



Kleinigkeiten & Appetizer



UNSERE LIFETIME GERICHTE

Getrübelttes Beef Tatar

Pikanter kalter Fleischgenuss verfeinert mit Trüffelöl.

Als Vorspeise mit Zwiebelringen, Ei und Kapern dazu Toastbrot und Butter
oder als Hauptspeise mit Süßkartoffel Pommes und Wildkräuter-Dip

19,80
extra 4,90

Variation vom Ikarimi Lachsfilet - mit Wildkräuterdip, Salatbouquet und Toastbrot

12,90

Carpaccio vom heimischen Bio Rind- mit Rucola und Parmesanspänen

11,60



Tomaten Mozzarella im Salatnest
mit Basilikumdressing à la s'Wirtshaus und Grissini

7,60



Gegrillter Ziegenkäse
auf grünem Beet mit Löwenzahnhonig und Granatapfel Kernen

9,90



Gedeck Aufstriche - für den ersten Heißhunger
serviert mit Brot

4,90



Tipp: Getoastetes Knoblauch-Baguette, der knusprige Essensbegleiter

3,90

Salat des Hauses

Frische bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika und Karotte; wahlweise mit Essig-Öl Marinade oder Hausdressing



mit Parmesan Chips und Grissini

6,90



als Vor-oder Hauptspeise mit

Gegrilltem Forellenfilet

15,90

4 Stück Riesengarnelen

15,90

Hühnerbrust vom Grill

12,90

Gegrillten Rinderfiletstreifen

14,70



Veganer Vorspeisenteller

Hummus, Falafel und Grillgemüse,
dazu Fladenbrot

9,80

Klare Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Nudeln 4,90

Pinzgauer Brezensuppe
mit Zwiebel und geriebenem Bergkäse 6,10

Altwiener-Suppentopf
mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln 6,50

 Paradeisercremesuppe
mit Basilikum-Obershäubchen 5,40

 Knoblaucheremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons 5,40

Gulaschsuppentopf
der feurige Magenwärmer 6,50

HEISSES AUS DEM TOPF

PIZZA anders

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

 s'Wirtshaus - mit Räucherlachs,
Bergkäse und Lauch 9,10

Feuer - mit Salami, Parmesan,
Pfefferoni, Paprika, Chili-Öl 8,90

 Italiano - mit Tomaten,
Mozzarella, und unserem
Basilikumdressing 7,80

 Veggie - mit Schafskäse,
Gemüse, Rucola Pesto,
Cocktailtomaten 8,10

Alpen Curry

 mit Kräutern & Gewürzen aus dem Alpenraum,
serviert mit Pfannengemüse und Jasminreis

Wahlweise mit:

Gegrillter Hühnerbrust 18,10

Gebratenen Rindfleischstreifen 19,80

Gegrilltes Forellenfilet 19,30

 Gebackenen Falafel 18,10

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, Barbecue Sauce und Salatbouquet

14,90

SBH Burger „Classic“

Rinder Burger aus Österreich mit Käse, Tomaten, Salat, Zwiebel, Speck, Barbecue Sauce und Salatbouquet

10,60

Pulled Pork Burger

Pulled Pork, Frischkäsecreme, Coleslaw Tomaten, Kren und Salatbouquet

11,30

SBH Chicken Burger

Gegrilltes Hühnerfilet mit Käse, Tomaten, Salat, Zwiebel, Speck, Barbecue Sauce und Salatbouquet

10,90



Rote Beete trifft Schafskäse

Schafskäse-Rote Beete Burger mit Haferflocken, Mango und Salatbouquet

9,90

Als Begleiter:

Pommes Frites oder Potato Wedges

4,70

Süßkartoffel-Pommes mit Wildkräuter-Dip

4,90

oder Trüffelpommes mit Parmesan

6,10

ALL TIME FAVOURITES



Forellenfilet

In Mandelbutter mit Petersilienerdäpfel, kleinem Beilagensalat und Zitrone

18,50



Pinzgauer Kasnocken

mit Röstzwiebel, grüner Salat

14,70

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

13,50

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

9,30



Spaghetti in Pilzrahmsauce mit Parmesan

9,50

Grillwürstel

mit Pommes frites, Ketchup

8,10

Würstel

der Klassiker mit Senf, Kren und Brot

4,90

Schinken Käse Toast

mit Salatgarnitur, Ketchup

6,20

Vom Wirtshaus Grill

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-Kräuterbutter. Die weiteren Beilagen können Sie nach Belieben dazu bestellen.

	Filetsteak	220 G	29,80
	Lady Filetsteak	150 G	23,10
	Rückensteak vom Jungrind naturbelassen	250 G 200 G	27,20 24,80
	Minutensteak vom Schwein	180 G	12,90
	Heimisches Hühnerbrüstchen	160 G	12,90

Als Surf & Turf^B
1 Garnele dazu + €3,50

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:

Pommes Frites oder Potato Wedges	4,70
Süßkartoffel-Pommes mit Wildkräuter-Dip	4,90
Trüffelpommes mit Parmesan	6,10
Gedämpfter Jasminreis	3,70
Schwenkgemüse	4,90
Gemischter Salatteller	6,00

Platte für Zwei oder Mehr

Saalbacher Hof Ripperl, Zerlei Minutensteak
und Wiener Schnitzel vom Schwein,
Pommes Frites, Potato Wedges, Knoblauchsauce,
Grillsauce und Barbecue Sauce

pro Person 24,50

FLEISCHESLUST



Saalbacher Hof Spezialpfandl

Tafelspitz vom österreichischen Simmentaler Rind, servieren wir im Kupferpfandl mit Rindssuppe, Wurzelgemüse, Rösterdäpfel, kalter Schnittlauchsauce, Apfel- und Semmelkren 21,60

Pinzgauer Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Speckbohnen 22,60

Wilderer Pfandl

Hirschragout mit Pilzen, Speck, Eierspätzle und Preiselbeerbirne 19,50

Rindsqulasch

mit Serviettenknödel und Essigurke 14,80

Wiener Schnitzel

klassisch mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren vom heimischen Weidekalb 20,80

vom heimischen Schwein 14,90

SBH Ripperl

mit unserer Grillsauce und Pommes Frites oder Potato Wedges 16,10

mit unserer Grillsauce und Süßkartoffel Pommes 16,30

FONDUE

Diese gesellige Spezialität ist jederzeit auf Vorbestellung möglich.
Im Preis enthalten sind alle Beilagen. (Obst- und Gemüseplatte, Ofenkartoffel, Pommes Frites sowie fünf verschiedene Saucen)

Fleischfondue in der Suppe
(Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet)

pro Person 32,50

Käsefondue serviert mit verschiedenen Brotsorten

pro Person 23,20

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.

Salzburger Nockerl (für 2-3 Personen)
Süß wie die Liebe und Zart wie ein Kuss
Dazu servieren wir Himbeersauce
und Himbeersorbet 19,80

Schokodreierlei
Süßer Genuss mit Schokoladeneis, haus-
gemachtem Schokoküchlein, Mandelsplitter 7,40

Mini-Cheesecake
mit frischen Beeren und Waldbeereis 7,20

Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster 8,80

Crème Brûlée
mit Beerenragout und Bergmalven Sorbet 8,90

Eispalatschinke
mit Schokosauce und Mandelsplitter 6,50

Zwei Palatschinken
mit Füllung Ihrer Wahl:
Marillen- oder Heidelbeermarmelade 4,90
zusätzlich mit Vanilleeis und Schlagobers 6,60

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers 5,40
oder mit Vanillesauce



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe sind wir seit September 2017 mit dem AMA- Gastrosiegel ausgezeichnet.



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