



FOLGT UNS AUF  @soulhousesaalbach &  @soulhouse_saalbach



Kleinigkeiten

TIPP:

Getoastetes Knoblauch-
Baguette, der knusprige
Essensbegleiter
5,50

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN BIO RIND

Rucola | Parmesan

16,50



GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

Thymianhonig | Granatapfel Kerne | Vollkornbrot

14,20



BURRATA

Tomate | Vollkornbrot

15,90

GETRÜFFELTES BEEF TATAR

AB 18:00 UHR

Zwiebel | Ei | Kapern | Toastbrot | Butter

22,90

oder zusätzlich mit Süßkartoffel Pommes | Wildkräuter-Dip

extra 7,80

CARPACCIO OF LOCAL ORGANIC BEEF

Rocket salad | Parmesan cheese

16,50

BITS &



GRILLED GOAT CHEESE

Thyme honey | pomegranate seeds | whole meal bread

14,20

B O B S



BURRATA

Tomato | whole meal bread

15,90

TRUFFLED BEEF TATAR

FROM 6.00 P.M.

Onion | egg | capers | toast | butter

or additionally with sweet potato fries | wild herb dip

22,90

extra 7,80

TIPP:

Toasted garlic baguette,
the crispy supplement
5,50



Grüne Freunde

SALAT DES HAUSES

FrISChe bunte Blattsalate mit Kirschtomate | Paprika | Karotte.
Wahlweise mit Joghurt- oder Hausdressing



als Beilagensalat

7,90

als Vor-oder Hauptspeise mit:

Gegrillten Rinderfiletstreifen

19,90

Hühnerbrust vom Grill

17,80



Halloumi | Naanbrot

16,90

Falafel | Naanbrot

16,90

Green Friends

HOUSE SALAD

variety of lettuce with cherry tomato | bell pepper | carrot
Either with yoghurt dressing or house dressing



as a side dish

7,90

as a starter or main course with:

Grilled Strips of Beef Fillet

19,90

Chicken Breast from the Grill

17,80



Halloumi | Naan bread

16,90

Falafel | Naan bread

16,90



HEIßES *aus dem Topf*

KLARE RINDSSUPPE

mit **Kräuterfrittaten** oder **Nudeln**

mit **Kaspressknödel**

6,50

7,90

ALTWIENER SUPPENTOPF

mit Rindfleisch | Gemüse | Nudeln

8,40



TOMATENCREMESUPPE

7,30

GULASCHSUPPENTOPF

Gebäck

8,90

SOMETHING HOT

from the Pot

CLEAR BEEF SOUP

with **sliced herb pancakes** or **noodles**

with **cheese dumpling**

6,50

7,90

VIENNESE SOUP POT

with beef | vegetables | noodles

8,40



TOMATO CREAM SOUP

7,30

GOULASH SOUP POT

bread

8,90



GLUTENFREIES BROT BEIM
CHICKEN BURGER MÖGLICH
+€2,00 EXTRA

CHICKEN BURGER IS POSSIBLE
WITH GLUTEN FREE BREAD
+€2,00 EXTRA

Soul House

BURGER

SOUL HOUSE BURGER

Burger with beef patty from Austria
bacon | cheese | onion | tomato | salad 16,50

PULLED PORK BURGER

Pulled pork from the Smoker
cole slaw 14,90

CHICKEN BURGER

Grilled chicken fillet | bacon | cheese
onion | tomato | salad 14,90

BEETROOT MEETS SHEEP CHEESE

Home-made sheep cheese – beet root
burger with oats | mango sauce | salad 14,50

As a side dish

Truffled French Fries

parmesan | truffle mayo 8,80

Sweet Potato Fries | wild herb dip 7,80

French Fries or Potato Wedges 5,60

SOUL HOUSE BURGER

Burger mit Rindfleisch aus Österreich | Speck
Käse | Zwiebel | Tomaten | Salat 16,50

PULLED PORK BURGER

Gezupfter Schweineschopf aus dem Smoker
Frischkäsecreme | Cole Slaw 14,90

CHICKEN BURGER

Gegrilltes Hühnerfilet | Speck | Käse
Zwiebel | Tomaten | Salat 14,90

ROTE BEETE TRIFFT SCHAFSKÄSE

Hausgemachter Schafskäse-Rote Beete
Burger mit Haferflocken | Mangosauce
Salat 14,50

Als Begleiter

Trüffelpommes

Parmesan | Trüffelmayo 8,80

Süßkartoffel-Pommes | Wildkräuter-Dip 7,80

Pommes Frites oder Potato Wedges 5,60



WIENER SCHNITZEL parsley potatoes | cranberries
from local veal 26,50
from local pork 18,50

SLOW COOKED BEEF CHEEK
Spaetzle | root vegetables 26,50

BEEF GOULASH
Slices of bread dumpling | pickles 16,90

TIROLER GRÖSTL fried egg | cabbage salad 15,90

PINZGAUER KASNOCKEN  Spaetzle with
melted farmers cheese | roasted onions | salad 16,70

SPAGHETTI
Creamy mushroom sauce  15,90
Bolognese sauce 12,90

TOAST WITH HAM & CHEESE salad | ketchup 7,90

GRILLED SAUSAGE french fries 10,80

SOUL HOUSE PLATTER for 2 or more  FROM 6.00 P.M.
Soul House BBQ-Spareribs | 2 pork steaks
Wiener Schnitzel | french fries | wedges | home-made
BBQ-sauce | herb sour cream | cranberries
per person 26,90

ALL TIME Favourites

WIENER SCHNITZEL Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
vom heimischen Weidekalb 26,50
vom heimischen Schwein 18,50

GEDÜNSETETE KALBSBACKERL
Spätzle | Wurzelgemüse 26,50

RINDSGULASCH
Serviettenknödel | Essiggurke 16,90

TIROLER GRÖSTL Spiegelei | Krautsalat 15,90

PINZGAUER KASNOCKEN grüner Salat  16,70

SPAGHETTI
in Pilzrahmsauce  15,90
Bolognese Sauce 12,90

SCHINKEN KÄSE TOAST Salat, Ketchup 7,90

GRILLWÜRSTEL mit Pommes Frites 10,80

SOUL HOUSE PLATTE für 2 oder mehr  AB 18:00 UHR
Soul House Ripperl | 2 Minutensteaks vom Schwein
Wiener Schnitzel | Pommes Frites | Potato Wedges
hausgemachte BBQ-Sauce | Kräutersauerrahm |
Preiselbeeren pro Person 26,90



PIZZA*Anders*

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

FEUER

Salami | Parmesan | Jalapeños | Paprika | Chili-Öl 10,90

S'FLÄMMLE

Speck | Zwiebeln 10,20

VEGGIE

Schafskäse | Grillgemüse | Rucola Pesto
Cocktailtomaten 9,90

ITALIANO

Cocktailtomaten | Mozzarella | Rucola 9,90

FIRE

Salami | parmesan | jalapeños | bell pepper | chili-oil 10,90

S'FLÄMMLE

Bacon | onions 10,20

VEGGIE

Feta | grilled vegetables | rucola pesto
cherry tomatoes 9,90

ITALIANO

Cherry tomatoes | mozzarella | rocket salad 9,90

PIZZA*Anders*

The Other Type of Pizza, Thin,
Crispy Layer with Wild Herb
Sour Cream Sauce



Spezialität aus UNSEREM SMOKER

SOUL HOUSE BBQ SPARE RIBS

mit Honig-Pfeffermarinade glasiert
dazu hausgemachte BBQ-Sauce,
Pommes Frites oder Potato Wedges
Salatbouquet 19,80

SOUL HOUSE BBQ SPARE RIBS

glazed with honey pepper marinade
with homemade BBQ-Sauce, french fries
or potato wedges I salad bouquet 19,80



Fondue TIME

Zu allen unseren Fondues bekommen Sie zum süßen Abschluss ein **kleines Dessert**.

FLEISCHFONDUE IN DER SUPPE

(Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet) mit
Pommes Frites I Salatteller
verschiedene Saucen I Essiggemüse
pro Person 37,80

KÄSEFONDUE

mit verschiedenen Brotsorten I Pommes Frites
Salatteller I Essiggemüse
pro Person 25,50

To all our fondues you will get a **small dessert** afterwards.

MEAT FONDUE IN CLEAR SOUP

(beef-, pork- and chicken fillet) with french
fries I salad I different sauces I mixed pickles
per person 37,80

CHEESE FONDUE

with different breads I french fries I salad
mixed pickles per person 25,50



VOM Grill

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

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

FILETSTEAK	220 g	33,80
LADY FILETSTEAK	150 g	26,70
2 KLEINE MINUTENSTEAKS V. SCHWEIN	180 g	15,90
HÜHNERBRÜSTCHEN	160 g	15,90

Wie schmeckt es dir am Besten?

MEDIUM-RARE ODER MEDIUM?

Was darf's noch dazu sein?

Pfeffersauce, Champignoncremesauce oder hausgemachte Barbequesauce	3,80
---	------

Als Beilagen empfehlen wir:

Trüffelpommes Parmesan Truffle Mayo	8,80
Süßkartoffel-Pommes Wildkräuter-Dip	7,80
Pommes Frites oder Potato Wedges	5,60
Grillgemüse	7,90
Gemischter Salatteller	7,90



FROM *the Grill*

All Steaks are from animals which got born, raised and butchered in Austria, as of the AMA guidelines. The declarations are gross weights. Our chefs select the best cuts and prepare them with special diligence.

Each piece will be served with Herbal Garlic Butter and a Salad Bouquet. All other side dishes you can order by your wish.

FILETSTEAK	220 g	33,80
LADY FILETSTEAK	150 g	26,70
2 SMALL MINUTE STEAKS OF PORK	180 g	15,90
CHICKEN BREAST	160 g	15,90

How do you like it best?

MEDIUM-RARE OR MEDIUM?

What else can we offer you?

Gravy with pepper corn, creamy white mushroom sauce or homemade BBQ-Sauce	3,80
---	------

As a side order we suggest:

Truffled french fries parmesan Truffle Mayo	8,80
Sweet potato fries wild herb dip	7,80
French fries or potato wedges	5,60
Roasted vegetables	7,90
Mixed salad	7,90



The sweet **COMES LAST**

In our **ice cream menu** you will find a variety of delicious sundaes.

KAISERSCHMARREN plum stew 12,40

CHOCOLATE TRIPLE
LukewarmChocolate soufflé I
chocolate ice cream I chocolate mousse 9,60

CRÊPE WITH VANILLA ICE CREAM
Warm chocolate sauce I roasted almonds 7,90

TWO CREPES filled with apricot jam
+ vanilla ice cream I whipped cream 7,80

HOMEMADE APPLE STRUDEL
vanilla ice cream or vanilla sauce
and whipped cream 7,20
or with vanilla ice cream and vanilla sauce 8,60

Das Süße **ZUM SCHLUSS**

In unsere **Eiskarte** findest du noch mehr Auswahl an Desserts.

KAISERSCHMARREN
Zwetschenröster 12,40

SCHOKODREIERLEI
LaurwarmesSchokoküchlein I
Schokoladeneis I Schokoladenmousse 9,60

EISPALATSCHINKE
Schokosauce I Mandelsplitter 7,90

ZWEI PALATSCHINKEN
gefüllt mit Marillenmarmelade 5,90
zusätzlich mit Vanilleeis I Schlagobers 7,80

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
mit Vanilleeis oder mit Vanillesauce
und Schlagobers 7,20
oder mit Vanilleeis und Vanillesauce 8,60

Drinks

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Jaune Brut	0,375	53
	0,75	110
	1,5	246
	3,0	759
Veuve Clicquot Rich	0,75	129
Veuve Rich Rosé	0,75	139
Moët & Chandon Brut Impérial	0,2	33
	0,75	108
	1,5	220
	3,0	689
Moët & Chandon Rosé	0,75	126
Moët Ice Impérial	0,75	129
Moët Ice Impérial Rosé	0,75	139
Taittinger Brut	0,75	106
Taittinger Rosé	0,75	116
Dom Perignon	0,75	309

SCHAUMWEIN

Cuvee Prima Stilla Spumante Extra Dry Balbinot	1/8	4,60
	0,75	32
Spumante Rosé, Krug	0,75	39
Schlumberger Sparkling Brut	0,2	11,60
	0,75	42

OFFENE WEINE

Weissweine

Gemischter Satz 2021	1/8	5,80
(Welschriesling, Sauv. Blanc, Gr. Veltliner)		
trocken, Krug, Thermenregion		
Chardonnay 2021	1/8	5,30
trocken, Ipsmiller, Weinviertel		
Riesling Antonius 2021	1/8	5,40
trocken, Dockner, Kremstal		
Grüner Veltliner	1/8	4,20
trocken, Moser, Burgenland		
Spritzer Weiß	1/4	4,60
Spritzer Weiß Süß	1/4	5,40

Roséweine

Rosé Tetuna 2021	1/8	5,10
halbtrocken, Goldenits, Neusiedlersee		

Rotweine

Cuvée K&K 2020	1/8	5,40
(Blafränkisch, Zweigelt)		
trocken, Kirnbauer, Deutschkreuz		
Blafränkisch 2018	1/8	4,60
trocken, Schindler, Burgenland		
Zweigelt	1/8	4,20
trocken, Moser, Burgenland		

Alle Weine enthalten Sulfate.



Drinks

GIN 4cl

Monkey 47 Dry Gin	10,80
Hendricks	9,80
Beefeater Gin	7,10

VODKA 4cl

Absolut	7,50
Stolichnaya	7,30
Smirnoff	7,10

RUM 4cl

Havana Club 7 anos	9,10
Havana Club 3 anos	7,10
Bacardi Ron Carta Blanca	7,10
Captain Morgan	7,10

WHISKEY 4cl

Bourbon

Maker's Mark	8,50
Jack Daniels	7,70
Jim Beam	7,10

Scotch

Dalwhinnie 15 years	9,20
Johnnie Walker Red Label	6,80
Glenfiddich	9,20
Jameson Irish Whiskey	6,90

SCHNÄPSE 2cl

Vogelbeer	4,90
SH Zirbe	3,70
Marille, Obstler oder Kirsche	3,70
Haselnuss, Williams	3,90
Williams Birne	4,20
Burländer Apfelkorn (4cl)	4,60
Tequila Olmeca Gold	3,70
Calvados	3,90
Grappa le Diciotto Lune	5,20
Grappa del Cavaliere	4,70
Flying Hirsch	5,90
Flügerl	4,50



Drinks

ERFRISCHENDES

Lillet Wild Berry		6,90
Aperol Veneziano		7,70
Aperol Spritzer		6,30
Hugo mit Prosecco		6,90
Hugo mit Wein		5,50
Campari Spritz		7,70
Campari	4cl	4,30
Soda		4,90
Orange		5,80
Martini Extra Dry		
Bianco oder Rosso	6cl	3,90
Sherry Fino / Medium	6cl	3,90
Port Ruby	6cl	3,90

BIERE

Zipfer Bier vom Fass	0,33	4,10
	0,5	5,90
Radler	0,33	4,10
	0,5	5,90
Edelweiß Weizen	0,5	6,10
Edelweiß Dunkel	0,5	6,10
Heineken	0,3	4,70
Alkoholfreies Bier		
Gösser Naturgold	0,5	5,90
Edelweiß Weizen	0,5	5,90

COGNAC & WEINBRAND 2cl

Martell X.O.	9,80
Remy Martin VSOP	5,20
Courvoisier VS	4,50
Asbach Uralt	3,80

LIKÖRE 2cl

Amaretto di Saronno	3,80
Tia Maria	3,80
Sambucca	3,80
Berliner Luft	3,80
Malibu	3,80
Baileys Irish Cream	3,80

BITTERS 2cl

Jägermeister	4,20
Fernet Branca	3,80
Fernet Menta	3,80
Ramazotti	3,80
Averna	3,80

CIDER

Strongbow Gold Apple	0,33	4,70
----------------------	------	------

Drinks

ALKOHOLFREI



Coca Cola, Fanta, Sprite oder Spezi	0,25	3,50
Coca Cola Zero	0,33	4,10
Almdudler	0,33	4,10
Makava Eistee	0,33	4,50
Gasteiner Mineralwasser Sparkling oder Still	0,33	3,40
Bergquellwasser	1,0	3,00
Hollersoda	0,5	4,10
Soda Zitrone	0,5	4,10
Schiwasser	0,5	3,90
Schweppes Dry	0,2	4,90
Fentimans	0,2	4,90
Red Bull	0,25	5,00
Red Bull Ginger Ale	0,25	4,90
Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft	0,25	3,70
mit Soda	0,5	5,20
mit Wasser	0,5	4,70
Rauch Mango, Marille, Multivitamin	0,2	4,00
mit Soda	0,4	5,50
mit Wasser	0,5	5,00
Kombucha Classic	0,25	4,90

WARMES

Tasse Kaffee, Verlängerter	4,10
Espresso	3,70
Espresso Doppelt	5,40
Cappuccino	4,70
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,60 5,10
Häferl Tee mit Zitrone od. Milch	4,10
Assam, Earl Grey, Grüner Tee, Früchte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz	
Warmes mit Schuss:	
Irish Coffee (4cl Whiskey)	9,10
„Lumumba“ (Heiße Schokolade mit 2cl Rum)	6,60
Häferl Tee mit Rum (2cl)	6,10
Jagatee	0,25 6,00
Glühwein	0,25 6,20

Weine

WEISSWEINE 0,7L

Grüner Veltliner Wagram 2020

Weingut Direder
Kirchberg, Wagram
12 Vol. % trocken
35

Grüner Veltliner Federspiel Bachgarten 2021

Franz Pichler
Wösendorf, Wachau
12 Vol. % trocken
37

Grüner Veltliner Smaragd Pichlpont 2016

Johann Schmelz
Joching, Wachau
13,5 Vol. % trocken
59

Riesling Jochinger Federspiel Wachau DAC 2021

Weingut Jamek
Joching, Wachau
12,5 Vol. % trocken
43

Muskateller Südsteiermark DAC 2020/21

Weingut Polz
Spielfeld, Südsteiermark
12,5 Vol. % trocken
39

WEISSWEINE 0,7L

Chardonnay 2020

Gerhard Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum
13 Vol. % trocken
39

Chardonnay Unplugged 2018

Hannes Reeh
Andau, Neusiedlersee
14 Vol. % trocken
45

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2020/21

Gerhard Wohlmuth
Fresing, Südsteiermark
12,5 Vol. % trocken
39

ROSÉWEINE 0,7L

Rosé vom Zweigelt 2021

Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal
11,5 Vol. % trocken
37

Rosé 1805 Reserve 2020/21

Domäne Wachau, Dünstein, Wachau
13,0 Vol. % trocken
39

Whispering Angel Rosé 2021

Chateau d'Eclans, La Motte en Provence,
Frankreich
12,5 Vol. % trocken
49



Weine

ROTWEINE 0,7L

Zweigelt Salon Hauswein 2020

Weingut Hagn
Mailberg, Niederösterreich
13 Vol. % trocken
35

Zweigelt Selection 2017

Franz Schindler
Mörbisch, Leithaberg
12,5 Vol. % trocken
38

Blaifränkisch Gmärk 2019

Ernst Triebauer
Rust, Neusiedlersee
13,5 Vol. % trocken
39

St. Laurant „Bio“ 2018

Gsellmann Andreas
Gols, Niederösterreich
12,5 Vol. % trocken
39

Cabernet Sauvignon Reserve Neubergen 2016

Winzerhof Sepp Dockner
Höbenbach, Kremstal
13,5 Vol. % trocken
43

ROTWEINE 0,7L

Merlot 2019

Weingut Ipsmiller
Schrattenberg, Weinviertel
13 Vol. % trocken
37

Blutsbrüder 2018

(Cuvee aus Merlot, CS & CF)
Gerald Tschida,
Apetlon, Neusiedlersee
14 Vol. % trocken
49

Avus 2016

(Cuvee aus Merlot, BF & CS)
Weingut Hagn
Mailberg, Weinviertel
14,5 Vol. % trocken
51

Schwarz Rot 2014/15

(Zweigelt)
Schwarz Hans
Andau, Neusiedlersee
13,5 Vol. % trocken
0,7l 84
1,5l 189

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben in EURO.
Jahrgangsänderungen sind uns vorbehalten.

WIR SIND TEIL DES SBH UNIVERSE



Celebrate Life!



Soul Food

Unsere Soul Food Gerichte gibt's von **14:00 - 20:00 Uhr**
beim Soul Food Corner.

TOM KA GAI vom grünen Curry 11,90

GEMÜSE-KASNOCKEN  15,50

CHILI CON CARNE - mit **Reis, Nachos** oder **Naanbrot**
Schokolade | Kidney-Bohnen | Mais 14,90

NACHOS
Warme Käsesauce | Guacamole
plus Chili con Carne 9,80
+ 2,50

SOUL HOUSE BOSNA 7,50



Our soul food dishes are available at the Soul Food Corner
from **2.00 p.m. until 8.00 p.m.**

TOM KA GAI of green curry 11,90

CHEESE SPRETZLE WITH VEGETABLES  15,50

CHILI CON CARNE – with **rice, nachos** or **naanbread**
Chocolate | kidney beans | corn 14,90

NACHOS
Warm cheese sauce | guacamole
plus chili con carne 9,80
+ 2,50

SOUL HOUSE BOSNA 7,50

**S O U L
F O O D**

The background is a vibrant, abstract composition featuring a rainbow gradient from red at the top to blue at the bottom. Overlaid on this are several white, stylized musical notes and staff lines, some of which are tilted and curved, creating a sense of movement and rhythm. The overall aesthetic is artistic and soulful.

So
SOULS
sein!

FOLGT UNS AUF  @soulhousesaalbach &  @soulhouse_saalbach