



s'Wirtshaus

À LA CARTE RESTAURANT

FOOD & DRINKS

KLEINIGKEITEN

TIPP:

Knuspriges Knoblauch-Brot,
der ideale Essensbegleiter
5,50

Carpaccio vom heimischen Bio Rind Rucola | Parmesan 19,40



Veganer Vorspeisenteller

Hummus | Falafel | Grillgemüse | Avocado | Fladenbrot SBH 15,90
+ mit Halloumi + 3,90



Büffel Burrata Tomate | Olivenöl | Vollkornbrot 17,90



Nachos Warme Käsesauce | Guacamole 11,90

Carpaccio from Local Organic Beef Rocket Salad | Parmesan 19,40



Vegan Starter Plate

Hummus | Falafel | Grilled Vegetables | Avocado | Pita Bread SBH 15,90
+ with Halloumi + 3,90



Buffalo Burrata Tomato | Olive Oil | Wholemeal Bread 17,90



Nachos Warm Cheese Sauce | Guacamole 11,90

BITS & BOBS

TIP:

Crispy Garlic Bread,
the perfect side dish
5,50

Green Friends



House Salad

Mixed Lettuce | Cherry Tomato
Bell Pepper | Carrot
Marinated with French Dressing

Small Mixed Salad 

7,90

as a starter or main course with:

Grilled Strips of Beef Fillet

25,90

Grilled Chicken Breast

19,90

Styrian Deep Fried Chicken Salad

Potato and Lamb's Lettuce Salad | Cranberries 19,90



Grüne Freunde

Salat des Hauses

Frische bunte Blattsalate | Kirschtomate
Paprika | Karotte
Mariniert mit French Dressing

Kleiner gemischter Salat 

7,90

als Vor-oder Hauptspeise mit:

Gegrillten Rinderfiletstreifen

25,90

Gegrillte Hühnerbrust

19,90

Steirischer Backhendlsalat

Erdäpfel-Vogelssalat | Preiselbeeren

19,90

HEISSES aus dem TOPF

Altwiener Suppentopf Rindfleisch | Gemüse | Nudeln 9,90

Pinzgauer Brezensuppe Zwiebel | geriebener Bergkäse 9,40

Klare Rindssuppe Kräuterfrittaten oder Nudeln 7,90

 Tomatencremesuppe 8,40

Gulaschsuppentopf Gebäck 9,90



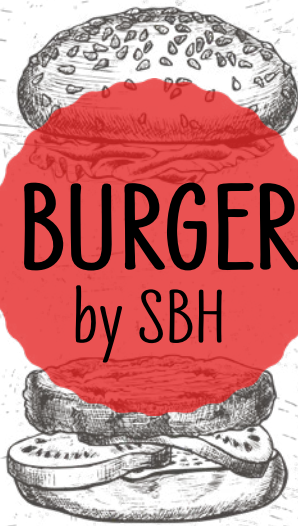
Soup Pot „Vienna“ Style
Clear Soup with Beef, Vegetables and Noodles 9,90

Local Onion Soup with Pretzles
Ground Mountain Cheese 9,40

Clear Beef Soup Sliced Herbal Pancakes or Noodles 7,90

 Cream of Tomato Soup 8,40

Goulash Soup Pot Bread 9,90



BURGER

by SBH

SBH Signature Burger 19,90

Burger with Austrian Beef Patty
Bacon | Cheese | Onion | Tomato | Lettuce

Smash Chili-Cheese Burger 21,90

Burger with Austrian Beef Patty
Bacon | Chili-Cheese Sauce | Tomato | Jalapeños | Lettuce

Crispy Chicken Burger 19,90

Deep fried corn-fed Chicken
Pumpkin Seed-Sweet Chili Sauce | Cheese | Lettuce

Beetroot meets Sheep Cheese 18,90

Home-made Sheep Cheese – Beet Root
Burger with Oats | Mango Sauce | Lettuce

As a side dish

French Fries with Summer Truffle 12,90
Parmesan | Truffle Mayo 7,90
Sweet Potato Fries | Wild Herb Dip 7,40
Potato Wedges 7,40
French Fries 5,90



SBH Signature Burger 19,90

Burger mit Rindfleisch aus Österreich
Speck | Käse | Zwiebel | Tomate | Salat

Smash Chili-Cheese Burger 21,90

Burger mit Rindfleisch aus Österreich
Speck | Chili-Cheese Sauce | Tomate | Jalapeños | Salat

Crispy Chicken Burger 19,90

Gebackenes Maishendl | Kürbiskern-Sweet Chili Sauce
Käse | Salat

Rote Beete trifft Schafskäse 18,90

Hausgemachter Schafskäse-Rote Beete Burger
Haferflocken | Mango Sauce | Salat

Als Begleiter

Pommes mit Sommertrüffel
Parmesan | Trüffelmayo 12,90
Süßkartoffel-Pommes | Wildkräuter-Dip 7,90
Potato Wedges 7,40
Pommes Frites 5,90

s'WIRTSHAUS KLASSIKER

↙ ÖSTERREICHISCHE
SCHMANKERL



Spinatknödel

Bergkäse | Braune Butter | Kleiner gemischter Salat 17,90

Tiroler Gröstl

Spiegelei | Krautsalat 16,90

Pinzgauer Kasnocken

Röstzwiebel | Grüner Salat 17,90

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
vom heimischen Weidekalb 32,50
vom heimischen Schwein 21,90

Rindsgulasch

Serviettenknödel | Essiggurke 21,40

Geschmorte Schweinsbacken

Serviettenknödel 18,90

Hirschragout aus heimischer Jagd

Spätzle | Pilze | Speck | Preiselbeeren 24,90

zusätzlich ab 18:00 Uhr

„Saalbacher Hof Spezialpfandl“

29,90

Tafelspitz vom österreichischen Simmentaler Rind | Serviert im
Kupferpfandl mit Rindssuppe | Wurzelgemüse | Röstkartoffel
Kalter Schnittlauchsauce | Apfel- und Semmelkren

Spinach Dumplings

Mountain Cheese | Brown Butter | Small Mixed Salad 17,90

Tiroler Gröstl

Fried Egg | Cabbage Salad 16,90

Pinzgauer Kasnocken

Spaetzle with Mountain Cheese | Roasted Onions
Green Salad 17,90

Wiener Schnitzel

Parsley Potatoes | Cranberries
from Local Veal 32,50
from Local Pork 21,90

Beef Goulash

Bread Dumpling Slices | Pickle 21,40

Braised Pork Cheeks

Bread Dumpling Slices 18,90

Venison Ragout

Spaetzle | Mushrooms | Bacon | Cranberries 24,90

available from 6.00 p.m.

„Saalbacher Hof Spezialpfandl“

Boiled Rump of Simmentaler Beef | Served in a Copper Pan with Beef
Broth | Root Vegetables | Roasted Potatoes | Creamy White Bread
with Horseradish | Cold Chive Sauce | Apple Horseradish 29,90

AUSTRIAN
CLASSICS


s'Wirtshaus
À LA CARTE RESTAURANT

All time favourites

Burrata Pinsa



Garlic Oil | Basil Pesto | Tomato
Burrata | Rocket Salad

17,90

Green Garden Pinsa



Basil Sauce | Grilled Vegetables

15,90

Spaghetti

Bolognese Sauce
Tomato Sauce



15,80

12,90

Toast with Ham & Cheese

Salad or French Fries

11,40

Grilled Sausage French Fries

12,40

Burrata Pinsa



Knoblauchöl | Basilikumpesto
Tomate | Burrata | Rucola

17,90

Green Garden Pinsa



Basilikumsauce | Grillgemüse

15,90

Spaghetti

Bolognese Sauce
Tomatensauce



15,80

12,90

Schinken Käse Toast

Salat oder Pommes Frites

11,40

Grillwürstel Pommes Frites

12,40

In mood for FONDUE?

Meat Fondue in Clear Soup

200 gr. Beef-, Pork-, Chicken Fillet | French Fries
Lettuce | different Sauces | Mixed Pickles

per person 42,00

Extra Portion of Meat 200 gr. 14,90

Cheese Fondue

with different kinds of Bread | French Fries

Lettuce | Mixed Pickles per person 29,50

Lust auf FONDUE?

Fleischfondue in der Suppe

200 gr. Rinder-, Schweine-, Hühnerfilet | Pommes Frites
Salatteller | verschiedene Saucen | Essiggemüse

pro Person 42,00

Extra Portion Fleisch 200 gr. 14,90

Käsefondue

mit verschiedenen Brotsorten | Pommes Frites

Salatteller | Essiggemüse pro Person 29,50



Alle unsere Steaks sind von Tieren die nach den AMA Richtlinien in Österreich geboren, gefüttert und geschlachtet wurden.
Die Gewichtsangaben sind Rohgewicht.

Die Steaks werden Sous Vide vorgegart und dann am Grill final zubereitet.
Alle Grillgerichte servieren wir mit einem kleinen Salatbouquet. Die weiteren Beilagen können nach Belieben dazu bestellt werden.

Filetsteak	220 g	39,90
Lady Filetsteak	150 g	32,40
Heimisches Hühnerbrüstchen	160 g	17,90
Spareribs		22,90

Wie schmeckt es dir am Besten?
MEDIUM-RARE ODER MEDIUM?

Was darf's noch dazu sein?

Pfeffersauce	4,40
Trüffelmayo	3,90
Knoblauch-Wildkräuterbutter	1,90

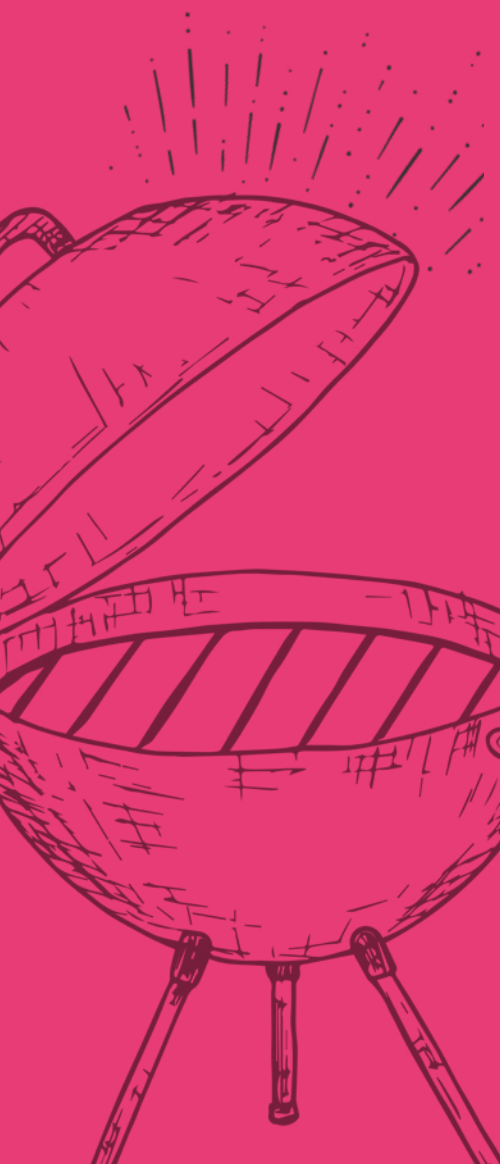
Als Beilagen empfehlen wir:

Pommes mit Sommertrüffel Parmesan Trüffelmayo	12,90
Süßkartoffel-Pommes Wildkräuter-Dip	7,90
Röstkartoffeln Zwiebel	5,90
Potato Wedges	7,40
Pommes Frites	5,90
Grillgemüse	7,90
Gemischter Salatteller	7,90

vom s'Wirtshaus GRILL



from the s'Wirtshaus GRILL



All Steaks are from animals which were born, raised and butchered in Austria, according to the AMA guidelines.

The Steaks are sous-vide pre-cooked and finally prepared on the Grill.

Each piece will be served with Salad Bouquet.

You can order all the other side dishes as you wish.

Fillet Steak	220 g	39,90
Lady Fillet Steak	150 g	32,40
Local Chicken Breast	160 g	17,90
Spareribs		22,90

How do you like it best?

MEDIUM-RARE OR MEDIUM?

What else can we offer you?

Gravy with Pepper Corn	4,00
Truffle Mayo	3,50
Herbal Garlic Butter	1,90

As a Side Dish we suggest:

French Fries with Summer Truffle Parmesan Truffle Mayo	12,90
Sweet Potato Fries Wild Herb Dip	7,90
Roasted Potatoes Onions	5,90
Potato Wedges	7,40
French Fries	5,90
Grilled Vegetables	7,90
Mixed Salad	7,90



The sweet comes last

DAS SÜSSE
ZUM SCHLUSS

Kaiserschmarren

Almonds | Plum Stew or Apple Sauce 15,90
for 2 persons with Plum Stew & Apple Sauce 22,40

Crème Brûlée

Berry Ragout | Organic Raspberry Sorbet 10,90

Chocolate Lava Cake

Fresh Berries | Vanilla Ice Cream 12,40

Crêpe with Vanilla Ice Cream

Chocolate Sauce | Roasted Almonds 9,90

Homemade Apple Strudel

with Vanilla Ice Cream or Vanilla Sauce 11,90
and Whipped Cream

or with Vanilla Ice Cream and Vanilla Sauce 13,40

Affogato

6,20

Berrylicious



2 Scoops of Sorbet with Berries 7,40

Nutcracker

2 Scoops of Nut Ice Cream | Nuts | Caramel Sauce 7,90
Whipped Cream

Kaiserschmarren

Mandeln | Zwetschenröster oder Apfelmus 15,90
für 2 Personen mit Zwetschenröster & Apfelmus 22,40

Crème Brûlée

Beerenragout | Bio Himbeer Sorbet 10,90

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Frische Beeren | Vanilleeis 12,40

Eispalatschinke

Schokosauce | Mandelsplitter 9,90

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce 11,90
und Schlagobers

oder mit Vanilleeis und Vanillesauce 13,40

Affogato

6,20

Beerenstark



2 Kugeln Sorbet mit Beeren 7,40

Nussknacker

2 Kugeln Nusseis | Nüsse | Karamellsauce | Schlagobers 7,90

FAVOURITE DRINKS

by SBH

PRICKELNDES IM GLAS

SPUMANTE ROSÉ

Krug, Niederösterreich
1/8l 6,4

CUVEE PRIMA STILLA SPUMANTE EXTRA DRY BALBINOT

Le Manzano, Venetien, Italien
1/8l 6,1

MUSTHAVE SPARKLING ALKOHOLFREI

Franc Lizér, Venetien, Italien
1/8l 5,8

APERITIF

BELSAZAR VERMOUTH

Dry 6cl 7,1
Rosé 6cl 7,1
Red 6cl 7,1

SHERRY FINO MANZANILLA

6cl 7,1

VOM APFEL

STRONGBOW GOLD APPLE

0,33 5,5

ERFRISCHENDES

LIMONCELLO SPRITZ

8,4

SARTI SPRITZ

8,4

LILLET PURPLE BERRY

7,2

APEROL

Veneziano 8,4
Spritzer 6,9

HUGO

mit Prosecco 7,1
mit Wein 6

CAMPARI SPRITZ

8,2

CAMPARI

4cl 5,4
mit Soda 6,5
mit Orange 6,9

BIER VOM FASS

ZIPFER BIER I RADLER

0,3l 4,5
0,5l 6,9

EDELWEISS HEFE WEIZEN

0,3l 4,5
0,5l 6,9

FLASCHENBIERE

EDELWEISS WEIZEN DUNKEL

0,5l 6,9

HEINEKEN

0,33l 5,5

GÖSSER NATURRADLER

0,5l 6,9

ALKOHOLFREIES BIER

GÖSSER NATURGOLD

0,5l 6,9

EDELWEISS WEIZEN

0,5l 6,9

HEINEKEN 0,0

0,33l 5,5

SPARKLING WINE

by SBH

CHAMPAGNER

ROEDERER COLLECTION 246

0,75l 125

ROEDERER BRUT VINTAGE ROSÉ 2017

0,75l 189

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

0,2l 39

0,75l 125

1,5l 249

3,0l 995

MOET & CHANDON IMPERIAL ROSÉ

0,75l 148

1,5l 289

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL

0,75l 146

1,5l 298

MOET & CHANDON ICE ROSÉ

0,75l 154

1,5l 298

DOM PERIGNON

0,75l 498

TAITTINGER ROSÉ

0,75l 128

RUINART ROSÉ

0,75l 215

SCHAUMWEINE

CUVEE PRIMA STILLA SPUMANTE

Balbinot, Venetien

1/8l 6,1

0,75l 38

SPUMANTE ROSÉ KRUG

1/8l 6,4

0,75l 41

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT

0,2l 14

0,75l 47

CRÉMANT

0,75l 43

Unser Lieblings
Spumante

OHNE ALKOHOL

MUSTHAVE SPARKLING ALKOHOLFREI

Franc Lizér, Venetien, Italien

1/8l 5,8

WINE BY GLASS

by SBH

WEISS 1/8L

GEMISCHTER SATZ 2024, KRUG

frisch, fruchtig, lebendig
6,3

RIESLING STEINLEITHEN 2024, DOCKNER

zart würzig, dezente Süße
5,5

CHARDONNAY 2024, IPSMILLER

zarte Nuss, exotisch, fruchtig
5,4

MUSKATELLER 2024, VORSPANNHOF MAYR

trocken, frisch, knackig
5,9

GRÜNER VELTLINER 2024, IPSMILLER

trocken, zarte Würze, angenehme Säure
4,3

SPRITZER 1/4L

Sauer 4,7

Süß 5,5

MUSKATELLER SPRITZER

0,25l 6,3

ROT 1/8L

CUVÉE K&K 2023, KIRNBAUER

trocken, Beeren, mineralisch
5,6

BLAUFRÄNKISCH 2024, SCHINDLER

trocken, lebendig, elegant
4,8

ZWEIFELT 2024, SCHINDLER

trocken, fruchtig, würzig
5,4

ROSÉ 1/8L

ROSÉ TETUNA 2025, GOLDENITS

halbtrocken, duftig
5,9

Alle Weine enthalten Sulfate.

SCHNAPS SPIRITS

by SBH

SCHNÄPSE 2cl

ZIRBE
4

MARILLE, KIRSCH, OBSTLER
4

HASELNUSS, WILLIAMS
4

VOGELBEER
5,5

BLUTORANGE
6,4

BITTERS 2cl

JÄGERMEISTER
4,5

FLYING HIRSCH
5,9

FERNET BRANCA ODER MENTA
4,5

RAMAZZOTTI, AVERNA
4,5

ENN SCHNÄPSE 2cl

↖
direkt aus der
Nachbarschaft

BEEREN CUVÉE
8,3

VOGELBEERE
6,5

KIRSCH,
WILLIAMS BIRNE
4,9

HASELNUSS
4,7

SBH OBST CUVÉE
4,5

KISS ELIXIER

HOT-KISS
HIMBEER-CHILI
4,5

↖
von unserem Executive
Sous Chef Jens

LIKÖRE 2cl

AMARETTO DI SARONNO
TIA MARIA
MALIBU
4

SAMBUCCA
BAILEYS IRISH CREAM
4,5

BERLINER LUFT
4,5

DIGESTIVE 2cl

GRAPPA LE DICIOTTO LUNE
5,8

GRAPPA DEL CAVALIERE
4,9

METAXA
4,3

CALVADOS
TEQUILA OLMECA BLANCO I GOLD
4

SPIRITS CHEERS

by SBH

RUM

ZACAPA 23

2cl 11,5

DIPLOMATICO

2cl 6,8

HAVANA CLUB

7 Anos 4cl 10,9

3 Anos 4cl 7,4

CAPTAIN MORGAN

4cl 7,4

BACARDI

4cl 7,4

UNDONE NOT RUM 0,0 %

4cl 10,9

VODKA 4cl

ABSOLUT VODKA

Elyx 9,8

Vodka 7,8

STOLICHNAYA

8

FLÜGERL

4,5

SCOTCH WHISKEY 4cl

DALWHINNIE 15 YEARS

15,8

LAGAVULIN 8 YEARS

16,9

CHIVAS REGAL

9,4

JOHNNIE WALKER

Red Label 8

Black Label 11,9

BOURBON WHISKEY 4cl

MAKER'S MARK

9,8

JACK DANIELS

7,8

JIM BEAM

8

COGNAC & CO. 2cl

MARTELL X.O.

19,8

REMY MARTIN VSOP

8,2

HENNESSY VSOP

5,2

COURVOISIER VS

6,5

ASBACH URALT

4,2

WEITERE WHISKEY'S 4cl

CANADIAN CLUB

6,9

JAMESON IRISH WHISKEY

8,8

GINSPIRATION & GOOD VIBES

by SBH

OHNE ALKOHOL. MIT STIL.

VIRGIN APEROL

7,9

VIRGIN HUGO

6,9

GIN 4cl

BROCKMANS

14,8

MONKEY 47

15,8

TANQUERAY N° TEN

9,9

HENDRICKS

11,2

BOMBAY SAPPHIRE

9

UNDONE NOT GIN 0,0 %

10,9

TANQUERAY

8,8

MALFY GIN GRAPEFRUIT

9,2

BLUE GIN

10,6

BEEFEATER 24 DRY GIN

8,2

BEEFEATER

7,8

ICONIC DRINKS

MOSCOW MULE

12,4

ESPRESSO MARTINI

12,4

MOJITO

12,5

TONIC WATER

ORGANICS Tonic Water

0,25l 5,4

FEVER TREE

0,2l 5,4

FENTIMANS

Premium Indian Tonic Water

0,2l 5,4



SCHWEPPES DRY

0,2l 5,4

Unsere
Empfehlung

HOT DRINKS

by SBH

KAFFEE

ESPRESSO

Einfach	3,9
Macchiato	4,1
Doppelt	5,6

KAFFEE / VERLÄNGERTER

Tasse	4,3
Häferl	4,7

CAPPUCCINO

Klassisch	4,9
SBH-Style, mit extra Espresso	6,9

MILCHKAFFEE

4,9

LATTE MACCHIATO

5,1

WEITERES

HEISSE SCHOKOLADE

Klassisch	4,8
mit Sahne	5,3

Umstellung auf Hafermilch
statt Kuhmilch
+ 1,5

MIT SCHUSS

IRISH COFFEE

Kaffee mit 4cl Whiskey und Sahne	9,3
----------------------------------	-----

LUMUMBA

Heiße Schokolade mit 2cl Rum	6,8
------------------------------	-----

JAGATEE

0,25l 6,2

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN

0,25l 6,7

TEE

SCHWARZTEE

Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey	
---	--

KRÄUTER

Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Kräuter Tee	
--	--

FRUCHTIG

Multivitamin, Ginger Lemon	4,3
+2cl Rum	2,5

ALCOHOL FREE DRINKS

by SBH

ENERGY DRINKS 0,25l

Red Bull ENERGY DRINK

Red Bull ZERO

Red Bull WINTER EDITION

5,3



GINGER ALE
BITTER LEMON
TONIC WATER
PURPLE BERRY
GINGER BEER

5,4



SOFT DRINKS

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE, SPEZI

0,25l 3,7

0,5l 6,9

ALMDUDLER

0,33l 4,6

HOLLERSODA
SODA ZITRONE

0,5l 4,9

SCHWASSER

0,5l 4,5

SÄFTE

APFEL-, ORANGEN-,
JOHANNISBEERSAFT

0,25l 4,1

mit Wasser mit Soda

0,25l 2,7 0,25l 2,9

0,5l 5,1 0,5l 5,6

RAUCH MANGO, MARILLE

0,2l 4,4

mit Wasser mit Soda

0,3l 4,7 0,3l 5,1

0,5l 5,4 0,5l 5,9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ENZO'S MATCHA EISTEE
MAMA G'S PFEFFERMINZ LIMO

0,4l 4,9

BIO LIMONADEN

LEMONAID

Blutorange oder Maracuja

0,25l 5,7

RHABARBER NATURTRÜB G'SPRITZT

0,33l 4,6

MAKAVA BIO EISTEE

0,33l 4,8

WASSER

GASTEINER MINERALWASSER

Prickelnd oder Still

0,33l 3,6

0,75l 7

BERGQUELLWASSER

0,5l 1,5

1,0l 3

Trinken und etwas
Gutes tun. Jede Flasche
unterstützt ein soziales
Projekt

Hiervon wird die Hälfte an
Wasser-Projekte gespendet

WEISSWEIN

by SBH

GRÜNER VELTLINER AM BERG SBH EDITION 2025

Hagn
Mailberg, Niederösterreich
13 % Vol., trocken
0,75l 37

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL BACHGARTEN 2024

Franz Pichler
Wösendorf, Wachau
12,5 % Vol., trocken
0,75l 54

GRÜNER VELTLINER RIED SCHLOSSBERG 2024

Direder
Kichberg am Wagram
14 % Vol., trocken
0,75l 50

GRÜNER VELTLINER SMARAGD "DAS BESTE" RIED KOLLMÜTZ 2019/20

Franz Pichler
Wösendorf, Wachau
13,5 % Vol., trocken
0,75l 93

ROTER VELTLINER WAGRAM 2025

Fritsch
Krichberg am Wagram
12 % Vol., trocken
0,75l 46

RIESLING ROCKABILLY DAC 2025

Pollak
Unterretzbach, Weinviertel
11,5 % Vol., trocken
0,75l 42

RIESLING SMARAGD 1000 EIMERBERG 2023

Gebetsberger
Spitz, Wachau
13 % Vol., trocken
0,75l 59

RIESLING ALTE REBEN 2025

Loewen
Leiwen, Mosel, Deutschland
12 % Vol., trocken
0,75l 49

GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2024/25

Skoff
Gamitz, Südsteiermark
12,5 % Vol., trocken
0,75l 53

WEISSBURGUNDER FALKENSTEIN RESERVE 2024

Dürnberg, Weinviertel
13 % Vol., trocken
0,75l 49

WEISSWEIN & ROSÉWEIN

b y S B H

GRAUER BURGUNDER LEUTSCHACH 2021/23

Masser
Leutschach, Südsteiermark
13 % Vol., trocken
0,75l 54

CHABLIS ST. MARTIN AOP 2024

Laroche
Chablis, Burgund (FRA)
12,5 % Vol.
0,75l 69

PINOT GRIGIO V. DI CALUNGO DOC 2025

Collavini
Corno di Rossazzo, Friaul (ITA)
12,5 % Vol., trocken
0,75l 44

CHARDONNAY VINTNERS RESERVE 2024

Kendall-Jackson
Kalifornien (USA)
13,5 % Vol., trocken
0,75l 62

ROSÉ VOM ZWEIFELT 2025

Bründlmayer
Langenlois, Kamptal
12 % Vol., trocken
0,75l 42

CHARDONNAY 2025

Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum
13,5 % Vol., trocken
0,75l 45

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK 2024/25

Wohlmuth
Fresing, Südsteiermark
12,5 % Vol., trocken
0,75l 53

ROSÉ BLUSH RIVIERA DEL GARDA 2025

Bulgarini
Venetien (ITA)
12,5 % Vol., trocken
0,75l 52

CHARDONNAY ALTE REBEN 2024

Juris
Gols, Neusiedlersee
13 % Vol., trocken
0,75l 47

SAUVIGNON BLANC 2025

Buitenverwachting
Constantia (Südafrika)
14 % Vol., trocken
0,75l 42

WHISPERING ANGEL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2025

Chateau d'Eclans
La Motte en Provence (FRA)
13 % Vol., trocken
0,75l 61

POMINO BIANCO DOC 2025

Frescobaldi - Castello Pomino
Toskana (ITA)
12,5 % Vol., trocken
0,75l 45

SANCERRE AC GRANDE RESERVE 2024

Bourgeois
Sancerre, Loire (FRA)
13 % Vol., trocken
0,75l 58

ROSÉWEINE

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

by SBH

ZWIGELT RESERVE 2021/22

Salzl
Illmitz, Neusiedlersee
14 % Vol., trocken
0,75l 53

ZWIGELT SBH EDITION 2023

Hagn
Mailberg, Niederösterreich
13 % Vol., trocken
0,75l 37

BLAUFRÄNKISCH SELECTION 2022

Schindler
Mörbisch, Leithaberg
13,5 % Vol., trocken
0,75l 41

BLAUFRÄNKISCH RIED FABIAN 2023

Gager
Deutschkreutz, Mittelburgenland
14 % Vol., trocken
0,75l 43

PINOT NOIR THE BUTCHER 2023

Schwarz
Andau, Neusiedlersee
13 % Vol., trocken
0,75l 41

PINOT NOIR RIED KRÄUTERGARTEN 2021

Hartl
Oberwaltersdorf, Thermenregion
13,5 % Vol., trocken
0,75l 69

CABERNET SAUVIGNON 2024

Lukas Markowitsch
Göttelsbrunn, Carnuntum
13,5 % Vol., trocken
0,75l 48

MERLOT 2022/23

Ipsmiller
Schrattenberg, Weinviertel
15 % Vol., trocken
0,75l 41

MERLOT EX.QUI.SIT 2020/21

Bayer
Neckenmarkt, Mittelburgenland
14 % Vol., trocken
0,75l 58

SYRAH RESERVE 2023

Ceel
Rust, Neusiedlersee
13,5 % Vol., trocken
0,75l 47

GRAND CUVÉE JOSANNA

(Cuvee aus ZW, BF, Merlot & CS)
Salzl
Illmitz, Neusiedlersee
14 % Vol., trocken
0,75l 53

CUVEE D'OR 2019

(Cuvee aus BF, CS & Merlot)
Schindler, Mörbisch
Leithaberg
14 % Vol., extratrocken
0,75l 64

DIE ROTE VERSUCHUNG 2023

(Cuvee aus CS, Merlot, ZW)
Krug
Gumpoldskirchen, Thermenregion
14 % Vol., trocken
0,75l 76

EICHKOGEL 2022/23

(Cuvee aus BF & ZW)
Kollwentz
Großhöflein, Leithaberg
13,5 % Vol., trocken
0,75l 78

GABARINZA 2018

(Cuvee aus ZW, BF & Merlot)
Heinrich
Gols, Neusiedlersee
13,5 % Vol., extratrocken
0,75l 89

SCHWARZ ROT 2018/21

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

ROTWEIN INTER-NATIONAL

by SBH

AUS SPANIEN

RIOJA CRIANZA 2019/21

Orube
Rioja
14 % Vol., trocken
0,75l 43

ESTEFANIA 2023

(Garnacha)
Black Monk Wines
Campo de Borja
14,5 % Vol., trocken
0,75l 59

AUS FRANKREICH

CÔTES DU RHÔNE ROUGE AC 2022

E. Guigal
Ampuis, Côtes du Rhone
14,5 % Vol., trocken
0,75l 44

GEVREY-CHAMBERTIN 2022/23

Jadot
Côtes de Nuits, Burgund
13 % Vol., trocken
0,75l 118

AUS ITALIEN

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2022

Zenato
San Benedetto di Lugana, Veneto
13,5 % Vol., trocken
0,75l 44

CHIANTI CLASSICO DOCG 2021

Fattoria Le Fonti
Chianti, Toscana
15 % Vol., trocken
0,75l 56

LUCENTE 2022

(Cuvee aus Sangiovese & Merlot)
Luce
Montalcino, Toscana, Italien
14 % Vol., trocken
0,75l 72

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018/19

Zenato, Venetien
16,5 % Vol., trocken
0,75l 94

BAROLO DOCG 2024

Scavino
Castiglione Falletto, Piemont
14,5 % Vol., trocken
0,75l 95

AUS DER NEUEN WELT

MALBEC KAIKEN 2022

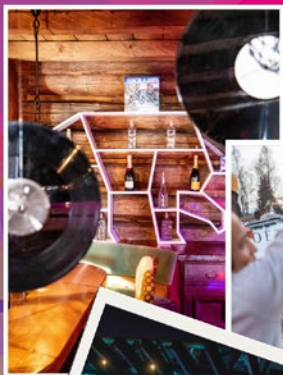
Montes
Mendoza, Argentinien
14 % Vol., trocken
0,75l 42

SHIRAZ 2019

Allesverloren
Swartland, Südafrika
14,5 % Vol., trocken
0,75l 55

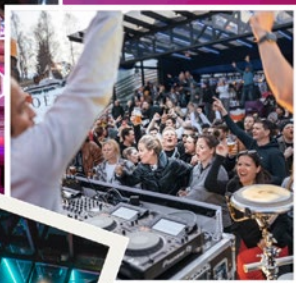


APRÈS SKI und RESTAURANT



Live-Band

ab 15:30 Uhr | from 3:30 pm



RESERVIERE JETZT DEINEN TISCH
WWW.SOUL-HOUSE.AT

TÄGLICH AB 21 UHR
daily from 9 pm



CLUB CASTELLO



@castello_saalbach