

# KALTE GETRÄNKE

~

## Cold Beverages

<b>Hausgemachte Trinkschokolade mit Vanille Eiscreme</b>	13
House made Chocolate Milk, Vanilla Ice Cream, topped with Whipped Cream & Cocoa-powder	
<b>Wiener Eiskaffee</b>	13
Chilled Coffee with Vanilla Ice Cream, topped with Whipped Cream & Cocoa-powder	
<b>Hausgemachter &amp; ungesüßter Mango-Ingwer oder Früchte Eistee</b>	5
House made unsweetened Mango-Ginger or Fruit Ice Tea	
<b>Holunderblütensaft</b>	5
Fresh Elderflower Syrup with sparkling Water	
<b>Holunderbeerensaft</b>	5
Fresh Elderberry Syrup with sparkling Water	
<b>Orangen- oder Apfelsaft natur / gespritzt</b>	5
Natural or Sparkling Orange- or Apple Juice	
<b>Gurkenlimonade</b>	7
Cucumber Juice with sparkling Lemonade	
<b>Apfel- Erdbeerensaft / Apfel -Himbeerensaft</b>	5
Natural or Sparkling Apple - Strawberry / Apple - Raspberry Juice	
<b>Almdudler Limonade</b>	7
Classic Austrian Herbal Drink	
<b>Iced Matcha Almond Latte</b>	7
<b>Coca-Cola</b>	5
<b>Diet Coke</b>	5
<b>Sprite</b>	5
<b>Stilles Wasser</b>	9
Natural Water	
<b>Wasser mit Kohlensäure</b>	9
Sparkling Water	
<b>HALLSTEIN - Austrian Artesian Water (500ml)</b>	6

# CAFÉ SABARSKY

Chef/Owner Kurt Gutenbrunner

## FRÜHSTÜCK

~

### Breakfast

9 to 11am

<b>Sabarsky Frühstück</b>	
<b>Wiener Mélange oder Tee, Orangensaft, Zwei Spiegeleier mit Schinken, Frühstücksbrotkorb, Brioche, Marmelade &amp; Honig von Staud</b>	
Viennese Mélange or Tea, Orange Juice Bavarian Ham and Eggs , Breakfast Basket, Brioche, Jam & Honey from Staud	28
<b>Mit Glas Sekt / with a glass Sekt</b>	38
<b>Erdäpfelgröstl mit Speck und Rührei</b>	16
Scrambled Eggs mixed with roasted Potatoes and Bacon on the Side	
<b>Spiegeleier mit Schinken</b>	16
Bavarian Ham and Eggs	
<b>Palatschinken mit Räucherforelle &amp; Oberskren</b>	20
Chilled Smoked Trout Crêpes & Horseradish Crème Fraîche	
<b>Weisswurst mit Brezen &amp; Händelmaier's</b>	20
Bavarian Sausage with warm Pretzel & Sweet Mustard	
<b>Schinken- und Käseplatte</b>	14
Bavarian Ham and Cheese Plate	
<b>Hausgemachtes Müsli mit Joghurt &amp; Honig</b>	14
House made Granola with Yoghurt & Honey	
<b>Zwei weiche Eier im Glas mit Brioche</b>	12
Two soft-boiled Eggs in a Glass & Brioche	
<b>Fruchtsalat</b>	12
Fruit Salad with seasonal Fruits & Berries	
<b>Räucherlachs mit Sauerrahm und Gurken</b>	18
Scottish Smoked Salmon, Sour Cream & Cucumbers	
<b>Weiches Ei mit Brioche</b>	6
Soft-boiled Egg with Brioche	
<b>Frühstücksbrotkorb mit Marmelade, und Gugelhupf</b>	8
Breakfast Basket with Jam and Ring Cake (Austrian Wheat & Brioche)	
<b>Marillenpalatschinken</b>	10
Crêpes with house made Apricot Confiture	
<b>Staud Marmelade oder Staud Honig</b>	3
Jam or Honey from Staud	

# SCHMANKERLN

## Savory

11am to closing

<b>Sabarsky - Tagessuppe</b>	16
Soup of the Day, Whole Wheat Bread	
<b>Gulaschsuppe mit Erdäpfeln</b>	18
Goulash Soup with Potatoes, Whole Wheat Bread	
<b>Palatschinken mit Räucherforelle &amp; Oberskren</b>	20
Chilled Smoked Trout Crêpes & Horseradish Crème Fraîche	
<b>Spätzle mit Schwammerln, Erbsen, Karotten, Estragon</b>	22
Spätzle, Mushrooms, Peas, Carrots & Tarragon	
<b>Wiener Schnitzel, Erdäpfel - Gurkensalat</b>	30
Wiener Schnitzel (veal) with Lingonberries, Potato - Cucumber Salad	
<b>Bio - Paprikahendl mit Spätzle,</b>	30
Organic Chicken Paprika "Paprikás Csirke" with Spätzle	
<b>Gebratener Lachs, Crèmespinat, Erdäpfel, Dill</b>	30
Roasted Salmon, Creamed Spinach, Potatoes & Dill	
<b>Wiener Rindsgulasch mit Spätzle</b>	30
Viennese Beef Goulash with Fresh Herbed Spätzle	
<b>Reh - Krautwickerl mit Spätzle</b>	28
Cabbage wrapped Venison, Onion -Red-wine sauce	
<b>Kartoffel - Rösti, Räucherlachs, Kräutersalat</b>	22
Potato Pancake, Smoked Salmon & Herb Salad	
<b>Grüner Spargel, Gekochten Schinken, Sauce Béarnaise</b>	22
Green Asparagus, Cooked Ham, Béarnaise Sauce	

Bread Basket with Butter \$3

## Würste / Sausages

<b>Sacher Würstel, Kren, Senf</b>	14
Classic Viennese Frankfurter, Horseradish, Mustard, Bread	
<b>Weisswurst mit Brezen &amp; Händelmaier's</b>	20
Bavarian Sausage, warm Pretzel, Mustard	
<b>Bratwurst mit Sauerkraut &amp; Rösterdäpfel</b>	20
Roasted Bratwurst, Riesling Sauerkraut, Roasted Potatoes & Mustard	
<b>Käsekrainer mit Sauerkraut &amp; Rösterdäpfel</b>	20
Smoked Bratwurst stuffed with Cheddar Cheese, Riesling Sauerkraut, Roasted Potatoes & Mustard	

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

## Viennese Coffee Specialities

<b>Kleiner Brauner / Grosser Brauner</b>	6 / 7
Espresso or Double Espresso with Milk on the Side	
<b>Wiener Mélange</b>	8
Espresso with steamed Milk and Foam	
<b>Kaiser Mélange</b>	8
Espresso with Whipped Cream	
<b>Einspanner</b>	8
Double Espresso with whipped Cream in a Glass	
<b>Kaffee</b>	7
Fresh-ground Coffee with milk on the Side	
<b>Kaffee Crème</b>	7
Fresh-ground Coffee with hot Cream	
<b>Milchkaffee</b>	7
Café Latte	

*All coffees are also available as decaf / no refills*

## HEISSE GETRÄNKE

### Hot Beverages

<b>Matcha - (Green Tea Almond Latte)</b>	8
<b>Glühwein</b>	12
Hot spiced Red Wine, unsweetened, Orange & Cloves	
<b>Sabarsky Heiße Schokolade</b>	10
House made Viennese Hot Chocolate with Whipped Cream	
<b><u>Harney and Sons Teas</u></b>	8
<b>"Vienna 1900"</b>	
Hand picked Chinese & regional Indian Teas, combined with natural Oil of Bergamot	
<b>Orange Passion - Fruit Tea</b>	
A blend of Rosehip, Hibiscus, dried Oranges	
<b>African Autumn - Rooibos, S-Africa</b>	
A marriage of herbal Redbush, Cranberry & Oranges	
<b>Apple Cinnamon - Reminiscent of fall in New England, a comforting Black Tea Blend</b>	

### Waterfall Tea

**"Assam" Black Tea ; India**

Strong & malty, organically grown, broken Leaf Tea

**Black Tea with Ginger-Mango Pieces, India**

Indian black Teas with ripe Ginger & Mango Pieces

**"Yang Xian Mao Feng" Green Tea; China**

Organically grown from the Jiangsu province

**Peppermint Tea; USA**

Organically grown North American Peppermint

**Chamomile-Lavender Tisane; Egypt, USA**

Organic Royal Velvet Lavender & Egyptian Chamomile

# DESSERT

~

<b>Sachertorte *</b>	10.50
Classic Viennese dark Chocolate Cake Apricot Confiture	
<b>Klimttorte *</b>	10.50
Chocolate and Hazelnut Cake	
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	10.50
Chocolate Cake with Cream & Cherries	
<b>Adele - Schnitte</b>	10.50
Passion Fruit, Coconut Mousse Cake	
<b>Sabarskytorte *</b>	10.50
Chocolate and Rum Cake	
<b>Himbeer - Joghurt - Mohntorte</b>	10.50
Raspberry, Yoghurt Poppyseed Cake	
<b>Topfentorte</b>	10.50
Quark Cheese Cake with seasonal Fruit	
<b>Linzertorte *</b>	10.50
Hazelnut Tart with fresh Raspberry Confiture	
<b>Karottenkuchen</b>	10.50
Carrot Cake, Walnuts, Walnuts, Cream-Cheese Frosting	
<b>Esterhazyschnitte</b>	9.5
Hazel- Walnut Cake with Vanilla-Butter-Crème	
<b>Feuilletine</b>	10.50
Chocolate Hazelnut Mousse Cake	
<b>Frischer Frucht-Streuselkuchen *</b>	10.50
Fruit Crumble Tarte	
<b>Marmor - Guglhupf *</b>	7
Marble Ring Cake	
<b>Apfelstrudel *</b>	10.50
Apple Strudel	

# WARM DESSERT

<b>Marillenpalatschinken</b>	10
Crêpes with house made Apricot Confiture	
<b>Kaiserschmarren mit gerösteten Früchten</b>	13
Shredded, Caramelized Crêpes Soufflé with Roasted Fruit Compote	
<b>Warmer Milchrahmstrudel</b>	12
Warm Quark Cheese Strudel with Vanilla Sauce	

\* mit Schlag/ \* with whipped cream

# SALATE

~

## Salads

<b>Grüner Spargel mit Erbsen, Tomaten &amp; Kräutersalat</b>	18
Green Asparagus with Spring Peas, Tomatoes and Herb Salad	
<b>Rote Rüben Salat mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Sherry - Vinaigrette</b>	18
Beet Salad with Goat Cheese, Pine Nuts and Sherry Vinaigrette	
<b>Wurstsalat, Zwiebeln, Paprika &amp; Apfel-Vinaigrette</b>	18
Sliced Knackwurst-Salad, Peppers, Red Onions, Apple-Vinaigrette	
<b>Blattsalate mit Radieschen, Kürbiskernen, Tomaten &amp; Avokado</b>	18
Boston Lettuce, Radishes, toasted Pumpkinseeds, Tomatoes & Avocado	
<b>Selleriesalat mit Äpfeln, Walnüssen &amp; Endivien mit Zitronen- Dressing</b>	18
Celery Root Salad, Apples, Walnuts, Endive, Lemon- Dressing	
<b>Friséesalat mit Speck und weichem Ei</b>	20
Frisee Salad with Bacon, soft boiled Egg and Lemon-Vinaigrette	
<b>Krabbensalat mit Avocado und Tomaten mit Zitronen-Vinaigrette</b>	25
Crabmeat Salad served with Avocado and Tomatoes and Lemon-Vinaigrette	
<b>HALLSTEIN - Austrian Artesian Water (500ml)</b>	6

# SANDWICHES

On Wheat Bread / Weizenbrot

<b>Gekochter Schinken, Eiaufstrich, Kren</b>	19
Cooked Ham, Egg Spread, fresh Horseradish	
<b>Hausgemachter Leberwurstaufstrich, Zwiebelmarmelade</b>	19
Housemade Liverwurst Spread with Onion Confit	
<b>Pikantes Ei mit Gurkerl und Paprika</b>	19
Spicy Eggs with Cornichons and Paprika	
<b>Matjes Herring, Äpfel, Roten Zwiebel</b>	19
Pickled Herring, Egg Spread, Apple, Red Onion	

Bread Basket with Butter \$3

## HALF BOTTLES

### WHITE

2015	<b>Grüner Veltliner, "Alte Reben"</b> Weingut Forstreiter, Kremstal DAC	38
2013	<b>Grüner Veltliner, "Loisium - Steven Holl"</b> Weingut Steininger, Kamptal DAC	38
2015	<b>Grüner Veltliner, "Terrassen"</b> Weingut Bründlmayer, Kamptal	38
2015	<b>Riesling, "Heiligenstein"</b> Weingut Bründlmayer, Kamptal	40
2016	<b>Riesling</b> Paul Blanck, Appellation Alsace Contrôlée	40
2017	<b>Riesling</b> Willm, Appellation Alsace Contrôlée	40
2017	<b>Chablis</b> Simonnet Febvre, Burgundy	38
2017	<b>Sancerre - "La Porte Du Caillou"</b> Henri Bourgeois, Chavignol, Loire	38

### RED

2014	<b>Blauer Zweigelt</b> Weingut Nittnaus, Burgenland	38
2013	<b>Pinot Noir - Classic</b> Weingut Stadlmann, Thermenregion	38
2012	<b>Blaufränkisch - Classic</b> Weingut Iby, Burgenland	42
2015	<b>Côtes Du Rhône</b> E. Guigal, Ampuis, Appellation Rhône Contrôlée	38
2015	<b>Chianti Classico</b> San Jacopo da Vicchiomaggio, Italy	36
2014	<b>Cabernet Sauvignon</b> Roth Estate, Alexander Valley, Sonoma CA	42
2013	<b>Vino Nobile di Montepulciano</b> Dei, Tuscany, Italy	40
2012	<b>Chateau Lyonnat - Brigitte et Gérard Milhalde</b> Lussac, St. Emilion	40

### BEER

<b>Stiegl Lager;</b> Salzburg, Austria	9
<b>Erdinger - Oktoberfest;</b> Weissbräu, Erding, Germany	9
<b>Urkorn Ale;</b> Bio-dynamic organic, Burgenland Austria	9
<b>Ayinger Hefeweizen;</b> Aying, Germany	9
<b>Köstritzer Schwarzbier;</b> Bad Köstritz, Germany	9
<b>Stiegl Radler;</b> Lager w. Grapefruit, Salzburg, Austria	9

## WINE BY THE GLASS

### ROSÉ

2017	<b>Rosé - Cabernet Sauvignon</b> Weingut Steininger, Kamptal	15/62
------	---	-------

### WHITE

2017	<b>Grüner Veltliner - Alto Adige</b> Weingut Cantina Valle Isarco, Südtirol	16/64
2013	<b>Silvaner - Sommeracher Katzenkopf</b> Winzerkeller Sommerach, Franken, Germany	14/60
2016	<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Fuchs, Steiermark	16/64
2015	<b>Chardonnay - Grand Ardèche</b> Louis Latour, France	16/64
2015	<b>Riesling, Vienna Hills</b> Weingut Wieninger, Vienna	16/64

### RED

2015	<b>Pinot Noir - Reserve</b> Weingut Forstreiter, Kremstal	16/64
2014	<b>Zweigelt - Zantho</b> Weingut Umathum & Peck, Burgenland	17/66
2015	<b>St. Laurent</b> Weingut Rosi Schuster, Burgenland	17/66
2015	<b>Blaufränkisch - Hochäcker</b> Weingut Iby, Mittelburgenland	19/68
2012	<b>Chateau Lyonnat - Brigitte et Gérard Milhalde</b> Lussac, St. Emilion	19/68

### Sweet

2016	<b>Beerenauslese Cuvée, Weingut Kracher</b>	16 / 64
------	---	---------

### CHAMPAGNE / SEKT

NV	<b>Blanc de Blancs Sekt - Gut Hermannsberg</b> with Hollunder, Orange Juice or as Kir Royal	18 18
2015	<b>Blanc de Blancs Sekt - Cuvée Klimt,</b>	78
NV	<b>Champagne Ayala, Brut Majeur</b>	20 / 84
NV	<b>Champagne Drappier, Carte d'Or</b>	20 / 84

### HALF BOTTLES

<b>Rosé Pinot Noir Secco - Hillinger, Burgenland</b> 187ml	18
NV <b>Champagne Ayala, Brut Majeur</b>	20 / 45
NV <b>Champagne Charles de Cazanove, Brut Rosé</b>	42
NV <b>Champagne Bollinger Rosé</b>	88