



Für all jene, die auch bei kulinarischen Genussmomenten bewusster sein wollen, gibt es bei uns die Wahlfreiheit zwischen normalen Speisen oder diätologisch wertvolleren Gerichten. Beide bestechen durch ausgewogene Zutaten und frische regionale Erzeugnisse, wobei bei den Lifetime Gerichten bewusst auf zu viel Fett und Zucker verzichtet wird!



UNSERE LIFETIME
GERICHTE

Kleinigkeiten & Appetizer

Getrübtes Beef Tatar

Pikanter kalter Fleischgenuss verfeinert mit Trüffelöl.

Als Vorspeise mit Zwiebelringen, Ei und Kapern dazu Toastbrot und Butter
oder zusätzlich mit Süßkartoffel Pommes und Wildkräuter-Dip

19,80
extra 5,90

Carpaccio vom heimischen Bio Rind mit Rucola und Parmesanspänen

12,90



Tomaten Mozzarella im Salatnest

mit Basilikum dressing á la s'Wirtshaus und Grissini

8,60



Gegrillter Ziegenkäse

auf grünem Beet mit Thymianhonig und Granatapfel Kernen

10,90



Gedeck Aufstriche - für den ersten Heißhunger - serviert mit Gebäck

4,90



Tipp: Getoastetes Knoblauch-Baguette, der knusprige Essensbegleiter

4,50

Salat des Hauses

FrISChe bunte Blattsalate mit Kirschtomate, Gurke, Paprika und Karotte. Wahlweise mit Essig-Öl Marinade oder Hausdressing



mit Parmesan Chips und Grissini

7,20



als Vor-oder Hauptspeise mit

Gegrilltem Forellenfilet

16,20

4 Stück Seawater Riesengarnelen

16,80

Gegrillten Rinderfiletstreifen

16,80

Hühnerbrust vom Grill

14,20

Halloumi und Fladenbrot

14,20



Veganer Vorspeisenteller

Hummus, Falafel, Avocado und Grillgemüse,
dazu Fladenbrot

10,80



... zusätzlich mit Halloumi

extra 2,00



Klare Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Nudeln 5,00

Pinzgauer Brezensuppe
mit Zwiebel und geriebenem Bergkäse 6,50

Altwiener-Suppentopf
mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln 6,80

 Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Obershäubchen 5,60

 Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons 5,60

Gulaschsuppentopf
der feurige Magenwärmer 6,80

HEISSES AUS DEM TOPF

PIZZA anders

Die leichte andere Art Pizza zu genießen.
Dünner knuspriger Boden mit Kräutersauerrahm.

 s' Wirtshaus - mit Räucherlachs,
Bergkäse und Lauch 9,70

Barbecue - mit Faschiertem, Zwiebel,
BBQ-Sauce, Mozzarella, Jalapeños 10,20

Feuer - mit Salami, Parmesan,
Jalapeños, Paprika, Chili-Öl 9,20

 Veggie - mit Schafskäse, Grillgemüse,
Rucola Pesto, Cocktailtomaten 8,50

 Italiano - mit Tomaten, Mozzarella,
und unserem Basilikumdressing 8,10

Pasta.Party

Vegane Spaghetti
wahlweise mit:

 Aglio e Olio und Parmesan 10,30
...mit 3 Stk. Seawater Riesengarnelen extra 10,50

Bolognese und Parmesan 10,30

 Pilzrahmsauce und Parmesan 10,50

 Tomatensauce 9,80

Burger by SBH

AUCH MIT GLUTENFREIEM
BROT MÖGLICH (+€1,00 EXTRA)

SBH Burger „Deluxe“

Burger mit doppelt Rindfleisch aus Österreich, Käse, Tomaten, Salat, Zwiebel, Speck und Salatbouquet

16,20

SBH Burger „Classic“

Rinder Burger aus Österreich mit Käse, Tomaten, Salat, Zwiebel, Speck und Salatbouquet

11,90

Pulled Pork Burger

Pulled Pork, Frischkäsecreme, Coleslaw Tomaten und Salatbouquet

12,90

SBH Chicken Burger

Gegrilltes Hühnerfilet mit Käse, Tomaten, Salat, Zwiebel, Speck und Salatbouquet

12,40



Rote Beete trifft Schafskäse

Hausgemachter Schafskäse-Rote Beete Burger mit Haferflocken, Mangosauce und Salatbouquet

12,00

Als Begleiter:

Pommes Frites oder Potato Wedges

4,90

Süßkartoffel-Pommes mit Wildkräuter-Dip
oder Trüffelpommes mit Parmesan

5,90

7,20

ALL TIME FAVOURITES



Forellenfilet

In Mandelbutter mit Petersilienkartoffel, kleinem Beilagensalat und Zitrone

19,50



Pinzgauer Kasnocken

mit Röstzwiebel, grüner Salat

14,90

Tiroler Gröstl - Geröstete Kartoffelscheiben

mit Rindfleisch, Speckstreifen, Spiegelei und Krautsalat

14,50

Grillwürstel

mit Pommes frites, Ketchup

9,20

Würstel

der Klassiker mit Senf, Kren und Brot

5,10

Schinken Käse Toast

mit Salatgarnitur, Ketchup

6,50

Vom Wirtshaus Grill

Unsere Steaks sind alle von Tieren die nach den AMA Richtlinien in Österreich geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Die Gewichtsangaben sind Rohgewicht. Das Fleisch wird mit viel Sorgfalt von unseren Köchen für Sie zubereitet.

Alle Grillgerichte servieren wir mit einem kleinen Salatbouquet und Knoblauch-Wildkräuterbutter. Die weiteren Beilagen können Sie nach Belieben dazu bestellen.

	Filetsteak	220 G	29,80
	Lady Filetsteak	150 G	23,50
	Rückensteak vom Jungrind sous-vide gegart	350 G	36,00
	3 kleine Minutensteaks vom Schwein	180 G	12,90
	Heimisches Hühnerbrüstchen	160 G	12,90

Als Surf & Turf
1 Garnele dazu + €3,50

WIE SCHMECKT ES IHNEN AM BESTEN?
RARE, MEDIUM-RARE ODER MEDIUM?



Was darf's noch dazu sein?

Pfeffersauce oder Champignoncremesauce	3,20
--	------

Als Beilagen empfehlen wir:

Pommes Frites oder Potato Wedges	4,90
Süßkartoffel-Pommes mit Wildkräuter-Dip	5,90
Trüffelpommes mit Parmesan	7,20
Gemischter Salatteller	6,30
Grillgemüse	4,90

Platte für Zwei oder Mehr

Verschiedenes vom Grill, und Wiener Schnitzel
vom Schwein, Pommes Frites, Potato Wedges,
Wildkräuter-Dip, Grillsauce und Barbecue Sauce

pro Person 24,80

FLEISCHESLUST



Saalbacher Hof Spezialpfandl

Tafelspitz vom österreichischen Simmentaler Rind,
servieren wir im Kupferpfandl mit Rindssuppe, Wurzelgemüse,
Röstkartoffel, kalter Schnittlauchsauce, Apfel- und Semmelkren

21,80

Pinzgauer Zwiebelrostbraten

mit gebratenen Kartoffeln und Speckbohnen

22,80

Wilderer Pfandl

Hirschragout mit Pilzen, Speck, Eierspätzle und Preiselbeeren

19,70

Rindsgulasch

mit Serviettenknödel und Essiggurke

15,20

Wiener Schnitzel

klassisch mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
vom heimischen Weidekalb
vom heimischen Schwein

21,60

15,20

FONDUE

Diese gesellige Spezialität ist jederzeit auf Vorbestellung möglich.
Im Preis enthalten sind alle Beilagen. (Obst- und Gemüseplatte,
Ofenkartoffel, Pommes Frites sowie vier verschiedene Saucen)

Fleischfondue in der Suppe
(Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet)

pro Person 34,50



Käsefondue serviert mit verschiedenen Brotsorten

pro Person 23,50

Tipp: Genießen Sie nach dem Essen die köstliche Suppe
Ihres Fleischfondues mit Sherry verfeinert

6,90

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

Hausgemachte Torten, Kuchen und Strudel finden Sie in unserer Vitrine. Unsere Eiskarte bietet himmlische, frostige Genüsse.

Salzburger Nockerl

(für 2-3 Personen)

Süß wie die Liebe und Zart wie ein Kuss

Dazu servieren wir Himbeersauce
und Himbeersorbet

19,80

Schokodreierlei

Süßer Genuss mit Schokoladeeis, haus-
gemachtem Schokoküchlein, Mandelsplitter

7,80

Kaiserschmarren

mit Zwetschenröster

9,80

Crème Brûlée

mit Beerenragout und Bio Erdbeer Sorbet

9,80

Eispalatschinke

mit Schokosauce und Mandelsplitter

6,90

Zwei Palatschinken mit Füllung Ihrer Wahl:

Marillen- oder Heidelbeermarmelade

zusätzlich mit Vanilleeis und Schlagobers

5,40

7,10

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce
und Schlagobers

5,90

oder mit Vanilleeis und Vanillesauce

7,30



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe sind wir mit dem AMA- Gastrosiegel ausgezeichnet.



Sind Sie Allergiker,
dann fragen Sie bitte nach der
speziellen Speisekarte.
Die Preise verstehen sich in Euro
inkl. aller Steuern und Abgaben
ohne Trinkgeld ☺.