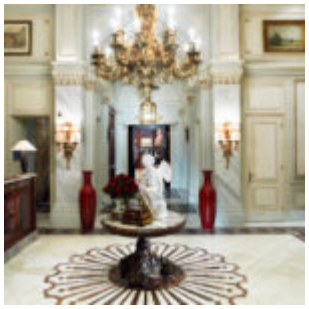
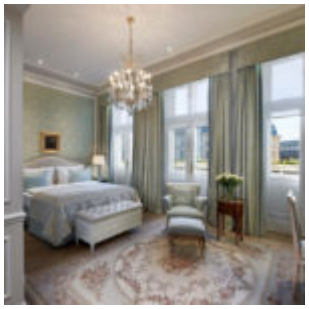
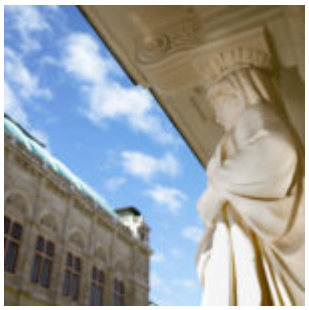
L’hotel Sacher nel centro di Vienna è un’ istituzione nel panorama alberghiero della città, oltre a essere al centro di numerose leggende che hanno ispirato film per la televisione. “Hallo, Hotel Sacher, Portier”, girato negli anni ‘70 del secolo scorso, è stato il primo di una serie di film e documentari che hanno raccontato la storia di questo albergo.

Testimone di cambiamenti nella società

Nato come “Hotel de l’Opera” nel 1876, il Sacher ha avuto fin dall’inizio uno stile rinascimentale e solo con l’operato di Eduard Sacher (il cui padre è il creatore della torta Sacher) e, dopo la sua morte, con quello di sua moglie Anna, il livello di questo albergo ha raggiunto delle vette molto alte. Il ruolo di Anna all’ interno dell´ azienda familiare è stato consacrato dal film in due parti “Das Sacher. In bester Gesellschaft”. Il film descrive il periodo d’oro e la decadenza dell’Impero austro-ungarico, la Vienna dello stile liberty fino ai cambiamenti della società verificatisi all’inizio del 20. secolo.







Al Sacher non si alloggia, ma si risiede

L'alta nobiltà, la borghesia benestante, gli industriali, gli alti funzionari dello Stato, letterati e filosofi, praticamente i VIP della Vienna asburgica e , naturalmente, la crème della crème degli ufficiali imperiali, erano soliti incontrarsi al Sacher dietro l'Opera di Stato. Nell'hotel Sacher non si alloggiava, ma si risiedeva e ancora oggi, dopo tanto tempo, non è cambiato nulla. Il benessere del cliente è la cosa più importante.
Chi alloggia, pardon, risiede al Sacher fa un viaggio nella storia fino ai giorni nostri. All'interno troviamo foto di ospiti importanti. Per alcuni il tutto risulta essere un po' kitsch, ma tutto sommato l'ambiente è di classe. Questo è dovuto anche al fatto che negli ultimi anni l'albergo è stato sottoposto a diverse ristrutturazioni che hanno riguardato non solo le camere e le suite, ma anche le sale da pranzo e i saloni e, non ultimo, la professionalità dei dipendenti.

Un' avventura culinaria molto piacevole

Dimenticate "colazione da Tiffany". Quella era finzione. Il buffet offerto dal Sacher ai suoi

ospiti, anche esterni, non lo è. Lì si trova tutto quello che è necessario per rendere la colazione un' avventura culinaria: salmone affumicato, prosciutto, salumi vari, pane, paste, dolci tipici viennesi e naturalmente la famosa Sacher. Anche chi non vuole rinunciare alle uova, al Sacher trova pane per i suoi denti: uova strapazzate (in viennese Eierspeis), uova al tegamino con o senza pancetta o semplicemente i tuorli e gli albumi preparati in diversi modi.





Highlight: uova alla benedict

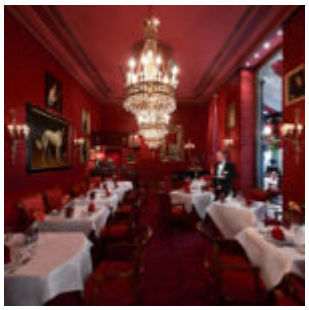
Le uova alla benedict rappresentano la specialità con cui gli ospiti possono cominciare la giornata. Una fetta di pane tostato senza il bordo, ricoperta di prosciutto e, su richiesta, di altri ingredienti. Per concludere sopra viene appoggiato un uovo in camicia. Il tutto è perfezionato con una buonissima salsa olandese e servito dal cameriere.
Gli amanti del formaggio e del musli trovano un' ampia scelta, come anche gli appassionati della frutta. Per quanto riguarda le bevande è possibile ricevere caffè preparato in vari modi, succhi di frutta, acque minerali e, inoltre, spumante.

Il giorno perfetto comincia con una buona colazione

Il giorno perfetto comincia con una buona colazione che tuttavia costa 41 euro. Considerando, però, l'offerta molto ricca del buffet e l'alta qualità dei prodotti unite a un servizio di prima classe, il prezzo si può digerire bene. Anche perché dopo aver gustato un pasto di questo tipo non è necessario fare altro rifornimento. Perciò possiamo goderci un buon inizio di giornata al buffet del Sacher.







Hotel Sacher Wien
Philharmonikerstraße 4, A-1010 Vienna

Tel.: +43 (0) 1 514 560
Fax: +43 (0) 1 514 568 901199
E-Mail: wien@sacher.com
www.sacher.com