



SPEISEKARTE

11.30 – 18.00 Uhr



MENU

11.30 am – 6.00 pm



VORSPEISEN STARTERS

SACHER Salat (B | M)

Garnele | Avocado | Kirschtomate

Prawn | avocado | cherry tomato

€ 28,00

Caesar Salat (A | C | M)

Salatherzen | Ei | Parmesan | Croûtons

Lettuce | egg | parmesan | croûtons

€ 21,00

mit gebratenen Hendlstreifen (A | C | M)

with grilled chicken

€ 26,00

mit gebratenen Riesengarnelen

(A | B | C | M)

with grilled prawns

€ 28,00

Fruchtige Caprese (G | H | M)

Burrata | sonnengereifte Tomate | Pistazie |

Nektarine | Honig-Zitronenvinaigrette

Fruity Caprese Salad | burrata | sun-ripened tomato |

pistachio | nectarine | honey-lemon vinaigrette

€ 23,00

Green Healthy Alpenbowl (A | F | P | N | M)

Quinoa | Avocado | Karotte | Brokkoli | Edamame | Rotkraut |
Babyspinat | Sesamdressing

*Quinoa | avocado | carrot | broccoli | edamame | red cabbage | baby
spinach | sesame dressing*

€ 24,00

mit gebratenen Hendlstreifen (A | F | P | N | M)

with grilled chicken

€ 29,00

mit gebratenen Riesengarnelen (A | B | F | P | N | M)

with grilled prawns

€ 31,00

SUPPEN SOUPS

Kräftige Consommé vom Weiderind (A | C | G | L)

Frittaten ODER Grießnockerl | Wurzelgemüse

Consommé | sliced pancakes OR semolina dumplings | root vegetables

€ 12,00

Kokos-Zitronengras-Suppe (B | F | G | L | N | O)

Rosa Ingwer | Granatapfel | Junglauch | Garnele

pickled ginger | pomegranate | spring onion | shrimps

€ 15,00

Provenzalische Bouillabaisse (A | B | C | D | L | O | R)

Herzhafte Einlage | Crostini | Sauce Rouille

Provençal Bouillabaisse | flavourful garnish | crostini |

rouille sauce

€ 15,00

KLASSIKER – EINFACH GUT
CLASSICS – JUST GOOD

Sacher Clubsandwich (A | C | G | M)

Spiegelei | Putenbrust | Speck | Pommes Frites

Sacher Club Sandwich | Fried egg | turkey breast

| bacon | french fries

€ 31,00

Flammkuchen „Tiroler Art“ (A | C | G)

Crème fraîche | Speck | Zwiebel

Flammkuchen „Tyrolean Style“ | Crème fraîche |

bacon | onion

€ 21,00

Pinsa del Sole (A | C | G | H)

Mediterranes Gemüse | Feta |

Rucola | sonnengereifte Tomaten | Pinienkerne

Mediterranean vegetables | feta | arugula | sun-ripened tomatoes | pine nuts

€ 22,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb (A | C | G)

Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel from the veal | parsley potato |

wild cranberries

€ 38,00

Sacher Burger „Black Angus“ (A | C | G)

Cheddar | Guacamole | Spiegelei | Salat | Tomate | Gurke

Speck | Pommes Frites

Cheddar | guacamole | fried egg | lettuce | tomato | cucumber | bacon | french

fries

€ 36,00

Spaghetti & Penne (A | C | L)

Bolognese ODER Tomatensauce |

Parmesan

Bolognese OR tomato sauce | parmesan

€ 19,50

Veggi Mountain Burger (A | C | F | G)

Gemüsepaty | Rucola | Tomate | Gurke | Guacamole

Zucchini | Pommes Frites

Vegetable patty | arugula | tomato | cucumber

guacamole | courgette | french fries

€ 31,00

SNACKS
SNACKS

Schinken-Käse-Toast ODER Käse-Toast (A | C | G | M)

Salatbouquet | Pommes Frites | Cocktailsauce

Ham and cheese toast OR cheese toast |

salad bouquet | french fries | cocktail sauce

€ 17,00

Paar SACHER Würstel (A | L | M)

Senf | Kren | Wurzelbrot

Mustard | horseradish | root bread

€ 14,50

Trüffelpommes (G)

Parmesan | Sauerrahm

Truffle fries | parmesan | sour cream

€ 14,50

DESSERTS

Kaiserschmarrn (A | C | G)

Apfelmus | Zwetschenröster

(Zubereitungszeit ca. 15 - 20 Minuten)

apple sauce | stewed plums

(Preparation time 15 - 20 minutes)

€ 21,00

Original Sacher-Torte (A | C | G)

Schlagobers

Original Sacher-Torte | whipped cream

€ 10,90

Sorbet Kollektion (A | C | G)

2 Kugeln Sorbet | hausgebackener Brownie | Mango Chips

2 scoops of sorbet | homemade brownie | mango chips

€ 12,50

Steirischer Eiskaffee (A | C | G | H)

Kaffee | Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamellierte

Kürbiskerne

coffee | vanilla ice cream | pumpkin seed oil | caramelised

pumpkin seeds

€ 12,50



A Gluten | **B** Krebstiere | **C** Ei | **D** Fisch | **E** Erdnuss | **F** Soja | **P** Lupinen
G Milch | **H** Nüsse | **L** Sellerie | **M** Senf | **N** Sesam | **O** Sulfite | **R** Weichtiere



A Gluten | **B** Crustaceans | **C** Egg | **D** Fish | **E** Peanuts | **F** Soy | **P** Lupins
G Milk | **H** Nuts | **L** Celery | **M** Mustard | **N** Sesame | **O** Sulphites | **R** Molluscs