

Sacher

E C K

P A R N D O R F





Das Original. Seit 1832. | The Original. Since 1832.

DAS ORIGINAL. SEIT 1832.

DIE ERFOLGSSTORY DER ORIGINAL SACHER-TORTE BEGANN REIN ZUFÄLLIG:

Als 1832 am Hof des Fürsten Metternichs der Kocheleve Franz Sacher in Vertretung des erkrankten Küchenchefs ein Dessert für besonders anspruchsvolle Gäste kreieren sollte, war die Original Sacher-Torte geboren. Bereits einige Jahre später erfreute sie sich internationaler Beliebtheit. Auch Kaiserin Elisabeth schätzte die Torte des k. u. k. Hoflieferanten Eduard Sacher sehr. Nur die im Hause Sacher hergestellte Torte darf als „Original“ bezeichnet werden.

Für das Gelingen einer Original Sacher-Torte sind jedoch nicht nur die perfekte Mischung der Zutaten, deren richtige Temperatur und die Luftfeuchtigkeit in der Manufaktur, sondern auch die exakte Abfolge der 34 Arbeitsschritte bis zur Verpackung der handgefertigten Torte im edlen Holzkistchen entscheidend.

Seit 2009 wird auch eine limitierte Artists' Collection herausgegeben. Bekannte österreichische Künstler wie Hermann Nitsch, Gustav Peichl alias „Ironimus“, Christian Ludwig Attersee, Xenia Hausner, Herbert Brandl, Arnulf Rainer, Hans Staudacher,

Erwin Wurm, Heimo Zobernig und Gottfried Helnwein haben exklusiv für die Sacher Artists' Collection das Holzkistchen künstlerisch veredelt. Eine streng limitierte Stückzahl an Original Sacher-Torten wird somit zu echten, österreichischen Kunstwerken, deren Reinerlös jedes Jahr einem anderen wohltätigen Zweck zugutekommt.

EIN STÜCK ZEITGESCHICHTE – MIT SCHLAGOBERS SERVIERT ...

Die Original Sacher-Torte ist auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Rund 360.000 Stück verlassen jedes Jahr unsere Original Sacher-Torten Manufaktur und gehen in die ganze Welt. Das Rezept der Original Sacher-Torte wird seit 1832 von Generation zu Generation weitergegeben und in einem Tresor verwahrt. Nur so viel sei verraten: Ein wesentliches Geheimnis liegt in der Auswahl verschiedener hochwertiger Schokoladen, die eigens für uns hergestellt werden. Wie vor mehr als 180 Jahren wird die Original Sacher-Torte auch heute noch handgefertigt.



Das Original. Seit 1832. | The Original. Since 1832.

THE ORIGINAL. SINCE 1832.

THE SUCCESS STORY OF THE ORIGINAL SACHER-TORTE BEGAN PURELY BY CHANCE:

One day in 1832 the chef de cuisine at the court of Prince Metternich had fallen ill just when high-ranking guests were expected. And so it was up to the young apprentice cook, Franz Sacher, to create a dessert that would satisfy discerning palates – the Original Sacher-Torte was born. Within a few years it had conquered the world. Pastry lovers from all over the world treated themselves to the sweet delight from Austria. Even Empress Elisabeth could not resist the cake of Eduard Sacher, purveyor to the Imperial and Royal Court. Following a legal dispute with competitors only the cake produced at the Sacher may be called “Original”.

It is not only the perfect mixture of ingredients and the right temperature and humidity in the bakehouse but also the exact sequence of the 34 individual steps, right up to the packing of the cake, that accounts for its success. Each cake is packaged in exclusive wooden boxes that are important to the image of an Original Sacher-Torte.

Since 2009, a limited “Artists’ Collection” has also been released every year. Well-known Austrian artists such as Hermann Nitsch,

Gustav Peichl, aka “Ironimus”, Christian Ludwig Attersee, Xenia Hausner, Herbert Brandl, Arnulf Rainer, Hans Staudacher, Erwin Wurm, Heimo Zobernig and Gottfried Helnwein have created exclusive artistic designs for the Sacher “Artists’ Collection” wooden box. A strictly limited number of Original Sacher-Tortes are therefore turned into real Austrian works of art and their net proceeds are donated to a different charitable cause each year.

A PIECE OF CULINARY HISTORY ... ORIGINAL SACHER-TORTE

The Original Sacher-Torte is the world’s most famous chocolate cake with a recipe that has remained a well-kept secret since 1832. More than 360,000 Original Sacher-Tortes are produced by hand every year at our Original Sacher-Torte manufactory. For more than 180 years they have been spread with apricot jam, iced and packaged the exact same way. The secret recipe that only a few people have ever seen is stored in a safe. A key secret to the success is the different chocolates used that are specially produced for us. The Original Sacher-Torte tastes best with a portion of unsweetened whipped cream and a cup of Original Sacher coffee or tea.





Das Original. Seit 1832. | The Original. Since 1832.

DAS HOTEL SACHER WIEN, GESCHICHTEN UND GESCHICHTE

1832: Es war das Jahr 1832, als Fürst von Metternich dem 16-jährigen Kochlehrling Franz Sacher mit der Herstellung einer Torte für seine anspruchsvollen Gäste beauftragte. Mit Schokolade, Marillenmarmelade und Schlagobers sollte das süße Meisterwerk gestaltet sein.

1876: Das Hotel Sacher Wien wird von Eduard Sacher, Sohn des Erfinders der Original Sacher-Torte, eröffnet. Mit wenigen Zimmern und einem Restaurant beginnt eine bis heute andauernde Erfolgsgeschichte.

1892: Anna Sacher, einmalig und legendär (nicht nur für ihre Zeit), übernimmt das Hotel von ihrem Mann. Mit Zigarre im Mund und ihren französischen Bulldoggen wird die „gnädige Frau“ rasch berühmt. Das Hotel ist seit damals Treffpunkt für Kunst, Kultur, Politik, Wirtschaft und Gesellschaft.

1934: Die neue Eigentümerfamilie Gürtler führt das Hotel ins 20. Jahrhundert.

1988: Peter Gürtler erwirbt das Hotel „Österreichischer Hof“ in Salzburg, das seit 2000 als Sacher Salzburg firmiert.

2004: Elisabeth Gürtler startet die umfassende Erneuerung und Erweiterung um zwei Stockwerke mit 52 Zimmer und Suiten des Hotel Sacher Wien.

2014: Ihre Kinder Georg Gürtler, Alexandra Winkler (geb. Gürtler) und ihr Ehemann Matthias Winkler zeichnen sich für die Geschichte der Sacher Häuser verantwortlich. Das bewährte Team rund um den Hoteldirektor Reiner Heilmann renoviert das Wiener Haus und lässt viele Sacher Erlebnisse wieder aufleben.

2016: Das Sacher, bereits viele Male Schauplatz erfolgreicher TV-, und Film wie Fotoproduktionen, ist nun auch Inhalt eines TV-Zweiteilers: „Das Sacher. In bester Gesellschaft“ schlägt viele Zuschauerrekorde und wird schon nach der Erstaussstrahlung zur Legende.

2017: Stillstand ist im „Sacher“ ein Fremdwort. Neben sieben exklusiven Suiten auf der Bel Etage des Hauses, darunter eine neue Präsidentensuite, werden das Sacher Eck Wien mit der Sacher Confiserie aufwändig neu gestaltet. Das Genusserlebnis im Sacher Eck erstreckt sich nun über zwei Ebenen und nimmt die Gäste mit in die einzigartige Welt des Kaffees und der Schokolade.

2018: Eröffnung des Sacher Eck Parndorf.



Das Original. Seit 1832. | The Original. Since 1832.

THE HOTEL SACHER VIENNA, HISTORY

1832: It was 1832 when Prince von Metternich instructed the 16-year-old apprentice Franz Sacher to create a cake for his discerning guests. The sweet masterpiece was to be made with chocolate, apricot jam, and whipped cream.

1876: The Hotel Sacher Wien is opened by Eduard Sacher, son of the Original Sacher-Torte creator. With a few rooms and a restaurant, the hotel is a success story that continues to the present day.

1892: Anna Sacher, unique and legendary (not only during her time) took over the hotel from her late husband. With a cigar in her mouth and her French bulldogs by her side, the “Madame” quickly became famous. The hotel is a meeting place for art, culture, politics, business, and society.

1934: The Gürtler family become the new owners of the Hotel Sacher Wien and lead the hotel into the 20th century.

1988: Peter Gürtler obtained the hotel “Österreichischer Hof” in Salzburg, which has been operating since 2000 as Sacher Salzburg.

2004: Elisabeth Gürtler starts the comprehensive renovation and expansion of two floors with 52 rooms and suites of the Hotel Sacher Wien.

2014: Her children Georg Gürtler, Alexandra Winkler (born Gürtler) and her husband Matthias Winkler were given the responsibility for the fate of all Sacher buildings. The experienced and tested team works together with general manager Reiner Heilmann to renovate the Viennese building and revive many Sacher experiences.

2016: The Sacher, several times a playground for successful TV and film productions as well as advertisements, is now also the content of a two-part TV film series. After the first broadcast “The Sacher. In Excellent Company” it broke viewer records and became a legend.

2017: The progress continues: Seven exclusive suites in the bel etage are renovated, including one new presidential suite. The Sacher Eck Vienna as well as the Confiserie, where exclusive Original Sacher products are sold also undergo an elaborate renovation and expand onto two floors where guests can experience the world of coffee and chocolate.

2018: Opening of the Sacher Eck Parndorf.



ORIGINAL SACHER-TORTE

ORIGINAL SACHER-TORTE

MIT SCHLAG (A,C,F,G,H) 7,10 €

Original Sacher-Torte with whipped cream

ORIGINAL SACHER WÜRFEL (A,C,F,G,H) 5,10 €

Original Sacher Cube

ORIGINAL SACHER

PUNSCHDESSERT (A,C,E,G,H) 5,10 €

Original Sacher punch dessert

SACHER STRUDEL

HAUSGEMACHTER

WIENER APFELSTRUDEL (A,C,O) 5,80 €

Homemade Viennese apple strudel

HAUSGEMACHTER

WIENER TOPFENSTRUDEL (A,C,G,O) 5,80 €

Homemade Viennese curd cheese strudel

MIT SCHLAGOBERS | WITH WHIPPED CREAM 6,40 €

MIT VANILLEEIS | WITH VANILLA-ICE CREAM 7,30 €



SACHER SWEET TREAT

**ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SCHLAGOBERS
ALKOHOLFREIES HEISSGETRÄNK, RÖMERQUELLE 0,33l**

**ORIGINAL SACHER-TORTE WITH WHIPPED CREAM
NON-ALCOHOLIC HOT BEVERAGE,
RÖMERQUELLE MINERAL WATER 0,33l**

16,30 €

**MIT EINEM GLAS | WITH A GLASS
ORIGINAL SACHER CUVÉE**

24,50 €





Heisse Getränke | Hot drinks

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

KAFFEE SPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES OHNE ALKOHOL | NON-ALCOHOLIC

SACHER MELANGE (G) 5,70 €

Espresso mit aufgeschäumter Milch und Schlagobers
Single espresso served with steamed milk and whipped cream

KLEINER MOKKA | ESPRESSO 3,70 €

Single espresso

KLEINER BRAUNER (G) 3,70 €

Single espresso served with milk

ESPRESSO MACCHIATO (G) 3,70 €

Kleiner Espresso mit einer kleinen Milchhaube
Single espresso served with a touch of steamed milk

GROSSER MOKKA | DOPPELTER ESPRESSO 5,70 €

Double espresso



Heisse Getränke | Hot drinks



GROSSER BRAUNER (G) 5,70 €

Double espresso coffee served with milk

CAPPUCCINO (G) 5,70 €

Espresso mit aufgeschäumter Milch
Single espresso served with steamed milk

VERLÄNGERTER 5,50 €

Espresso mit heißem Wasser, serviert mit oder ohne Milch
Americano | single espresso with hot water served with or without milk

KAFFEE VERKEHRT (G) 5,70 €

Geschäumte Milch mit Espresso
Latte | steamed milk with single espresso

EINSPÄNNER (G) 5,70 €

Doppelter Espresso mit heißem Wasser und Schlagobers
Double espresso with hot water and topped with whipped cream

CHOCOCINO (G) 6,50 €

Espresso, Original Sacher Schokolade, Schlagobers, Karamellsauce
Single espresso, Original Sacher chocolate, whipped cream, caramel sauce



KAFFEESPEZIALITÄTEN | COFFEE SPECIALITIES
 MIT ALKOHOL | WITH ALCOHOL

SACHER KAFFEE (G,H) 8,70 €

Verlängerter mit Original Sacher Likör und Schlagobers
Single espresso with hot water and Original Sacher Liqueur topped with whipped cream

ANNAS KAFFEE (C,G) 6,50 €

Espresso, Eierlikör, Milchschaum
Single espresso, egg liqueur, served with steamed milk

FIAKER (G) 8,10 €

Doppelter Espresso mit Inländerrum und Schlagobers serviert
Double espresso with rum and topped with whipped cream

MARIA THERESIA KAFFEE (G) 8,10 €

Espresso mit Orangenlikör, Weinbrand und Schlagobers
Single espresso with orange liqueur, brandy and topped with whipped cream

IRISH COFFEE (G) 9,50 €

Doppelter Espresso mit Irischem Whiskey und Schlagobers
Double espresso with Irish whiskey and topped with whipped cream

SAISONALE KAFFEESPEZIALITÄTEN
SEASONAL COFFEE SPECIALITIES

SHAKERATO

Espresso mit Eiswürfeln gemixt 5,50 €
Single espresso with ice cubes

Espresso mit Eiswürfeln gemixt und kaltem Milchschaum (G) 5,70 €
Single espresso with ice cubes and cold milk foam

WIENER EISKAFFEE (C,F,G,H) 8,70 €

Original Sacher Café mit Bourbon Vanilleeis und Schlagobers
Original Sacher coffee with Bourbon Vanilla ice-cream and whipped cream



SACHER SCHOKOLADESPEZIALITÄTEN
 HOT CHOCOLATE SPECIALITIES

HEISSE ORIGINAL SACHER TRINKSCHOKOLADE (F,G,H) 6,90 €

ALKOHOLFREI | WITHOUT ALCOHOL

Mit Schlagobers
Hot Original Sacher chocolate topped with whipped cream

HEISSE ORIGINAL SACHER TRINKSCHOKOLADE (F,G,H) 8,70 €

MIT ALKOHOL | WITH ALCOHOL

Mit Original Sacher Likör
Hot Original Sacher chocolate with Original Sacher liqueur

HEISSE ORIGINAL SACHER TRINKSCHOKOLADE (F,G,H) 8,10 €

MIT ALKOHOL | WITH ALCOHOL

Mit Rum
With rum

SAISONALE SCHOKOLADESPEZIALITÄTEN
SEASONAL CHOCOLATE SPECIALITIES

SACHER EISSCHOKOLADE (C,F,G,H) 8,70 €

Bourbon Vanilleeis mit kalter Schokolade und Schlagobers
Bourbon Vanilla ice-cream doused with cold chocolate and topped with whipped cream

Alle Schokoladespezialitäten werden aus der zartbitteren Original Sacher Trinkschokolade und frischer Milch zubereitet.
All our chocolate specialities are made with our Original Sacher Trinkschokolade and fresh milk.



TEESPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALITIES

ORIGINAL SACHER MISCHUNG

ORIGINAL SACHER MIXTURE 5,60 €

Schwarzer Tee aus den besten Anbaugebieten der Welt verfeinert mit einem Hauch von Earl Grey und Jasmin, exklusiv für das Hotel Sacher!
Black tea from the finest growing regions in the world, refined with a hint of Earl Grey and jasmine. Created exclusively for the Hotel Sacher!

ASSAM MELENG 5,60 €

Volles, kräftiges und würziges Aroma sowie eine dunkelrote Tassenfarbe.
Highly aromatic, full-bodied, strong and spicy tea from the Assam region of India with a deep red colour in the cup.

ENGLISH BREAKFAST 5,60 €

Traditioneller Breakfast-Tee, gemischt aus besten Ceylontees. Goldene Farbe und kräftiger, aromatischer Geschmack.
Traditional breakfast tea – the blend of the best teas from Ceylon. Dark golden colour, strong and aromatic taste.

ROYAL EARL GREY 5,60 €

Hervorragendes Bergamotteöl in Kombination mit einer Mischung feiner Ceylon- und China-Tees, erfrischendes Citrus Aroma.
A blend of finest black teas from Ceylon and China with the highest quality bergamot oil. Rich taste of top black tea with refreshing citrus flavour.

STRAWBERRY FLIP 5,60 €

Duftender Früchtetee, süßer Geschmack von frischen Erdbeeren. Eine Mischung aus Hagebutte, Hibiskus, Apfel, Erdbeerblättern und Erdbeerstücken.
Fragrant fruit infusion with sweet taste of fresh strawberries and cream. Dark red colour in the cup.

SMOOTH MINT 5,60 €

Frische Pfefferminze, angenehmer und vitalisierender Geschmack.
Wonderful peppermint infusion with strong and refreshing flavour.

FANCY CAMOMILLE 5,60 €

Kamillenblüten, wohltuend und beruhigend.
Angenehm herb-aromatisch. The highest-quality camomile blossoms – a gentle, relaxing and fragrant drink.

SAISONALE TEE SPEZIALITÄTEN SEASONAL TEA SPECIALITIES

HAUSGEMACHTER EISTEE 0,5l 5,60 €

Homemade iced tea



FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

wir servieren Frühstück gerne täglich bis 12:00 Uhr | we are serving breakfast daily until 12.00 noon

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

CLASSIC BREAKFAST 9,50 €

Croissant, Butter, Marmelade, Heißgetränk (A,F)
Croissant, butter, jam, hot beverage

EIERGERICHTE | EGGDISHES

WEICH GEKOCHTES EI 3,00 €

Soft boiled egg

RÜHREI ODER SPIEGELEI – WAHLWEISE MIT SCRAMBLED OR FRIED EGGS – OPTIONALLY

Natur mit Kräutern | *with herbs (C)* 9,50 €

Mit Schinken oder Speck | *with ham or bacon (C)* 12,00 €

WIENER FRÜHSTÜCK

VIENNESE BREAKFAST 26,00 €

Gemischtes Jourgebäck, Schinken, Käse, weich gekochtes Ei, Butter, Marmelade, Heißgetränk
Mix of bread and rolls, ham, cheese, soft boiled egg, butter, jam, hot beverage

FRUCHTIGES & MÜSLI | FRUITS & CEREALS

FRUCHTSALAT – WAHLWEISE MIT FRUITSALAD – OPTIONALLY

Natur | *natural* 8,50 €

Mit Joghurt | *with yoghurt (G)* 10,50 €

SELBSTGEMACHTES GRANOLA MIT JOGHURT – WAHLWEISE MIT HOMEMADE GRANOLA WITH YOGHURT – OPTIONALLY

Natur | *natural (A,H)* 8,50 €

Mit frischen Früchten | *with fresh fruits (A,H)* 10,50 €

Mit Beeren | *with berries (A,H)* 14,50 €



SCHMANKERL | DELICACIES

Gerne servieren wir die Schmankerl ab 12:00 Uhr | we are serving our delicacies daily from 12:00 noon

SACHER-BAGUETTE (A,G,H,O)

Gefüllt mit Moosbacher, Liptauer und Walnusspesto 9,00 €
Filled with Moosbacher cheese, Liptauer spread and walnut pesto

Gefüllt mit Rohschinken, Frischkäse, Rauke und Paradeiser 9,00 €
Filled with raw ham, cream cheese, rocket salad and tomato

ORIGINAL SACHER TRÜFFELSCHINKEN (G,O) 14,00 €

Mit Salatgurke, Kren und Frischkäse
Original Sacher truffle ham with cucumber, horseradish and cream cheese

ZIEGENKÄSE AUS DER

BUCKLIGEN WELT (G,O) 15,50 €

Mit Avocado und Treviso
Goat cheese, avocado and treviso

HAUSGEBEIZTER LACHS (D,G,O,M) 19,00 €

Mit Salatgurke und Honig-Senfsauce
Pickled salmon, cucumber and honey-mustard sauce

ORIGINAL SACHER WÜRSTEL (A,G,M) 9,50 €

Mit frischem Kren, Senf und Gebäck
Original Sacher sausages served with horseradish, mustard and bread

PIKANTE GULYASSUPPE

„CZARDAS FÜRSTIN“ (A,G,O) 9,00 €

Mit Gebäck
„Czárdás Fürstin“ goulash soup served with bread

ERDÄPFELSUPPE

„KATHARINA SCHRATT“ (A,G) 7,50 €

Mit Gebäck
„Katharina Schrott“ potato soup served with bread



GETRÄNKE | DRINKS

APERITIF

SEKT UND CHAMPAGNER SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT 0,1l 0,75l
Original Sacher Cuvée Brut, sparkling wine 9,80 € 54,00 €

LAURENT PERRIER LA CUVÉE 0,375l 58,00 €
Laurent Perrier champagne

SCHLUMBERGER ROSÉ 0,2l 12,50 €

KLASSIKER CLASSICS

CAMPARI ORANGE 0,2l 12,00 €

CAMPARI SODA 0,2l 10,00 €

APEROL 4cl 8,50 €

APEROL MIT
 ORIGINAL SACHER CUVÉE BRUT 0,1l 11,50 €
Aperol mixed with Original Sacher Cuvée brut



WEINE | WINES

SAISONALE WEINEMPFEHLUNG SEASONAL WINE RECOMMENDATION

Weißweine | white wines

GRÜNER VELTLINER 2017 0,1l 0,75l
 Weingut Sommer, Donnerskirchen 4,20 € 26,00 €

WELSCHRIESLING 2017 0,1l 0,75l
 Weingut Leeb, Winden am See 4,50 € 28,00 €

LEEB CHARDONNAY 2017 0,1l 0,75l
 Weingut Leeb, Winden am See 4,80 € 29,00 €

SAUVIGNON BLANC 2017 0,1l 0,75l
 Weingut Leeb, Winden am See 5,20 € 32,00 €

Rotweine | red wines

BLAUFRÄNKISCH 2017 0,1l 0,75l
 Weingut Leeb, Winden am See 5,60 € 34,00 €

CARBERNET SAUVIGNON 2015 0,1l 0,75l
 Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn 5,80 € 38,00 €

CUVÉE ENDORVIN 2015 0,1l 0,75l
 Weingut Leeb, Winden am See 6,20 € 42,00 €

Süßweine | dessert wine

GOLDEN VINTAGE 2014 0,05l 0,375l
 Weingut Leeb, Winden am See 6,80 € 45,00 €

RED ROSES 0,05l 0,375l
 Weingut Kracher, Neusiedlersee 7,20 € 49,00 €



BIER & SPIRITUOSEN BEER & SPIRITS

BIER | BEER

REININGHAUS PILS VOM FASS 0,2l 3,80 €
Draught beer

REININGHAUS PILS VOM FASS 0,3l 4,40 €
Draught beer

REININGHAUS PILS VOM FASS 0,5l 5,20 €
Draught beer

HOFBRÄU KALTENHAUSEN ORIGINAL 0,33l 4,80 €

ZIPFER HELL ALKOHOLFREI 0,33l 4,40 €
Zipfer non-alcoholic beer

1475 PALE ALE HOFBRÄU KALTENHAUSEN 0,33l 6,80 €
Craft beer

SPIRITUOSEN | SPIRITS

GÖLLES ALTE ZWETSCHKE 2cl 8,00 €

GÖLLES MARILLE 2cl 8,00 €

GÖLLES WILLIAMS 2cl 8,00 €



SPIRITUOSEN | SPIRITS

Likör | liqueurs

ORIGINAL SACHER SCHOKOLIKÖR (G) 4cl ... 8,90 €

AMARETTO (H) 4cl 8,50 €

BAILEYS IRISH CREAM (G,H) 4cl 8,50 €

EIERLIKÖR (A) 4cl 8,00 €

Vodka & Gin

BLUE GIN VINTAGE, REISETBAUER 4cl 12,00 €

1310 VODKA BIO 4cl 12,00 €

Grappa

NONINO UÉ 2cl 14,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

SÄFTE | JUICES

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2l 5,80 €
Orange juice, freshly squeezed

ORANGENSAFT GESPRITZT 0,2l 3,80 €
Orange juice mixed with soda water

APFELSAFT GESPRITZT 0,3l 4,80 €
Apple juice mixed with soda water

SODA ZITRONE* 0,3l 2,80 €
Lemon juice mixed with soda water

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,5l 5,60 €
Homemade lemonade

RAUCH BIO APFEL NATURTRÜB 0,2l 4,60 €
Apple juice

RAUCH BIO MARILLE 0,2l 4,60 €
Apricot juice

RAUCH BIO JOHANNISBEERE 0,2l 4,60 €
Black currant juice

TRAUBENSAFT ROT 0,2l 4,80 €
Red grape juice „Weingut Leeb Winden am See“

**FRANZ JOSEF RAUCH APFEL
 NATURTRÜB** 0,2l 5,20 €
Apple juice

**FRANZ JOSEF RAUCH APFEL
 HOLUNDERBLÜTE** 0,2l 5,20 €
Apple-elderflower lemonade

**FRANZ JOSEF RAUCH APFEL
 RIBISEL** 0,2l 5,20 €
Apple-red currant lemonade

*Jugendgetränk





Getränke | Drinks

COCA-COLA, COKE ZERO 0,33l 4,20 €	ROYAL BLISS BOHEMIAN BERRY 0,2l 5,60 €
COCA-COLA LIGHT 0,33l 4,20 €	ROYAL BLISS EXOTIC YUZU 0,2l 5,60 €
FANTA 0,33l 4,20 €	RED BULL 0,25l 5,20 €
SPRITE 0,33l 4,20 €	RÖMERQUELLE 0,33l 3,80 € Mit Kohlensäure mild still <i>Sparkling mild still</i>
ROYAL BLISS TONIC WATER 0,2l 5,60 €	RÖMERQUELLE 0,75l 7,50 € Mit Kohlensäure still <i>Sparkling still</i>
ROYAL BLISS IRONIC LEMON 0,2l 5,60 €	



Original Sacher Produkte | Original Sacher Products



ORIGINAL SACHER PRODUKTE | PRODUCTS

Auszug aus unserem vielfältigen Confiserie-Angebot
Our shop offers a wide selection of Original Sacher products

ORIGINAL SACHER-TORTE IM HOLZKISTCHEN | ORIGINAL SACHER-TORTE IN THE WOODEN BOX

Das weltberühmte Original – im attraktiven Holzkistchen versandgerecht verpackt!
Die Holzverpackung kann individuell bedruckt werden. Wir empfehlen eine Lagerung zwischen 16°C und 18°C (nicht im Kühlschrank).
The world-famous original – packaged for shipping in attractive wooden boxes. The printing on the wooden box can be designed according to your wishes. In order to ensure optimal freshness, storage should be between 16°C and 18°C (not in the refrigerator).

PICCOLO Ø 12 cm, 400 g 27,50 € 4 Portionen, mind. haltbar: 14 Tage <i>Max. freshness: within 14 days</i>	GRÖSSE II SIZE II Ø 19 cm, 940 g 46,00 € 9 Portionen, mind. haltbar: 18 Tage <i>Max. freshness: within 18 days</i>
GRÖSSE I SIZE I Ø 16 cm, 680 g 38,00 € 6 Portionen, mind. haltbar: 16 Tage <i>Max. freshness: within 16 days</i>	GRÖSSE III SIZE III Ø 22 cm, 1.170 g 52,50 € 12 Portionen, mind. haltbar: 18 Tage <i>Max. freshness: within 18 days</i>



ORIGINAL SACHER PUNSCHDESSERT
ORIGINAL SACHER PUNCH DESSERT

Die exquisite Variation des Original Sacher Würfels mit einem Hauch von Rum.
An exquisite variation of the Original Sacher Cube with a hint of rum.

6 STÜCK | 6 CUBES 26,50 €

ca. Ø 4 x 4 cm, Packung zu 6 Stk. (6 x 70 g) | mind. haltbar: 10 Tage
Package with 6 cubes, max. freshness: within 10 days

ORIGINAL SACHER WÜRFEL
ORIGINAL SACHER CUBES

Vielfacher Genuß - die Original Sacher-Torten-Masse in Würfelform.
Multiple delights - the Original Sacher-Torte in cube form.

6 STÜCK | 6 CUBES 26,50 €

ca. Ø 3,5 x 3,5 x 4,5 cm, Packung zu 6 Stk. | mind. haltbar: 8 Tage
Package with 6 cubes, max. freshness: within 8 days

ORIGINAL SACHER CAFÉ 250 g 14,00 €

GANZE BOHNE ODER GEMAHLEN | WHOLE BEAN OR GROUND

Eine Komposition feinsten Arabicas nach bester Wiener Rösttradition veredelt.
A composition of the finest Arabicas roasted in the best Viennese tradition.

ORIGINAL SACHER TEE | TEA 80 g 12,00 €

Schwarzer Tee aus den besten Anbaugebieten der Welt, verfeinert mit einem Hauch von Earl Grey und Jasmin.
Black tea from the finest growing regions in the world, refined with a hint of Earl Grey and jasmine.

ORIGINAL SACHER TRINKSCHOKOLADE

ORIGINAL SACHER HOT CHOCOLATE 250 g 14,00 €

Eine schokoladige Versuchung für Genießer.
A chocolate temptation for connoisseurs.



WORAN ERKENNT MAN DAS ORIGINAL?
HOW TO IDENTIFY THE ORIGINAL:

Nur die Original Sacher-Torte wird nach dem Originalrezept von Franz Sacher aus dem Jahr 1832 hergestellt.
Only the Original Sacher-Torte is produced according to the original recipe created by Franz Sacher in 1832.



Geschenkpapier mit Biedermeiermotiv
Bordeaux red wrapping paper with a Biedermeier motif



Die vier Goldecken am Deckel der Holzkiste
The four golden corners on the wooden box



Die geschützte Marke „Hotel Sacher Wien“ auf dem Deckel des Holzkistchens
The registered trademark "Hotel Sacher Wien" on the cover of the wooden box



Der Holzstich des Hotel Sacher Wien sowie die Schriftzüge „Das Original“ und „Hotel Sacher Wien“
The wood engraving of the Hotel Sacher Wien as well as "Das Original" and "Hotel Sacher Wien" in writing in the inside of the lid



Nur die Original Sacher-Torte darf den Wortlaut „Original“ im Rundsiegel tragen
Only the Original Sacher-Torte is allowed to bear the word "Original" within the seal



Das „Hotel Sacher Wien“ - Schokoladesiegel auf der Original Sacher-Torte
The "Hotel Sacher Wien" round seal made of chocolate on the Original Sacher-Torte itself





ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG | ALLERGENIC INFORMATION

- A glutenhaltiges Getreide | *gluten*
- B Krebstier | *shellfish*
- C Ei | *egg*
- D Fisch | *fish*
- E Erdnuss | *peanuts*
- F Soja | *soy*
- G Milch oder Laktose | *milk or lactose*
- H Schalenfrüchte | *nuts*
- L Sellerie | *celery*
- M Senf | *mustard*
- N Sesam | *sesame*
- O Sulfite | *sulfite*
- P Lupinen | *lupine*
- R Weichtiere | *molluscs*

