries 6,50 Mixed leaf salad 6,50 M, O, H
<hr/> ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 35 in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat A, C, G, M, O	<hr/> “ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL 35 <i>pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad</i> A, C, G, M, O
<hr/> GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND 35 mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren A, C, G, L, M, O	<hr/> BOILED YOUNG BEEF 35 <i>with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish</i> A, C, G, L, M, O
<hr/> HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL 28 frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl A, C, L, M, O	<hr/> HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE 28 <i>with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil</i> A, C, L, M, O



SÜSSES FINALE

SWEET FINAL

APFELRADLN MIT VANILLEEIS 15 Boskopapfel, Backteig, Vanillenrème und Zimtucker A, C, G, H, O	FRIED APPLE WITH VANILLE ICE CREAM 15 <i>Boskop apple, baking dough, vanilla crème and cinnamon sugar</i> A, C, G, H, O
SALZBURGER NOCKERL 28 mit handgerührtem Himbeerobers A, C, G	“SALZBURGER NOCKERL” 28 <i>Fluffy egg Soufflé with hand-whipped raspberry cream</i> A, C, G
SACHER SAVARIN 14 in Rum getränkter Biscuit, mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme A, C, G, H, O	SACHER SAVARIN 14 <i>Biscuit soaked in rum and fresh fruits doused with vanilla cream</i> 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	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 10,50 mit Schlagobers A, C, F, G, H	ORIGINAL SACHER-TORTE 10,50 <i>with whipped cream</i> A, C, F, G, H
FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION 22 G, O	SELECTION OF FRENCH CHEESE 22 G, O



EISBECHER

ICE CREAM

EISKAFFEE „ALT WIEN“ 14
Bourbon-Vanilleeis mit kaltem, gezuckertem Mocca
und Schlagobers
A, C, F, G, H

COUPE DÄNEMARK 14
Bourbon-Vanilleeis mit heißer hausgemachter
Schokoladensauce und Schlagobers
A, C, F, G, H

BANANENSPLIT 14
Bourbon-Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Schlagobers
A, C, F, G, H

CRÈME PLOMBIÈRE - ERDBEERE 14
Erdbeersorbet kalt gerührt, mit Erdbeeren
und Schlagobers
A, C, G, H

SORBETBECHER 16
Eine Mischung von Sorbets, kreiert aus einer
Auswahl an Früchten
A, C, F, G, H

ICED COFFEE „OLD VIENNA STYLE“ 14
*Bourbon-Vanilla ice cream with chilled and
sugared Mocca topped with whipped cream*
A, C, F, G, H

COUPE DENMARK 14
*Bourbon-Vanilla ice cream with warm homemade
chocolate sauce and whipped cream*
A, C, F, G, H

BANANA SPLIT 14
Bourbon-Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce,
almond flakes and whipped cream
A, C, F, G, H

CRÈME PLOMBIÈRE - STRAWBERRY 14
*Cold-stirred strawberry sorbet, with strawberries
and whipped cream*
A, C, F, G, H

SORBET CUP 16
*A mixture of sorbets, made from
a selection of fruits*
A, C, F, G, H



SEKT / CHAMPAGNER
SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

ORIGINAL SACHER CUVÉE
BRUT SEKT 0,1l 9
pur oder mit Orangensaft

JAMEK ROSÉ BRUT SEKT 0,1l 10

PROSECCO FILI DOC 0,1l 7

NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS
0,1l 18

BOLLINGER ROSÉ 0,1l 25
BOLLINGER CUVÉE 0,1l 23

ORIGINAL SACHER CUVÉE
BRUT SPARKLING WINE 0,1l 9
pure or with orange juice

JAMEK SPARKLING ROSÉ WINE 0,1l 10

PROSECCO FILI DOC 0,1l 7

NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS
0,1l 18

BOLLINGER ROSÉ 0,1l 25
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	5
mit Soda 0,5 l	6
mit Leitungswasser 0,5 l	6

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

5,50

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

5,50

FUZETEA

5,50
Pfirsich | Hibiskus oder Zitrone | Zitronengras

RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2 l

5
Marille | Johannisbeere | Pfirsich | Mango | Orange

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

5,50

SODA HIMBEERE OD. ZITRONE 0,25 l

4

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	5
with Soda 0,5 l	6
with tap water 0,5 l	6

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

5,50

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

5,50

FUZETEA

5,50
Peach | Hibiscus or lemon | Lemongrass

RAUCH FRUIT JUICES 0,2 l

5
Apricot | Currant | Peach | Mango | Orange

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

5,50

SODA RASPBERRY OR LEMON 0,25 l

4

RED BULL 0,25 l

6

CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l

6



HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

GROßER BRAUNER	6,50
----------------	------

KAFFEE VERKEHRT	6,50
-----------------	------

G

CAPPUCCINO	6,50
------------	------

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	6,50
-----------------	------

LATTE MACCHIATO	6,50
-----------------	------

G

CAPPUCCINO	6,50
------------	------

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	5,50
0,5l	6,50
A	

STIEGL GOLDBRÄU

0,2l	3,90
0,33l	5
0,5l	6,50
A	

DIE WEISSE HELL

0,33l	5
0,5l	7
A	

FLASCHENBIER
BOTTLED BEER

DIE WEISSE DUNKEL 0,5l

A 7

TRUMER FREISPIEL 0,33l

A 5,50

THALHEIMER RADLER 0,33l

A 5

STIEGL COLUMBUS
1492 PALE ALE 0,33l

A 6

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



UNSERE LOKALEN LIEFERANTEN

OUR LOCAL SUPPLIERS

Anton Eigenherr – Koppl, Salzburg Land

Bäckerei Rösslhuber – Bergheim, Salzburg Land

Bauernhof Gruber (Obst/Fruits) – Salzburg

Berger – Reiterbauer (Gemüse/Vegetables- Salzburg Gärten) – Wals- Siezenheim, Salzburg Land

Fischerei & Fischzucht Holzinger (Fisch/Fish) – Gunskirchen, Wels Land

Flachgauer Biopilze (Pilze/Mushrooms) Obertrum am See, Salzburg Land

Frucht Eisl (Früchte & Gemüse/Fruits & Vegetables) Wals- Siezenheim, Salzburg Land

Heuberg Ente (Ente/Duck) Geflügelhof Eigenherr – Heuberg, Stadt Salzburg

Honigwelt (Honig/Honey) – Imkerei Peter Marktl, Himmelberg, Kärnten

Metzgerei Ablinger (Fleisch/Meat) – Oberndorf bei Salzburg, Salzburg Land

Seegut Eisl (Schafmilch & Joghurt/Sheep's milk & yoghurt) – Gschwand, Salzburg Land

Tauernlamm (Fleisch/Meat) – Taxenbach, Bezirk Zell am See, Salzburg Land

Saftladen Schmidhuber GmbH (Säfte/Juices) – Henndorf am Wallersee, Salzburg Land

Salzburger Alpenmilch (Milchprodukte/Milk products) – Salzburg

Ziefers Molkerei (Schafmilch/Sheep's milk) – Leogang, Salzburg Land

Wir setzen bewusst auf regionale Lieferanten, um die Frische und Qualität unserer Produkte sicherzustellen und gleichzeitig die heimische Landwirtschaft und Wirtschaft zu unterstützen. Unsere Partner stehen für nachhaltige Produktion, artgerechte Tierhaltung und höchste Sorgfalt in der Verarbeitung.

We consciously rely on regional suppliers to ensure the freshness and quality of our products while supporting local agriculture and the local economy. Our partners stand for sustainable production, animal welfare and the utmost care in processing.



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 | *crustaceans 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.*