

FOOD & DRINKS



KLEINIGKEITEN

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN BIO RIND

Rucola | Parmesan

17,80



GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

Thymianhonig | Granatapfel Kerne | Vollkornbrot

14,50



BÜFFEL BURRATA

Tomate | Olivenöl | Vollkornbrot

17,20

TIPP:

Getoastetes Knoblauch-
Baguette, der knusprige
Essensbegleiter
5,50

BITS & BOBS

CARPACCIO OF LOCAL ORGANIC BEEF

Rocket salad | parmesan cheese

17,80

TIPP:

Toasted garlic baguette,
the crispy supplement
5,50



GRILLED GOAT CHEESE

Thyme honey | pomegranate seeds | whole meal bread

14,50



BUFFALO BURRATA

Tomato | olive oil | whole meal bread

17,20



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

21,90

Hühnerbrust vom Grill

17,90

Halloumi | 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

21,90

Chicken breast from the grill

17,90

Halloumi | Naan bread

16,90



KLARE RINDSUPPE

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

6,90
9,10

ALTWIENER SUPPENTOPF

mit Rindfleisch | Gemüse | Nudeln

9,40



TOMATENCREMESUPPE

7,50

HEIßES

aus dem Topf

SOMETHING

HOT

from the Pot

CLEAR BEEF SOUP

with **sliced herb pancakes** or **noodles**
with **cheese dumpling**

6,90
9,10

VIENNESE SOUP POT

with beef | vegetables | noodles

9,40



TOMATO CREAM SOUP

7,50

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

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

Soul House BURGER

SOUL HOUSE BURGER

Burger with beef patty from Austria
bacon | cheese | onion | tomato | salad 16,90

PULLED PORK BURGER

Pulled pork from the smoker
cream cheese | cole slaw 15,90

CHICKEN BURGER

Corn-fed chicken | bacon | cheese
onion | tomato | salad 15,30

BEETROOT MEETS SHEEP CHEESE

Home-made sheep cheese – beet root
burger with oats | mango sauce | salad 14,90

As a side dish

Truffled French Fries

parmesan | truffle mayo 9,00

Sweet Potato Fries | wild herb dip 7,90

French Fries or **Potato Wedges** 5,80

SOUL HOUSE BURGER

Burger mit Rindfleisch aus Österreich
Speck | Käse | Zwiebel | Tomaten | Salat 16,90

PULLED PORK BURGER

Gezupfter Schweineschopf aus dem
Smoker Frischkäsecreme | Cole Slaw 15,90

CHICKEN BURGER

Saftiges Maishendl | Speck | Käse
Zwiebel | Tomaten | Salat 15,30

ROTE BEETE TRIFFT SCHAFSKÄSE

Hausgemachter Schafskäse-Rote Beete Burger
mit Haferflocken | Mangosauce | Salat 14,90

Als Begleiter

Trüffelpommes

Parmesan | Trüffelmayo 9,00

Süßkartoffel-Pommes | Wildkräuter-Dip 7,90

Pommes Frites oder **Potato Wedges** 5,80

ALL TIME Favourites

WIENER SCHNITZEL parsley potatoes | cranberries
from local veal 28,40
from local pork 19,50

BEEF FILLET MEDALLIOS „STROGANOFF“
Spaetzle | bacon | bell pepper | mushrooms 25,80

TIROLER GRÖSTL fried egg | cabbage salad 16,40

PINZGAUER KASNOCKEN  Spaetzle with
melted farmers cheese | roasted onions | salad 16,90

SPAGHETTI
Creamy mushroom sauce  15,90
Bolognese sauce 14,20

TOAST WITH HAM & CHEESE salad | ketchup 7,90

GRILLED SAUSAGE french fries 12,20

SOUL HOUSE PLATTER for 2 or more 
Soul House BBQ-Spareribs | 2 pork steaks
Wiener Schnitzel | french fries | wedges | home-made
BBQ-sauce | herb sour cream | cranberries
per person 27,90

WIENER SCHNITZEL Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
vom heimischen Weidekalb 28,40
vom heimischen Schwein 19,50

FILETSPITZEN „STROGANOFF“
Spätzle | Speck | Paprika | Pilze 25,80

TIROLER GRÖSTL Spiegelei | Krautsalat 16,40

PINZGAUER KASNOCKEN grüner Salat  16,90

SPAGHETTI
in Pilzrahmsauce  15,90
Bolognese Sauce 14,20

SCHINKEN KÄSE TOAST Salat, Ketchup 7,90

GRILLWÜRSTEL mit Pommes Frites 12,20

SOUL HOUSE PLATTE für 2 oder mehr 
Soul House Ripperl | 2 Minutensteaks vom Schwein
Wiener Schnitzel | Pommes Frites | Potato Wedges
hausgemachte BBQ-Sauce | Kräutersauerrahm |
Preiselbeeren pro Person 27,90



The Other Type of Pizza. Thin, Crispy Layer, like a Tarte Flambée, with Wild Herb Sour Cream Sauce.

FIRE

Salami | parmesan | jalapeños | bell pepper | chili-oil 11,30

S'FLÄMMLE

Bacon | onions 10,60

VEGGIE

Feta | grilled vegetables | rucola pesto
cherry tomatoes 10,40

ITALIANO

Cherry tomatoes | mozzarella | rocket salad 10,40

PIZZA*Anders*

Die leichte, andere Art Pizza zu genießen. Dünner, knuspriger Boden, wie ein Flammkuchen, mit Kräutersauerrahm.

FEUER

Salami | Parmesan | Jalapeños | Paprika | Chili-Öl 11,30

S'FLÄMMLE

Speck | Zwiebeln 10,60

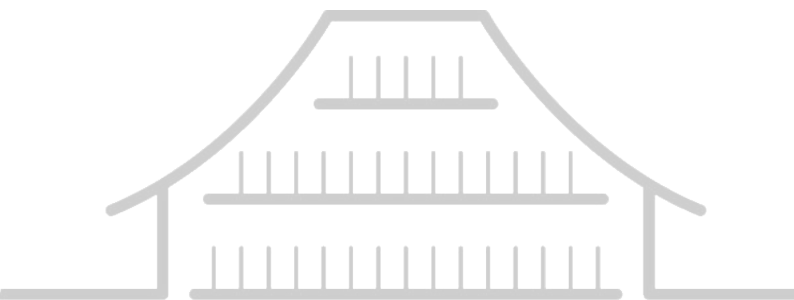
VEGGIE

Schafskäse | Grillgemüse | Rucola Pesto
Cocktailtomaten 10,40

ITALIANO

Cocktailtomaten | Mozzarella | Rucola 10,40





Spezialität aus **UNSEREM SMOKER**

SOUL HOUSE BBQ SPARE RIBS

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

20,60

SOUL HOUSE BBQ SPARE RIBS

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

20,60

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 39,00

KÄSEFONDUE

mit verschiedenen Brotsorten I Pommes Frites
Salatteller I Essiggemüse
pro Person 27,90

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 39,00

CHEESE FONDUE

with different breads I french fries I salad
mixed pickles
per person 27,90

*Wie
schmeckt
es dir am
Besten?*

MEDIUM-RARE
ODER
MEDIUM?

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 bestellen werden.

FILETSTEAK	220 g	35,70
LADY FILETSTEAK	150 g	29,60
HÜHNERBRÜSTCHEN	160 g	17,80

Was darf's noch dazu sein?

Pfeffersauce, Champignoncremesauce	
oder hausgemachte Barbequesauce	3,80
Trüffelmayo	2,60

Als Beilagen empfehlen wir:

Trüffelpommes Parmesan Trüffelmayo	9,00
Süßkartoffel-Pommes Wildkräuter-Dip	7,90
Pommes Frites oder Potato Wedges	5,80
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	35,70
LADY FILETSTEAK	150 g	29,60
CHICKEN BREAST	160 g	17,80

What else can we offer you?

Gravy with pepper corn, creamy white	
mushroom sauce or homemade BBQ-Sauce	3,80
Truffle Mayo	2,60

As a side order we suggest:

Truffled french fries I parmesan I truffle mayo	9,00
Sweet potato fries I wild herb dip	7,90
French fries or potato wedges	5,80
Roasted vegetables	7,90
Mixed salad	7,90

*How
do you
like it
best?*

MEDIUM-RARE
OR
MEDIUM?



The sweet **COMES LAST**

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

KAISERSCHMARREN

Plum stew or applesauce 12,80

CHOCOLATE TRIPLE

Lukewarm chocolate soufflé I
chocolate ice cream I chocolate mousse 10,20

CRÊPE WITH VANILLA ICE CREAM

Warm chocolate sauce I roasted almonds 8,20

HOMEMADE APPLE STRUDEL

Vanilla ice cream or vanilla sauce
and whipped cream 7,40
or with vanilla ice cream and vanilla sauce 8,80

Das Süße **ZUM SCHLUSS**

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

KAISERSCHMARREN

Zwetschkenröster oder Apfelmus 12,80

SCHOKODREIERLEI

Laurwarmes Schokoküchlein I
Schokoladeneis I Schokoladenmousse 10,20

EISPALATSCHINKE

Schokosauce I Mandelsplitter 8,20

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis oder mit Vanillesauce
und Schlagobers 7,40
oder mit Vanilleeis und Vanillesauce 8,80

Drinks

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial	0,2	38
	0,75	109
	1,5	220
Moët & Chandon Rosé	0,75	126
	1,5	268
Moët Ice Impérial	0,75	139
	1,5	268
Moët Ice Impérial Rosé	0,75	154
	1,5	278
Ruinart Rosé	0,75	175
Taittinger Brut	0,75	106
Veuve Clicquot Rich	0,75	129

SCHAUMWEIN

Cuvee Prima Stilla Spumante	1/8	5,8
Extra Dry Balbinot	0,75	35
Spumante Rosé, Krug	0,75	41
	1,5	98
Schlumberger Sparkling Brut	0,2	13
	0,75	46

CIDER

Strongbow Gold Apple	0,33	5,5
----------------------	------	-----

OFFENE WEINE

Weissweine

Chardonnay 2023	1/8	5,40
trocken, Ipsmiller, Weinviertel		

Riesling Höbenbach 2023	1/8	5,50
trocken, Dockner, Kremstal		

Grüner Veltliner 2023	1/8	4,30
trocken, Moser, Burgenland		

Spritzer Weiß	1/4	4,70
---------------	-----	------

Spritzer Weiß süß	1/4	5,50
-------------------	-----	------

Roséwein

Rosé Tetuna 2021/23	1/8	5,90
halbtrocken, Goldenits, Neusiedlersee		

Rotweine

Cuvée K&K 2021	1/8	5,60
(Blafränkisch, Zweigelt)		
trocken, Kirnbauer, Deutschkreuz		

Blafränkisch 2023	1/8	4,80
trocken, Schindler, Burgenland		

Zweigelt	1/8	4,30
trocken, Moser, Burgenland		

Alle Weine enthalten Sulfate

GIN 4CL

Monkey 47 Dry Gin	12,80
Hendricks	11,20
Beefeater Gin	7,80
Bombay Sapphire	9,00

VODKA 4CL

Absolut	7,80
Stolichnaya	8,00
Smirnoff	7,40

RUM 4CL

Havana Club 7 anos	10,90
Havana Club 3 anos	7,40
Bacardi Ron Carta Blanca	7,40
Captain Morgan	7,40

WHISKEY 4CL

Bourbon

Maker's Mark	9,80
Jack Daniels	7,80
Jim Beam	8,00

Scotch

Dalwhinnie 15 years	12,80
Johnnie Walker Red Label	8,00
Glenfiddich	9,20
Jameson Irish Whiskey	8,80

FLASCHEN SPIRIT

Gin

Monkey 47 Dry Gin	0,5	122
Hendricks	0,7	148
Beefeater Gin	0,7	104
Bombay Sapphire	0,7	119
Tanqueray London Dry Gin	0,7	116

Vodka

Absolut	0,7	99
	1,75	205
	3	385
Smirnoff	0,7	80
Stolichnaya	0,7	106
Belvedere	0,7	120
	1,75	308
Grey Goose	0,7	130

Rum

Havana Club 7 anos	0,7	99
Havana Club 3 anos	0,7	139
Bacardi Ron Carta Blanca	0,7	99
Captain Morgan	0,7	99

Whiskey

Jack Daniels	0,7	104
Jim Beam	0,7	104

Beigetranke sind nicht im Preis inkludiert und separat zu bezahlen.
Side drinks are not included in the price and to be paid extra.

ERFRISCHENDES

Lillet Wild Berry		7,20
Aperol Veneziano		7,90
Aperol Spritzer		6,50
Hugo mit Prosecco		7,10
Hugo mit Wein		5,70
Campari Spritz		7,90
Campari	4cl	4,40
Soda		5,00
Orange		5,90
Martini Extra Dry		
Bianco oder Rosso	6cl	4,20
Sherry Fino / Medium	6cl	4,20
Port Ruby	6cl	4,20

BIERE

Zipfer Bier	0,3	4,10
	0,5	6,70
Radler	0,3	4,10
	0,5	6,70
Edelweiß Weizen	0,5	6,80
Edelweiß Dunkel	0,5	6,80
Heineken	0,3	5,50

Alkoholfreies Bier

Gösser Naturgold	0,5	6,70
Edelweiß Weizen	0,5	6,70

COGNAC & WEINBRAND 2CL

Remy Martin VSOP	5,20
Asbach Uralt	4,20

LIKÖRE 2CL

Amaretto di Saronno	3,90
Sambucca	3,90
Berliner Luft	3,90
Malibu	3,90
Baileys Irish Cream	3,90
Tia Maria	3,90

BITTERS 2CL

Jägermeister	4,50
Fernet Branca	4,00
Fernet Menta	4,00
Ramazotti	4,00
Averna	4,00

SCHNÄPSE 2CL

Vogelbeer	5,00
SH Zirbe	3,90
Marille, Obstler, Kirsche	3,90
Haselnuss, Williams	4,00
Williams Birne	4,30
Tequila Olmeca Gold I Silver	4,00
Calvados	4,00
Grappa le Diciotto Lune	5,40
Grappa del Cavaliere	4,90
Flying Hirsch	5,90
Flügerl	4,50

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Fanta, Sprite oder Spezi	0,25	3,50
	0,5	6,50
Coca Cola Zero	0,33	4,30
Almdudler	0,33	4,30
Makava Eistee	0,33	4,80
Gasteiner Mineralwasser		
Sparkling oder Still	0,33	3,60
	0,75	7,00
Bergquellwasser	1,0	3,00
Hollersoda	0,5	4,50
Soda Zitrone	0,5	4,50
Schiwasser	0,5	4,30
Fever Tree	0,2	5,30
Red Bull	0,25	5,20
Apfel-, Orange- oder Johannisbeersaft	0,25	3,90
mit Soda	0,5	5,40
mit Wasser	0,5	4,90

WARMES

Tasse Kaffee, Verlängerter	4,10
Espresso	3,70
Espresso Doppelt	5,40
Cappuccino	4,70
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade	4,60
mit Sahne	5,10
Häferl Tee mit Zitrone od. Milch	4,10
<i>Assam, Earl Grey, Grüner Tee, Früchte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz</i>	

Warmes mit Schuss:

Irish Coffee (4cl Whiskey)	9,10
„Lumumba“	6,60
(Heiße Schokolade mit 2cl Rum)	
Häferl Tee mit Rum (2cl)	6,10
Jagatee	0,25 6,00
Glühwein	0,25 6,00

WEISSWEINE 0,75L

Grüner Veltliner Wagram 2022/23

Direder
Kirchberg, Wagram
12 % Vol., trocken
37

Grüner Veltliner Federspiel Bachgarten 2022/23

Franz Pichler
Wösendorf, Wachau
12,5 % Vol., trocken
52

Riesling Jochinger Federspiel Wachau DAC 2022/23

Jamek
Joching, Wachau
12,5 % Vol., trocken
58

Muskateller Südsteiermark DAC 2021/22

Polz
Spielfeld, Südsteiermark
11,5 % Vol., trocken
48

Lugana DOCG 2023

Bulgarini
Venetien, Italien
12,5 % Vol., trocken
54

Chardonnay 2023

Gerhard Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum
13 % Vol., trocken
40

Chardonnay Unplugged 2020

Hannes Reeh
Andau, Neusiedlersee
14 % Vol., trocken
54

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2022

Gerhard Wohlmuth
Fresing, Südsteiermark
12,5 % Vol., trocken
43

ROSÉWEINE 0,75L

Rosé vom Zweigelt 2022/23

Willi Bründlmayer
Langenlois, Kamptal
11,5 % Vol., trocken
39

Whispering Angel Rosé 2021/22

Chateau d'Eclans
La Motte en Provence, Frankreich
13 % Vol., trocken
0,75l 57
1,5l 149

ROTWEINE 0,75L

Zweigelt SBH Edition 2020

Hagn
Mailberg, Niederösterreich
13 % Vol., trocken
37

Zweigelt Selection 2022

Franz Schindler
Mörbisch, Leithaberg
13 % Vol., trocken
41

Blafränkisch Gmärk 2021

Ernst Triebauer
Rust, Neusiedlersee
13 % Vol., trocken
52

Syrah Reserve 2021

Ceel
Rust, Neusiedlersee
13,5 % Vol., trocken
45

Cabernet Sauvignon Reserve Neubergen 2021

Sepp Dockner
Höbenbach, Kremstal
13,5 % Vol., trocken
46

St. Laurent „BIO“ 2020/21

Gsellmann Andreas
Gols, Neusiedlersee
12,5 % Vol., trocken
42



Merlot 2020/21

Ipsmiller
Schrattenberg, Weinviertel
14 % Vol., trocken
41

Rioja Crianza 2018

Bodega Orube
Rioja, Spanien
14,5 % Vol., trocken
43

Avus 2019

(Cuvee aus Merlot, BF & CS)
Hagn
Mailberg, Weinviertel
14,5 % Vol., trocken
56

Schwarz Rot 2021

(Zweigelt)
Schwarz Hans
Andau, Neusiedlersee
13,5 % Vol., trocken
0,75l 92
1,5l 195



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

CHILI CON CARNE - mit **Reis** oder **Nachos**

Schokolade I Kidney-Bohnen I Mais

14,90

NACHOS

Warme Käsesauce I Guacamole
plus Chili con Carne

9,80
+ 2,50

SOUL HOUSE BOSNA

8,00

PULLED PORK SANDWICH

9,80

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

CHILI CON CARNE - with **rice** or **nachos**

Chocolate I kidney beans I corn

14,90

NACHOS

Warm cheese sauce I guacamole
plus chili con carne

9,80
+ 2,50

SOUL HOUSE BOSNA

8,00

PULLED PORK SANDWICH

9,80



WIR SIND TEIL DES SBH UNIVERSE



★★★★HOTEL
SAALBACHER HOF



2020
BAR & LOUNGE



Celebrate Life!



täglich ab 22 Uhr
daily from 10 pm

CLUB CASTELLO

where legends
are made