



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:

Beluga-Imperial Kaviar Huso Dauricus

mit Kartoffel-Buchtel, Rahm und Schnittlauch
(A, C, D, G)
30 g - 149 -
50 g - 241 -
125 g - 590 -

Österreichische und internationale Käseauswahl von Jumi's Käse

mit hausgemachtem Fruchtbrot
(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 Le VIOGN - Orange -

Tröpfthalhof, Kaltern, Südtirol, Italien

2023 Châteauneuf du Pape Blanc

Domaine Saint Siffrein, Rhône, Frankreich

Labruyère 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 -

Essence of Périgord 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 vegetables
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:

Beluga-Imperial Caviar Huso Dauricus

with potato yeast pastry, cream and chives
(A, C, D, G)
30 g - 149 -
50 g - 241 -
125 g - 590 -

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

with homemade fruit bread
(A, G, H, O)
small - 28 -
large - 34 -

Wine accompaniment

2017 Riesling Marienburg GG VDP
Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Germany

2020 Chardonnay Rosenberg
Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, Austria

2019 Le VIOGN - Orange -
Tröpfthalhof, 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

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

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