



Kleinigkeiten & Appetizer



UNSERE LIFETIME GERICHTE

- Getrübelftes Beef Tatar
 Pikanter kalter Fleischgenuss verfeinert mit Trüffelöl.
 Als Vorspeise mit Zwiebelringen, Ei und Kapern dazu Toastbrot und Butter 19,90
 oder zusätzlich mit Süßkartoffel Pommes und Wildkräuter-Dip extra 5,90
- Carpaccio vom heimischen Bio Rind
 mit Rucola und Parmesanspänen 13,90
-  Veganer Vorspeisenteller
 Hummus, Falafel, Grillgemüse und Avocado, dazu Fladenbrot 12,80
-  Tomaten Mozzarella im Salatnest
 mit Basilikumdressing à la s'Wirtshaus und Grissini 9,50
-  Gegrillter Ziegenkäse
 auf grünem Beet mit Thymianhonig und Granatapfel Kernen 11,50
-  Tipp: Getoastetes Knoblauch-Baguette, der knusprige Essensbegleiter 4,90

Salat des Hauses
 Frische bunte Blattsalate mit Kirschomaten, Gurke,
 Paprika und Karotte. Wahlweise mit Essig-Öl Marinade oder
 Hausdressing



- als Beilagensalat 6,30
- als Vor-oder Hauptspeise mit
 - Gegrillten Rinderfiletstreifen 16,90
 - Gegrilltem Forellenfilet 16,80
 - Hühnerbrust vom Grill 14,80
 - Halloumi und Fladenbrot 14,50



Klare Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Nudeln 5,00

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

 Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Obershäubchen 5,60

 Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons 5,60

HEISSES AUS DEM TOPF

PIZZA anders

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

 s'Wirtshaus - mit Räucherlachs,
Bergkäse und Lauch 9,90

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

FLEISCHES Lust

Wiener Schnitzel
klassisch mit Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren 21,60
vom heimischen Weidekalb
vom heimischen Schwein 15,60

Rindsgulasch
vom österreichischem Simmentaler Rind
mit Serviettenknödel und Essiggurke 15,60

 Saalbacher Hof Spezialpfandl 
Tafelspitz vom österreichischem Simmentaler Rind, servieren wir im Kupferpfandl mit Rinds-
suppe, Wurzelgemüse, Rösterdäpfel, kalter
Schnittlauchsauce, Apfel- und Semmelkren 21,80
VON 11:30 - 14:00
€ 18:00 - 21:00 UHR

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

12,80



Rote Beete trifft Schafskäse

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

12,40

Als Begleiter:

Trüffelpommes mit Parmesan

7,20

Süßkartoffel-Pommes mit Wildkräuter-Dip

5,90

Pommes Frites oder Potato Wedges

4,90



ALL TIME FAVOURITES



Forellenfilet

In Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel, kleinem Beilagensalat und Zitrone

19,90

Tiroler Gröstl - Geröstete Kartoffelscheiben mit Rindfleisch, Speckstreifen, Spiegelei und Krautsalat

14,90



Spaghetti in Pilzrahmsauce mit Parmesan

10,70

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

10,50

Schinken Käse Toast mit Salatgarnitur, Ketchup

6,80



Halloumi Teller

mit Hummus, Grillgemüse, Falafel, Avocado, Sauerrahm Dip und Fladenbrot

14,50



Falafel

mit Hummus, Avocado und Fladenbrot

11,90

Grillwürstel

mit Pommes frites, Ketchup

9,50

Würstel

der Klassiker mit Senf, Kren und Brot

5,50

Vom Wirtshaus Grill

VON 11:30 - 14:00
18:00 - 21:00 UHR

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
3 kleine Minutensteaks vom Schwein	180 G	12,90
 Heimisches Hühnerbrüstchen	160 G	12,90

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:

Trüffelpommes mit Parmesan 7,20

Süßkartoffel-Pommes mit Wildkräuter-Dip 5,90

Röstkartoffel mit Zwiebel 5,10

Pommes Frites oder Potato Wedges 4,90

Schwenkgemüse 5,90

Gemischter Salatteller 6,30

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 24,90

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 34,80

 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.

Schokodreierlei

Süßer Genuss mit Schokoladeneis, hausgemachtem Schokoküchlein, Mandelsplitter 7,90

Kaiserschmarren

mit Zwetschenröster 9,90

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 und 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.



CELEBRATE
Life
by SPH

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