



s'Wirtshaus

À LA CARTE RESTAURANT

FOOD & DRINKS

KLEINIGKEITEN

Getruffeltes Beef Tatar

Zwiebel | Ei | Kapern | Toastbrot | Butter

oder zusätzlich mit Süßkartoffel Pommes | Wildkräuter-Dip

23,40
extra 7,90

Carpaccio vom heimischen Bio Rind Rucola | Parmesan

17,80

Veganer Vorspeisenteller

Hummus | Falafel | Grillgemüse | Avocado | Fladenbrot SBH

15,90

Büffel Burrata Tomate | Olivenöl | Vollkornbrot

17,20

Gegrillter Ziegenkäse Thymianhonig | Granatapfel Kerne | Vollkornbrot

14,50

Nachos Warme Käsesauce | Guacamole | Wildkräuter-Dip

10,80

TIPP:
Knuspriges Knoblauch-Brot,
der ideale Essensbegleiter
5,50

Truffled Beef Tartare Onion | Egg | Capers | Toast | Butter
or additionally with Sweet Potato Fries | Wild Herb Dip

23,40
extra 7,90

Carpaccio of Local Organic Beef Rocket Salad | Parmesan

17,80

Vegan Starters Plate

Humus | Falafel | Grilled Vegetable | Avocado | Pita Bread SBH

15,90

Buffalo Burrata Tomato | Olive Oil | Whole Meal Bread

17,20

Grilled Goat Cheese

Thyme Honey | Pomegranate Seeds | Whole Meal Bread

14,50

Nachos Warm Cheese Sauce | Guacamole | Wild Herb Dip

10,80

BITS & BOBS

TIP:
Crispy Garlic Bread,
the perfect supplement
5,50

Green Friends



Summer Salad by SBH

Various Salads | Strawberries
Nuts | Grilled Goat Cheese

18,80

House Salad

Various fresh Lettuce | Cherry Tomato
Bell-Pepper | Carrot
Marinated with creamy Balsamico Dressing 

as a side dish 

7,90

as a starter or main course with:

Grilled Strips of Beef Fillet	21,90
Grilled Fillet of Trout	19,90
Chicken Breast from the Grill	17,90
Halloumi Pita Bread SBH 	16,90
Falafel Pita Bread SBH	16,90



Grüne Freunde

Sommer Salat by SBH

Bunte Salate | Erdbeeren
Nüsse | gegrillter Ziegenkäse

18,80

Salat des Hauses

Frische bunte Blattsalate | Kirschtomate
Paprika | Karotte
Mariniert mit cremigem Balsamico Dressing 

als Beilagensalat 

7,90

als Vor-oder Hauptspeise mit:

Gegrillten Rinderfiletstreifen	21,90
Gegrilltem Forellenfilet	19,90
Hühnerbrust vom Grill	17,90
Halloumi Fladenbrot SBH 	16,90
Falafel Fladenbrot SBH	16,90

HEISSES aus dem TOPF

Altwiener Suppentopf Rindfleisch | Gemüse | Nudeln 9,40

Klare Rindssuppe Kräuterfrittaten oder Nudeln 6,90

 Tomatencremesuppe 7,50

 Knoblauchcremesuppe Schwarzbrotcroutons 7,50



HOT from the POT

Soup Pot „Vienna“ Style

Clear Soup with Beef, Vegetables and Noodles 9,40

Clear Beef Soup

Sliced Herbal Pancakes or Noodles 6,90

 Cream of Tomato Soup 7,50

 Cream of Garlic Soup Brown Bread Croutons 7,50



SBH Burger

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

16,90

Pulled Pork Burger

Pulled Pork | 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

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

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



SBH Burger "Classic"

16,90

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

Pulled Pork Burger

15,90

Pulled Pork | Cole Slaw

Chicken Burger

15,30

Saftiges Maishendl | Speck | Käse
Zwiebel | Tomato | Salat

Rote Beete trifft Schafskäse

14,90

Hausgemachter Schafskäse-Rote Beete Burger
Haferflocken | Mangosauce | Salat

Als Begleiter

Trüffelpommes | Parmesan | Trüffelmayo

9,00

Süßkartoffel-Pommes | Wildkräuter-Dip

7,90

Pommes Frites oder Potato Wedges

5,80

s'Wirtshaus - Räucherlachs | Bergkäse | Lauch 13,10

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

 Veggie - Schafskäse | Grillgemüse
Rucola Pesto | Cocktailtomate 10,40

 Vegan - Hummus | Grillgemüse | Rucola | Basilikumpesto 10,40

 Italiano - Cocktailtomate | Mozzarella | Basilikumdressing 10,40

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

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

s'Wirtshaus - Smoked Salmon | Mountain Cheese | Leek 13,10

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

 Veggie - Feta Cheese | Roasted Vegetables
Rucola Pesto | Cocktail Tomato 10,40

 Vegan - Humus | Roasted Vegetables
Rucola | Basil Pesto 10,40

 Italiano - Cocktail Tomato | Mozzarella | Basil Dressing 10,40



PIZZAnders



Fillet of Trout

Almond Butter | Parsley Potatoes | Salad 21,90

Halloumi Platter

Humus | Grilled Vegetable | Falafel
Avocado | Sour-Cream Dip | Pita Bread SBH 17,90

Tiroler Gröstl

Fried Egg | White Cabbage Salad 16,40

Spaghetti

Creamy Mushroom Sauce  15,90

Bolognese Sauce 14,20

Tomatensauce 12,70

Toast with Ham & Cheese

Salad | Ketchup 7,90

Grilled Sausage French Fries

11,20

Frankfurter Sausages

Mustard | Horse Radish | Bread 6,20

Forellenfilet

Mandelbutter | Petersilienerdäpfel | Salat 21,90

Halloumi Teller

Hummus | Grillgemüse | Falafel | Avocado
Sauerrahm Dip | Fladenbrot SBH 17,90

Tiroler Gröstl

Spiegelei | Krautsalat 16,40

Spaghetti

Pilzrahmsauce  15,90

Bolognese Sauce 14,20

Tomatensauce 12,70

Schinken Käse Toast

Salat | Ketchup 7,90

Grillwürstel Pommes Frites

11,20

Frankfurter Würstel

Senf | Kren | Brot 6,20



Wiener Schnitzel Parsley Potatoes | Cranberries
from Local Veal 28,40
from Local Pork 19,50

Beef Goulash
Slices of Bread Dumpling | Pickle 17,90

moreover from 6.00 p.m.

Fillet Medallions of Beef „Stroganoff“
Spaetzle | Bacon | Bell Pepper | Mushrooms 25,80

„Saalbacher Hof Spezialpfandl“
Boiled Rump of Simmentaler Beef
Served in a Copper Pan with Beef Broth | Root Vegetables
Roasted Potatoes | Creamy White Bread with Horse Radish
Cold Chive Sauce | Apple-Horse Radish 29,40

Platter for Two or More
Varieties from the Grill | Wiener Schnitzel of Pork
French Fries | Potato Wedges | Sauces per person 27,90

Wiener Schnitzel
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren 28,40
vom heimischen Weidekalb 19,50
vom heimischen Schwein

Rindsgulasch
Serviettenknödel | Essiggurke 17,90

zusätzlich ab 18:00 Uhr

Filetspitzen „Stroganoff“
Spätzle | Speck | Paprika | Pilze 25,80

„Saalbacher Hof Spezialpfandl“
Tafelspitz vom österreichischen Simmentaler Rind
Serviert im Kupferpfandl mit Rindssuppe | Wurzel-
gemüse | Röstkartoffel | kalter Schnittlauchsauce
Apfel- und Semmelkren 29,40

Platte für Zwei oder Mehr
Verschiedenes vom Grill | Wiener Schnitzel vom Schwein
Pommes Frites | Potato Wedges und
verschiedene Saucen pro Person 27,90



FLEISCHES
LUST

vom s'Wirtshaus GRILL

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 und Knoblauch-Wildkräuterbutter. Die weiteren Beilagen können nach Belieben dazu bestellt werden.

Filetsteak	220 g	35,70
Lady Filetsteak	150 g	29,60
Zwei Minutensteaks vom Schwein	180 g	17,80
Heimisches Hühnerbrüstchen	160 g	17,80

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

Was darf's noch dazu sein?

Pfeffersauce, Champignoncremesauce	3,80
Trüffelmayo	2,60

Als Beilagen empfehlen wir:

Trüffelpommes Parmesan Trüffelmayo	9,00
Süßkartoffel-Pommes Wildkräuter-Dip	7,90
Röstkartoffel Zwiebel	5,80
Pommes Frites oder Potato Wedges	5,80
Grillgemüse	7,90
Gemischter Salatteller	7,90



Lust auf FONDUE?

GERNE GIBT'S AUF
VORBESTELLUNG
FLEISCH- ODER
KÄSEFONDUE.

➡ Einfach bei der
Crew nachfragen.



In mood for FONDUE?

MEAT- OR CHEESE FONDUE
AVAILABLE ON PRE-ORDER.

➡ Just ask the crew.

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 Herbal Garlic Butter and a Salad Bouquet. You can order all the other side dishes as you wish.

Fillet Steak	220 g	35,70
Lady Fillet Steak	150 g	29,60
Two Minute Steaks of Pork	180 g	17,80
Local Chicken Breast	160 g	17,80

How do you like it best?
MEDIUM-RARE OR MEDIUM?

What else can we offer you?

Gravy with Pepper Corn, Creamy Mushroom Sauce	3,80
Truffle Mayo	2,60

As a Side Dish we suggest:

Truffled French Fries Parmesan Cheese Truffle Mayo	9,00
Sweet Potato Fries Wild Herb Dip	7,90
Roasted Potatoes Onions	5,80
French Fries or Potato Wedges	5,80
Grilled Vegetables	7,90
Mixed Salad	7,90

↖ Im s'Wirtshaus gibt es immer frisches
Frozen Yoghurt!
We always have fresh Frozen Yoghurt at s'Wirtshaus!



The sweet comes last

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



Unsere Eiskarte bietet die nötige Abkühlung an heißen Tagen.

Kaiserschmarren

Almonds | Plum Stew or Applesauce
for 2 persons with Plum Stew & Applesauce

12,80
17,30

Chocolate Triple

Lukewarm Chocolate Soufflé | Chocolate Ice Cream
Chocolate Mousse

11,80

3 Kinds of Organic Sorbet

Mango | Raspberry | Black Currant

9,20

Crêpe with Vanilla Ice Cream

Warm Chocolate Sauce | Roasted Almonds

8,90

Two Crepes

filled with Apricot Jam
+ Vanilla Ice Cream | Whipped Cream

5,90
7,80

Homemade Apple Strudel

with Vanilla Ice Cream or Vanilla Sauce
and Whipped Cream
or with Vanilla Ice Cream and Vanilla Sauce

7,60
8,80

Kaiserschmarren

Mandeln | Zwetschenröster oder Apfelmus
für 2 Personen mit Zwetschenröster & Apfelmus

12,80
17,30

Schokodreierlei

Lauwarmes Schokoküchlein | Schokoladeneis
Schokolademousse

11,80

3erlei vom Bio Sorbet

Mango | Himbeer | Schwarze Ribisel

9,20

Eispalatschinke

Schokosauce | Mandelsplitter

8,90

Zwei Palatschinken

mit Marillenmarmelade
zusätzlich mit Vanilleeis | Schlagobers

5,90
7,80

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce
und Schlagobers
oder mit Vanilleeis und Vanillesauce

7,60
8,80

FAVOURITE DRINKS

by S B H

PRICKELNDES IM GLAS

SPUMANTE ROSÉ

Krug, Niederösterreich
1/8l 6,4

CUVEE PRIMA STILLA SPUMANTE EXTRA DRY BALBINOT

Le Manzano, Venetien, Italien
1/8l 5,8

SPARKLING ZWEIFELT ROSÉ ALKOHOLFREI

Schloss Raggendorf
Prottes, Weinviertel
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

8,2

LILLET WILD BERRY

7,2

LILLET PEACH

7,6

APEROL

Veneziano 7,9
Spritzer 6,5

HUGO

mit Prosecco 7,1
mit Wein 5,7

ROSEN SPRITZ

7,9

CAMPARI SPRITZ

7,9

CAMPARI

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

So tasty!

BIER VOM FASS

ZIPFER I RADLER

0,3l 4,1
0,5l 6,7

EDELWEISS HEFE WEIZEN

0,3l 4,3
0,5l 6,8

FLASCHENBIERE

EDELWEISS WEIZEN DUNKEL

0,5l 6,8

HEINEKEN

0,33l 5,5

GÖSSER NATURRADLER

0,5l 6,7

ALKOHOLFREIES BIER

GÖSSER NATURGOLD

0,5l 6,7

EDELWEISS WEIZEN

0,5l 6,7

HEINEKEN 0,0

0,33l 5,5

SPARKLING WINE

by SBH

CHAMPAGNER

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

0,75l 114

RUINART ROSÉ

0,75l 185

VEUVE CLIQUOT JAUNE BRUT

0,375l 55

0,75l 114

1,5l 254

3,0l 779

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

0,2l 38

0,75l 109

1,5l 220

3,0l 695

MOET & CHANDON IMPERIAL ROSÉ

0,75l 126

1,5l 268

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL

0,75l 139

1,5l 268

MOET & CHANDON ICE ROSÉ

0,75l 154

1,5l 278

CHAMPAGNER

TAITTINGER BRUT RESERVE

0,75l 106

TAITTINGER ROSÉ

0,75l 128

DOM PERIGNON

0,75l 329

SCHAUMWEINE

CUVEE PRIMA STILLA SPUMANTE EXTRA DRY BALBINOT

Le Manzane, Venetien, Italien

1/8l 5,8

0,75l 35

SPUMANTE ROSÉ KRUG

1/8l 6,4

0,75l 41

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT

0,2l 13

0,75l 46

Unser Lieblings
Spumante

WINE BY GLASS

by SBH

WEISS 1/8L

GEMISCHTER SATZ 2023, KRUG

frisch, fruchtig, lebendig
6,3

RIESLING HÖBENBACH 2023, DOCKNER

zart würzig, dezente Süße
5,5

CHARDONNAY 2023, IPSMILLER

zarte Nuss, exotisch, fruchtig
5,4

MUSKATELLER 2023, 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

ZIRBEN-SPRITZER

0,25l 6,7

MUSKATELLER SPRITZER

0,25l 6,3

ROT 1/8L

CUVÉE K&K 2022, KIRNBAUER

trocken, Beeren, mineralisch
5,6

BLAUFRÄNKISCH 2024, SCHINDLER

trocken, lebendig, elegant
4,8

ZWEIFELT 2023, SCHINDLER

trocken, fruchtig, würzig
4,3

ROSÉ 1/8L

ROSÉ TETUNA 2023, GOLDENITS

halbtrocken, duftig
5,9

SCHNAPS SPIRITS

by SBH

SCHNÄPSE 2cl

SBH ZIRBE
3,9

MARILLE, KIRSCH, OBSTLER
3,9

HASELNUSS, WILLIAMS,
BERGHEUSCHNAPS
4

VOGELBEER
5

BITTERS 2cl

JÄGERMEISTER
4,5

FLYING HIRSCH
5,9

FERNET BRANCA ODER MENTA
4

RAMAZZOTTI, AVERNA
4

ENN SCHNÄPSE 2cl

↖
direkt aus der
Nachbarschaft

BEEREN CUVÉE
8,3

VOGELBEERE
6,5

KIRSCH, MARILLE,
WILLIAMS BIRNE
4,9

ZIRBE
4,9

HASELNUSS
4,7

SBH OBST CUVÉE
4,5

KISS ELIXIER

HOT-KISS
HIMBEER-CHILI
3,9

↖
von unserem s'Wirtshaus
Küchenchef Jens

LIKÖRE 2cl

COINTREAU, SAMBUCCA, MALIBU,
BERLINER LUFT
3,9

AMARETTO DI SARONNO,
TIA MARIA,
BAILEYS IRISH CREAM
3,9

GRAND MARNIER
4,6

DIGESTIVE 2cl

GRAPPA LE DICIOTTO LUNE
5,4

GRAPPA DEL CAVALIERE
4,9

METAXA
4,3

CALVADOS
4

TEQUILA OLMECA BLANCO/GOLD
4

SPIRITS CHEERS

by SBH

RUM

ZACAPA 23

2cl 7,5

DIPLOMATICO

2cl 6,8

HAVANA CLUB

7 Anos 4cl 10,9

3 Anos 4cl 7,4

CAPTAIN MORGAN

4cl 7,4

BACARDI

Gold Carta Oro 4cl 7,8

Ron Carta Blanca 4cl 7,4

VODKA 4cl

ABSOLUT VODKA

7,8

STOLICHNAYA

8

FLÜGERL

4,5

SCOTCH WHISKEY 4cl

DALWHINNIE 15 YEARS

12,8

LAGAVULIN 8 YEARS

10,9

CHIVAS REGAL

8,1

JOHNNIE WALKER

Red Label 8

Black Label 10,9

BOURBON WHISKEY 4cl

MAKER'S MARK

9,8

JACK DANIELS

7,8

JIM BEAM

8

FOUR ROSES

6,5

COGNAC & CO. 2cl

MARTELL X.O.

9,8

REMY MARTIN VSOP

HENNESSY VSOP

5,2

COURVOISIER VS

4,5

ASBACH URALT

4,2

WEITERE WHISKEY'S 4cl

CANADIAN CLUB

6,9

JAMESON IRISH WHISKEY

8,8

GINSPIRATION & SUMMER VIBES

by SBH

OHNE ALKOHOL. MIT STIL.

VIRGIN APEROL

5,7

BITTER LEMON BASIL SPRITZ

Bitter Lemon - Basilikum - Zitrone
7,4

PINK ROSÉ SPRITZ

Rosé Sekt - Grapefruit
Rose - Rosmarin
7,9

VIRGIN HUGO

4,9

NOJITO

Limette - Rohrzucker - Minze - Soda
7,9

VIRGIN PASSION MULE

Ginger Beer - Passionsfrucht
Limette - Minze
7,6

SOMMERDRINKS

MOSCOW MULE

10,9

ESPRESSO MARTINI

12,4

MOJITO

10,9

GIN 4cl

BROCKMANS

10,4

MONKEY 47

12,8

TANQUERAY N° TEN

9,9

HENDRICKS

11,2

BOMBAY SAPPHIRE

9

TANQUERAY

8,8

MALFY GIN GRAPEFRUIT

9,2

BLUE GIN

10,6

BEEFEATER 24 DRY GIN

8,2

BEEFEATER

7,8

TONIC WATER

FEVER TREE

0,2l 5,3



TONIC WATER

0,25l 5,3

FENTIMANS

Premium Indian Tonic Water

0,2l 5,3



SCHWEPPES DRY

0,2l 5,3

Unsere
Empfehlung

ALCOHOL FREE DRINKS

by SBH

CLASSICS 0,25l

Red Bull ENERGY DRINK
5,2

Red Bull SUGAR FREE
5,2

Red Bull EDITIONS
5,2



TONIC WATER
BITTER LEMON
GINGER ALE
GINGER BEER
5,3



SOFT DRINKS

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
FANTA, SPRITE,
SPEZI ODER ALMDÜDLER
0,25l 3,5
0,5 6,5

HOLLERSODA
SODA ZITRONE
0,5l 4,5

SCHWASSER
0,5l 4,3

FENTIMANS ROSE LEMONADE
0,2l 5,3

BIO LIMONADEN

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

→ **LEMONAID**
Blutorange oder Maracuja
0,25l 5,4

RHABARBER NATURTRÜB G'SPRITZT
0,33l 4,1

MAKAVA BIO EISTEE
0,33l 4,8

SÄFTE

APFEL-, ORANGEN-,
JOHANNISBEERSAFT
0,25l 3,9
mit Soda 0,5l 5,4
mit Wasser 0,5l 4,9

RAUCH MANGO, MARILLE,
MULTIVITAMIN
0,2l 4,2
mit Soda 0,5l 5,7
mit Wasser 0,5l 5,2

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ENZO'S MATCHA EISTEE
MAMA G'S PFEFFERMINZ LIMO
0,4l 4,9

WASSER

GASTEINER MINERALWASSER
Prickelnd oder Still
0,33l 3,6
0,75l 7

→ **BERGQUELLWASSER**
0,5l 1,5
1,0l 3
Hiervon wird die Hälfte an
Wasser-Projekte gespendet

HOT DRINKS

b y S B H

KAFFEE

ESPRESSO

Einfach 3,7
Macchiato 3,9
Doppelt 5,4

KAFFEE / VERLÄNGERTER

Tasse 4,1
Häferl 4,5

CAPPUCCINO

Klassisch 4,7
SBH-Style, mit extra Espresso 6,7

MILCHKAFFEE

4,8

LATTE MACCHIATO

4,9

WEITERES

HEISSE SCHOKOLADE

Klassisch 4,6
mit Sahne 5,1

MIT SCHUSS

IRISH COFFEE

Kaffee mit 4cl Whiskey und Sahne
9,1

LUMUMBA

Heiße Schokolade mit 2cl Rum
6,6

JAGATEE

0,25l 6

TEE

SCHWARZTEE

Assam, English Breakfast,
Darjeeling, Earl Grey

KRÄUTER

Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz

FRUCHTIG

Multivitamin, Hagebutte
4,1
+2cl Rum 2

Umbestellung auf Mandelmilch
statt Kuhmilch
+ 2,5

WEISSWEIN

by SBH

GRÜNER VELTLINER SBH EDITION 2023

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

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL BACHGARTEN 2023

Franz Pichler
Wösendorf, Wachau
12,5 % Vol., trocken
0,75l 52

GRÜNER VELTLINER RIED SCHLOSSBERG 2019

Robert Direder
Kichberg am Wagram
14 % Vol., trocken
0,75l 51

GRÜNER VELTLINER SMARAGD "DAS BESTE" RIED KOLLMÜTZ 2019

Franz Pichler
Wösendorf, Wachau
14 % Vol., trocken
0,75l 93

ROTER VELTLINER MORDTHAL 2023

Robert Direder
Krichberg am Wagram
13 % Vol., trocken
0,75l 45

RIESLING ROCKABILLY 2023

Pollak
Unterretzbach, Weinviertel
12,5 % Vol., trocken
0,75l 40

RIESLING RIED STEINBÜGEL 2021

Graf Hardegg
Seefeld-Kadolz, Weinviertel
13,5 % Vol., trocken
0,75l 58

MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2022

Polz
Spielfeld, Südsteiermark
11,5 % Vol., trocken
0,75l 48

WEISSBURGUNDER FALKENSTEIN RESERVE 2023

Dürnberg, Weinviertel
13 % Vol., trocken
0,75l 46

GRAUER BURGUNDER LEUTSCHACH 2021

Masser
Leutschach, Südsteiermark
13 % Vol., trocken
0,75l 52

WEISSWEIN & ROSÉWEIN

by SBH

PINOT GRIGIO V. DI CALUNGO 2023

Eugenio Collavini
Corno di Rossazzo, Friaul
12,5 % Vol., trocken
0,75l 42

ROTGIPFLER & ZIERFANDLER RIED KREUZWEINGARTEN 2023

Gustav Krug
Gumpoldskirchen, Thermenregion
12,5 % Vol., halbtrocken
0,75l 49

CHARDONNAY 2024

Gerhard Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum
13,5 % Vol., trocken
0,75l 40

CHARDONNAY ALTE REBEN 2022

Juris, Fam. Stiegelmar
Gols, Neusiedlersee
13 % Vol., trocken
0,75l 42

BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY 2020

Domaine Faiveley
Burgund, Frankreich
13 % Vol., trocken
0,75l 74

CHABLIS ST. MARTIN AOP 2022/23

Domain Laroche
Chablis, Burgund
12,5 % Vol.
0,75l 63

LUGANA DOCG 2023

Bulgarini
Venetien, Italien
12,5 % Vol., trocken
0,75l 54

SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK 2023

Gerhard Wohlmuth
Fresing, Südsteiermark
12,5 % Vol., trocken
0,75l 43

SAUVIGNON BLANC 2023

Buitenverwachting
Constantia, Südafrika
12,5 % Vol., trocken
0,75l 40

SANCERRE AC GRANDE RESERVE 2023

Henri Bourgeois
Sancerre, Loire
13 % Vol., trocken
0,75l 58

ROSÉWEINE

ROSÉ VOM ZWEIFELT 2023

Willi Bründlmayer
Langenlois, Kamptal
12 % Vol., trocken
0,75l 39

ROSÉ 1805 RESERVE 2022

Domäne Wachau
Dürnstein, Wachau
13 % Vol., trocken
0,75l 48

WHISPERING ANGEL COTE DE PROVENCE ROSÉ 2023

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

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

by SBH

ZWEIFELT RESERVE 2020

Salzl, Illmitz
Deutschkreutz, Mittelburgenland
13,5 % Vol., trocken
0,75l 46

ZWEIFELT SBH EDITION 2021

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

BLAUFRÄNKISCH SELECTION 2021

Franz Schindler
Mörbisch, Leithaberg
12,5 % Vol., trocken
0,75l 41

BLAUFRÄNKISCH GOLD RESERVE 2020

K&K Kirnbauer
Deutschkreutz, Mittelburgenland
13,5 % Vol., trocken
0,75l 63

PINOT NOIR 2022

Johanneshof – Reinisch
Tattendorf, Thermenregion
12,5 % Vol., trocken
0,75l 41

PINOT NOIR THE BUTCHER 2022

Schwarz Hans
Andau, Neusiedlersee
13 % Vol., trocken
0,75l 40

CABERNET SAUVIGNON 2021

Sepp Dockner
Höbenbach, Kremstal
13,5 % Vol., trocken
0,75l 46

CABERNET FRANC 2017/18

Stefan Zehetbauer
Schützen am Gebirge, Leithaberg
13,5 % Vol., trocken
0,75l 57

MERLOT 2021

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

MERLOT EX.QUI.SIT 2020

Bayer
Neckenmarkt, Mittelburgenland
14 % Vol., trocken
0,75l 54

SYRAH RESERVE 2022

Ceel
Rust, Neusiedlersee
13,5 % Vol., trocken
0,75l 45

BLUTSBRÜDER 2018/19

(Cuvee aus Merlot, CS & CF)
Gerald Tschida
Apetlon, Neusiedlersee
13,5 % Vol., trocken
0,75l 54

CUVEE D'OR 2016/18

(Cuvee aus BF, CS & Merlot)
Franz Schindler, Mörbisch
Neusiedlersee-Hügelland
14 % Vol., extratrocken
0,75l 59

AVUS 2019

(Cuvee aus Merlot, BF & CS)
Hagn
Mailberg, Weinviertel
14,5 % Vol., trocken
0,75l 56 1,5l 118

ROTWEIN INTER-NATIONAL

by SBH

AUS ÖSTERREICH

DIE ROTE VERSUCHUNG 2022

(Cuvee aus CS, Merlot, ZW)
Gustav Grug
Gumpoldskirchen, Thermenregion
14 % Vol., trocken
0,75l 67

IMPRESARIO 2018

(Cuvee aus BF, ZW & CS)
Paul Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland
13,5 % Vol., trocken
0,75l 82

GABARINZA 2018

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

SCHWARZ ROT 2017/20

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

AUS ITALIEN

VALPOLICELLA SUPERIORE 2021

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

CHIANTI CLASSICO DOCG 2020

Castello di Brolio – Barone Ricasoli
Gaiole, Toscana
14,5 % Vol., trocken
0,75l 49

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018

Zenato, Venetien
16,5 % Vol., trocken
0,75l 128

BAROLO DOCG 2020

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

AUS SPANIEN

RIOJA CRIANZA 2019/21

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

AUS FRANKREICH

COTES DU RHONE ROUGE AC 2021

Domaine E. Guigal
Ampuis, Côtes du Rhone
14,5 % Vol., trocken
0,75l 42

GEVREY CHAMBERTIN 2022

Maison Louis Jadot
Cote du Nuit, Burgund
13 % Vol., trocken
0,75l 118

AUS DER NEUEN WELT

PINOT NOIR CENTRAL OTAGO 2016

Salomon & Andrew
Central Otago, Neuseeland
14 % Vol., trocken
0,75l 49

MALBEC KAIKEN 2021

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

SHIRAZ 2019

Allesverloren
Swartland, Südafrika
14,5 % Vol., trocken
0,75l 49



2020
BAR & LOUNGE

SUSHI & BEATS

MIT
DJ DEZARATE

Von Mitte Juni bis Ende August
jeden Freitag bei Schönwetter
ab 18 Uhr auf der Terrasse!

From Mid-June until the end of August
every Friday at fine weather
from 6 p.m. on the terrace!



**CLUB
CASTELLO**

FREITAG & SAMSTAG
AB 22 UHR

FRIDAY & SATURDAY
FROM 10 PM



 @castello_saalbach

Mitte Juni bis Anfang September
Mid-June until the beginning of September

