



VORSPEISEN

STARTERS

BEEF TARTAR

mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise

als Vorspeise 120 g 26

als Hauptspeise 200 g 34

A, D, G, M, O

BEEF TARTAR

with quail egg and mustard-mayonnaise

as starter 4,2 oz. 26

as main course 7 oz. 34

A, D, G, M, O

TAFELSPITZSUPPE

12

mit Frittaten, Grießnockerl

oder dreierlei österreichischen Einlagen mit
Wurzelgemüse

A, C, G, L

CONSOMMÉ OF BEEF

12

with pancake stripes, semolina dumplings

or three kinds of typical Austrian garnishes and
root vegetables

A, C, G, L

KLASSISCHE SNACKS

CLASSIC SNACKS

ORIGINAL SACHER WÜRSTEL

14

mit frisch geriebenem Kren,
Senf und Gebäck

A, G, M, O

ORIGINAL SACHER SAUSAGES

14

served with freshly grated horseradish, mustard
and a bread roll

A, G, M, O

SACHER BUTTERTOAST

12

mit mild geräuchertem Prager Schinken, Salzburger
Almkäse, Paradeisern und pikanter Gewürzmischung

A, G, M, O

SACHER BUTTERTOAST

12

topped with smoked ham, cheese from Salzburg valleys,
tomatoes and herbs

A, G, M, O

PIKANTE GULYÁS-SUPPE „CSÁRDÁS FÜRSTIN“

14

mit Gebäck

A, G, L

GOULASH SOUP „CSÁRDÁS FÜRSTIN“

14

served with a bread roll

A, G, L



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

CAESAR SALAD	24
Römersalat mit Knoblauchröstbrot und gehobeltem Parmesan	
A, C, D, G, O	
mit gebratenen Hendlbruststreifen	29
A, C, D, G, O	
mit gebratenen Riesengarnelen, 5 Stück	34
A, B, C, D, G, O	
KALBSRAHMGULASCH	30
mit Butterspätzle und Sauerrahm	
C, G, O	
SACHER CLUBSANDWICH	30
Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten, knusprigem Speck, gekochtem Ei, getoastetem Weißbrot und Pommes – wahlweise vegetarisch oder vegan	
A, C, G, M, O	
WOLFSBARSCH	39
mit Gemüse aus dem Walserfeld, Risotto Bianco und Rieslingschaum	
D, G, L, O	

CAESAR SALAD	24
<i>with lettuce, roasted garlic bread and parmesan cheese</i>	
A, C, D, G, O	
<i>with roasted chicken stripes</i>	29
A, C, D, G, O	
<i>with roasted king prawns, 5 pieces</i>	34
A, B, C, D, G, O	
VEAL GOULASH	30
<i>with buttered noodles and sour cream</i>	
C, G, O	
SACHER CLUBSANDWICH	30
<i>Roasted chicken with tomatoes, crispy bacon, egg, fried bread and French fries – optionally vegetarian or vegan</i>	
A, C, G, M, O	
SEABASS	39
<i>with vegetables, Risotto Bianco and white wine foam</i>	
D, G, L, O	



SACHER KLASSIKER

SACHER CLASSICS

DER SALZBURGER 19
mit Speck, Paprika und Zwiebel
A, C, G, L

DIE SALZBURGERIN 19
mit Zwiebeln, Miso und Paprika
VEGAN
A, F, L, M, O
bestellen Sie dazu
Cheddar 2,50
Steakhouse Pommes 6,50
Gemischter Blattsalat 6,50
M, O, H

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 40
in der Pfanne gebacken, mit Petersilien-Erdäpfeln und gemischtem Blattsalat
A, C, G, M, O

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND 40
mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti, hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren
A, C, G, L, M, O

HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL 32
frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl
A, C, L, M, O

„SALZBURGER“ 19
with bacon, bell pepper and onion
A, C, G, L

“SALZBURGERIN” 19
with onions, Miso and bell pepper
VEGAN
A, F, L, M, O
Add
Cheddar 2,50
French Fries 6,50
Mixed leaf salad 6,50
M, O, H

“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” FROM SADDLE OF VEAL 40
pan-fried, with parsley potatoes and mixed leaf salad
A, C, G, M, O

BOILED YOUNG BEEF 40
with bouillon vegetables, creamed spinach, potato “Rösti”, house made chive sauce and apple horseradish
A, C, G, L, M, O

HALF A CHICKEN FRIED “VIENNA” STYLE 32
with potato-lamb’s lettuce salad and pumpkin seed oil
A, C, L, M, O



SÜSSES FINALE

SWEET FINAL

KAISERSCHMARRN	20
mit hausgemachtem Zwetschenröster	
A, C, G	

WIENER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL	10
A, G, H	
bestellen Sie dazu	
Schlagobers	1
G	
Vanillesauce	2
C, G	
Vanilleeis	2
C, G	

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

KAISERSCHMARRN	20
<i>Sliced pancake, dusted with sugar and served with plum preserve</i>	
A, C, G	

HOMEMADE VIENNESE APPLE STRUDEL OR CURD CHEESE STRUDEL	10
A, G, H, O	
<i>add</i>	
Whipped Cream	1
G	
Vanilla sauce	2
C, G	
Vanilla ice cream	2
C, G	

ORIGINAL SACHER-TORTE	9,90
<i>with whipped cream</i>	
A, C, F, G, H	



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.*