

EAT.

.....

DRINK.

.....

CELEBRATE.

.....

WHERE ALPS MEET LIFESTYLE.



**BRIXNER
STADL**

APRÈS SKI BAR - RESTAURANT

THE TASTE OF CELEBRATION!

Willkommen im Brixner Stadl!

Hier verschmelzen echter Tiroler Hüttenzauber und moderne Genuss-abenteuer zu einem besonderen Erlebnis. Freut euch auf herz hafte Schmankerln, saftige Steaks und kreative Hüttenschmaus-Kreationen, alles frisch, bodenständig und mit viel Herzblut zubereitet.

Der Brixner Stadl ist ein Ort für Genuss und Partylaune zugleich: EAT. DRINK. CELEBRATE. – alles unter einem Dach. Für alle, die nach der letzten Abfahrt noch lange nicht genug haben. Direkt an der Tal-station erwarten euch eine große Sonnenterrasse, coole Drinks, Live-Acts und eine urige Stadl-Atmosphäre, die zum Verweilen und Feiern einlädt. Bei uns finden Vegetarier, Burger-Liebhaber und Fleischfans gleichermaßen genau das Richtige auf der Speisekarte.

Unser Ziel? Euch zu begeistern! Mit köstlichen Gerichten, feinen Drinks und einer Wein- und Getränkekarte, die für jeden Geschmack das passende Highlight bietet. Schön, dass ihr da seid!



SPRITZ & MORE.

LIMONCELLO SPRITZ	1/4	7,90
APEROL SPRITZ	1/4	7,90
HUGO	1/4	7,90
PINK FLAMINGO	1/4	8,90
SARTI SPRITZ	1/4	8,90
ESPRESSO MARTINI		10,90



Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Gerichten. Die angegebenen Preise verstehen sich in EUR, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

INHALT



„Let the Party be Gin!“

GETRÄNKE

SAFT, BIER & CO.	4
SHOTS, SCHNAPS & CO.	6
SEKT & CO.	9

SPEISEN

STARTERS & SNACKS.	12
STYLE FOOD, MUST HAVES & PASTA.	14
STEAKS & CO.	16
SCHNITZEL & CO.	18
SWEETS & EIS.	19

WEINE

WHITE WINES.	24
RED WINES.	28

UNSERE BETRIEBE 10



SCHAU DOCH AUCH MAL AUF
SOCIAL MEDIA VORBEI!

SAFT, BIER & CO.

.....

*"To beer or not to beer, that
is here the question!"*

„Life is too short für alles Mögliche.“ Doch für die Dinge, die wirklich zählen,
muss man sich einfach Zeit nehmen. Fix auf jede Bucket List gehört deshalb
der tägliche Abstecher in den Brixner Stadl – der Ort, an dem man genießt,
feiert und mit jedem Schluck den nächsten schon herbeisehnt. Prost!



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA, FANTA,	0,30	4,00
SPRITE, SPEZI	0,50	5,80

COLA ZERO	0,33	4,60
-----------	------	------

ALMDUDLER	0,33	4,60
-----------	------	------

EISTEE PFIRSICH	0,33	4,60
-----------------	------	------

SKIWASSER	0,30	3,40
	0,50	4,90

MINERALWASSER	0,33	3,60
PRICKELND/STILL	0,70	6,60

APFELSAFT,	0,30	4,00
ORANGENSAFT,		
JOHANNISBEERSAFT		

DIVERSE SÄFTE	0,30	4,00
---------------	------	------

APFELSAFT,	0,30	3,50
ORANGENSAFT,	0,50	5,00
JOHANNISBEERSAFT		
GESPRITZT		

TONIC WATER,	0,20	4,00
BITTER LEMON,		
GINGER ALE		

FEVER TREE TONIC	0,20	4,50
------------------	------	------

RED BULL	0,30	5,20
----------	------	------

LEITUNGSWASSER	0,50	1,50
	1,00	3,00

"Life is brewtiful!"

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	3,50
ESPRESSO	3,20
DOPPELTER ESPRESSO	5,20
CAPPUCCINO	4,20
LATTE MACCHIATO	5,50
MILCHKAFFEE	5,50
IRISH COFFEE	7,60
TEE	3,50
TEE MIT RUM	5,80
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	5,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM/SAHNE	7,00
DUBAI KAKAO MIT SAHNE	7,50
GLÜHWEIN	5,70
JAGATEE	6,90
HEISSE ZITRONE	3,30



"Coffee is hope in a world full of Mondays!"

BIERE



MÜNCHNER HOFBRÄU	0,20	3,50
	0,30	4,50
RADLER	0,30	4,50
MÜNCHNER HOFBRÄU	0,30	4,70
HEFEWEIZEN	0,50	5,80
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,50	5,80
WEIZEN COLA, WEIZEN SPRITE	0,50	5,80



WEINE OFFEN

HAUSWEIN WEISS	1/8	4,50
	1/4	9,00
FL. HAUSWEIN WEISS	0,75	28,00
HAUSWEIN ROT	1/8	4,50
	1/4	9,00
FL. HAUSWEIN ROT	0,75	28,00
SPITZER WEISS ODER ROT	1/4	3,90

SHOTS, SCHNAPS & CO.

Der Brixner Stadl kann auch hochgeistig. Spirituell auf die Art, wie's die Alpen mögen: mit allem, was die Welt der Spirituosen hergibt. Denn ein echter Bar-Spirit gehört bei uns genauso dazu wie gute Stimmung. Ob Gin, Rum, Whisky, Weinbrand oder Vodka – im Brixner Stadl ist für jeden Geschmack etwas dabei, von klassisch pur bis genussvoll veredelt.



SHOTS

FLÜGERL	4,00
FLYING HIRSCH	4,90
APFELSTRUDEL	4,00
BERLINER LUFT	3,50
ESPRESSO MARTINI	4,00
JÄGERMEISTER	4,30
HEISSE OMA	4,20
HAXENSPREITZER	4,00

WHISKEY/COGNAC

JACK DANIEL'S	4CL	7,20
JAMESON	4CL	7,20
SOUTHERN COMFORT	4CL	7,20
SINGLE MALT	4CL	9,50
COGNAC	2CL	5,00

„FÜR ALLE DIE IHRE ENTSCHEIDUNGEN
GERNE ANGEHEIßT TREFFEN!“



**„NICHT NUR RUM SITZEN,
SONDERN GIN-NIEßEN!“**

LONGDRINKS & SPIRITUOSEN 2 CL

CAMPARI SODA, CAMPARI ORANGE	6,20
BACARDI COLA	6,20
MALIBU ORANGE	6,20
GIN TONIC	6,90
GIN APFELSAFT	6,90
VODKA LEMON, VODKA RED BULL	6,90
CUBA LIBRE (HAVANNA COLA)	6,20
JACK DANIEL'S COLA	6,90
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE	6,90
WHISKEY BULL	6,90

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE 2 CL

OBSTLER	3,50
MARILLE	3,70
WILLIAMS BIRNE	4,00
HASELNUSS	3,70
ZIRBE	3,70
ALTE MARILLE	5,70
ALTE WILLIAMS BIRNE	5,70
ALTE WALDHIMBEERE	5,70
ALTE KIRSCHKE	5,70
VOGELBEERE	7,90



„GINFLUENCER
WILKOMMEN!“

PREMIUM GIN 2 CL

BOMBAY SAPPHIRE	4,00
HENDRICK'S	5,00
TANQUERAY 10	5,00
TANQUERAY 0,0%	3,00
MONKEY 47	5,00
LE TRIBUTE	5,00

PREMIUM SPIRITUOSEN 2 CL

TEQUILA PADRE	7,90
RUM DIPLOMATICO	5,50

SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2 CL

JÄGERMEISTER	4,30
FERNET BRANCA	4,30
RAMAZOTTI	4,30
AVERNA	4,30
TEQUILA GOLD, SILVER	3,90
SMIRNOFF VODKA	3,90
BACARDI	3,90
CAPTAIN MORGAN	3,90
HAVANNA CLUB 3 JAHRE	3,90
HAVANNA CLUB 7 JAHRE	5,00
AMARETTO, BAILEYS	4,20
SAMBUCCA	3,90
MARTINI BIANCO, ROSSO 4CL	5,50



SEKT & CO.

Moëtivation gefällig?

Dann bitte nicht nach dem Sinn des Lebens fragen – sondern nach der Champagnerkarte.
Ob Moët, Ruinart oder Dom Perignon: Das ist flüssige Lebensfreude mit Stil. Ein Schluck und schon sieht die Welt ein bisschen glamouröser aus. Also: Glas heben, Alltag senken.

SEKT/PROSECCO

PROSECCO	0,10	4,50
	0,75	30,00
SEKT ROSÈ	0,75	33,00
CREMENT DE BOURGOGNE	0,10	5,50
	0,75	38,50

CHAMPAGNER

MOET CHANDON ICE	0,75	129,00
RUINART ROSÈ	0,75	155,00
RUINART BALNC DE BLANCS	0,75	155,00
DOM PERIGNON	0,75	323,00
DRAPPIER BRUT	0,75	82,00





homesuitehome

★★★★

Life with Style GmbH

Lindauweg 24

6391 Fieberbrunn

T: +43 664 5129390

welcome@home-suite-home.at

www.home-suite-home.at



Wir haben für Sie die Idee eines kleinen, feinen, persönlichen „All in One“ Urlaubsdomizils neu erfunden. Rundumerneuert, innovativ designt und refresh. Ab sofort wartet es auf Sie. Ihr lässiges, chices, behagliches, einladendes und vor allem mit viel Herzblut gestaltetes homesuitehome****.

Ihr stylisches Ferienrefugium.

Ihre magische Genusssoase.

Als lässiges 4 Sterne Hotel!



7 gute Gründe für Ihren Urlaub im homesuitehome****.

- ☐ Top-Lage in Fußweite zum Einstieg in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn
- ☐ Persönlicher Service und individuelle Betreuung
- ☐ Komfortabler und trendiger 4-Sterne-Standard
- ☐ 7 stylische Doppelzimmer und 10 komfortable, familienfreundliche Suiten mit vollausgestatteter Küche
- ☐ Inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- ☐ Roof-Top SPA „suite & relax“ mit ganzjährig beheiztem Panorama-Pool, Saunen und Ruheraum

suite&relax.

kind of highlight.

Im Homesuitehome genießen Sie den Komfort eines modernen 4-Sterne-Hotels kombiniert mit den Annehmlichkeiten einer Ferienwohnung. Die Apartments bieten Platz für 2 bis 6 Personen und sind mit einer voll ausgestatteten Wohnküche sowie einem separaten Schlafbereich ausgestattet. Entspannen Sie in den gemütlichen Liegeflächen, sowohl drinnen als auch draußen, sowie in einem Ruheraum mit atemberaubendem 360-Grad-Panorama-Blick. Erleben Sie alpines Wellness und genießen sie erfrischende Getränke an der Bar. Ein besonderes Highlight ist der ganzjährig beheizte Rooftop-Pool, der einen herrlichen Blick über Fieberbrunn bietet.



suite&sour.

kind of culinary.

In unserem Gourmet-Restaurant „Sweet & Sour“ vereinen wir das Beste aus zwei Welten: Haubenküche auf höchstem Niveau – serviert in einer Atmosphäre, die herzlich, gemütlich und ganz „Home Suite Home“ ist. Unser Haubenkoch kreiert feinsinnige Gerichte, die überraschen, begeistern und jeden Abend zu einem Genussmoment machen. „Simplicity at its finest“ – das bedeutet für uns puristische, zugängliche Kulinariik, die ohne Schnörkel auskommt, aber voller Leidenschaft und Liebe zum Detail steckt. Essen, das man versteht – und das berührt.

Front row dining. Der Chef's Table.
exklusiv. limitiert. unvergesslich.

- ☐ exklusives Erlebnis - limitierte Plätze
- ☐ Signature Menü unseres Haubenkochs
- ☐ Ein Abend der bleibt - Genussmomente die man nicht vergisst





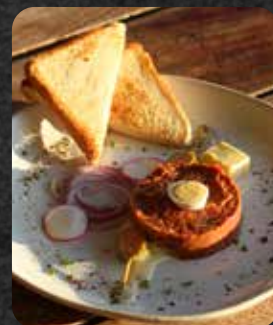
S4 Alm
Lindau 19a
6391 Fieberbrunn
T: +43 664 41 43 121
reservierung@s4alm.at
www.s4alm.at



TASTE WITH S4TYLE.

GENUSS DIREKT AN DER PISTE!

Wenn sich Culinary Trends mit lässigen Drinks und alpinem Lifestyle mischen und wenn die Stimmung genauso brennt wie das Sound-Level. Dann ist Après Ski, Après Hike oder Après Bike in der S4 Alm angesagt. Sozusagen der Startschuss zur täglichen Portion S4 Vibes. Je nachdem wie sich Nachmittag und Abend so entwickeln, werden viele sogenannte Happy Hours daraus. Mit dem typischen Code, den alle Culinary & Champagne Freaks rund um den Globus sofort entschlüsseln: The Ticket to Chill!



NR. 1 APRÈS SKI IN FIEBERBRUNN

Die S4 Alm ist der tägliche Hotspot zum Feiern, Genießen und Abtanzen. Direkt an der Piste wartet die Party, die du nicht verpassen willst: heiße Beats von Top-DJs, angesagte Après-Ski-Stars und eine Stimmung, die einfach nur knallt. Hier heißt's feiern, tanzen, genießen – und das echte S4-Feeling aufsaugen! Komm ins Home of Lässig und erlebe Après-Ski, das du so schnell nicht vergisst – see you on the dancefloor!



SKY LOUNGE & COCKTAILBAR

Die Sky Lounge Bar in der S4 Alm ist das Highlight für Cocktail-Liebhaber. Mit bester Aussicht und ausgelassener Stimmung wird hier Après-Ski stilvoll gefeiert. Die Barkeeper mixen Klassiker mit einem besonderen Touch. Heiße Beats und coole Drinks machen jeden Abend zum Erlebnis. Hier verschmelzen Alpenfeeling, Party und Genuss zu unvergesslichen Momenten.



STARTERS & SNACKS.

Im Brixner Stadl wird aufgetischt – und zwar so, wie's Skifahrer lieben. Echte Tiroler Schmankerl stehen genauso auf dem Plan wie saftige Steaks, kreative Burger und alles, was nach einem Tag auf der Piste richtig guttut. Von klassisch zünftig bis modern herzhaft – hier findet jeder sein kulinarisches Winterglück. Also einfach reinstarten, bestellen und genießen – um den Rest kümmern wir uns!

AUS DEM SUPPENTOPF

RINDSSUPPE MIT FRITTATEN	6,00
GULASCHSUPPE MIT BROT	8,90
KASPRESSKNÖDELSUPPE	7,00
TOMATENCREMESUPPE ✓	7,00

VORSPEISEN

CARPACCIO	15,90
vom Rind mit Parmesanspänen	
HAUSGEMACHTE ✓	9,90
SCHLUTZKRAPPEN 3 STK	
GEMISCHTER SALAT ✓	7,00
GRÜNER SALAT ✓	7,00
TOMATEN-RUCOLA-SALAT ✓	9,00



„Stadl Partys sind wie das Salz in der Suppe des Lebens: heiß, aufregend und mit vielen überraschenden Einlagen!“

SALATE

BUNTE BLATTSALATE

MIT PUTE	17,50
MIT RIND	20,00
MIT SCAMPI	20,00
MIT BACKHENDL	19,00
MIT GEBACKENEM KÄSE	17,50

CESAR SALAD

CLASSIC	12,90
MIT HUHN	17,90
MIT SCAMPI	22,50

„Salat – für das gute Gewissen.
Fleisch – für den Geschmack.“

KLEINIGKEITEN (BIS 19:00 UHR)

DIE JAUSENPLATTE 15,00

wahlweise auch für mehrere
Personen erhältlich

WÜRSTL MIT BROT 7,50

SCHINKEN-KÄSE-TOAST 6,00

OFENKARTOFFEL 13,90

mit Sauerrahmsauce

PORTION POMMES 6,00



**UNSER
BROTKÖRBERL
INKL. AUFSTRICH
3,30€ P.P.**

„Jetzt Tirolern wir so richtig auf,
mit Schlutzkrapfen, Kaspressknödeln
und zünftiger Stimmung!“

STYLE FOOD, MUST HAVES & PASTA.

Beef Tatar – ein echter Klassiker. Der Name geht auf die Tataren zurück, denen man nachsagt, Fleisch unter dem Sattel weich geritten zu haben. Erstmals literarisch erwähnt wurde es in Jules Vernes „Der Kurier des Zaren“. Wir verzichten auf den Tatarreiter – stattdessen wird das Fleisch von Hand gehackt, raffiniert gewürzt und mit geheimen Zutaten veredelt.



MUST HAVES

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI 🌱 14,50

mit schwarzer Trüffelsauce (klein)

BEEF TARTARE CA. 100G 19,90

GARNELEN „PIRI PIRI“

mit Gebäck

5 STK 17,50

10 STK 31,00

**3 STK. BLACK TIGER
GARNELEN** 13,50

im Panko-Kokos Mantel, mit Dipsauce

“ES IST VIEL BESSER, ZU
GENIEßEN UND ZU BEREUEN,
ALS ZU BEREUEN, DASS MAN
NICHT GENOSSEN HAT!”

GIOVANNI BOCCACCIO

STADL-STYLE

STEAKTOAST 23,90

mit Pommes

GRILLTELLER 25,90

mit Pommes

TAGLIATA VOM RIND 23,90

mit Rucola, Tomate und Parmesan

SCHWEINEFILET 24,50

in Zwiebel-Kräuter-Kruste
mit Rösti & Speckbohnen

BEEF STROGANOFF 25,90

(Rinderfiletspitzen) mit Butterspätzle

PASTA

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI 22,90

mit schwarzer Trüffelsauce (groß)

HAUSGEMACHTE 18,90 SCHLUTZKRAPPEN 6 STK

mit Spinatfüllung, brauner Butter

SPAGHETTI BOLOGNESE 14,90

"EAT PASTA, SKI FASTA!"

BURGERTIME!!!

VEGGI BURGER 15,90

Pressknödel, Sour Cream,
Salat, Tomate, Pommes

DE LUXE-BURGER 21,00

mit 100% Bio-Rindfleisch,
Käse, Sour Cream, Rucola
und getrocknete Tomaten,
Röstzwiebel, Pommes

STADLBURGER 16,00

Speck, Tomate, Zwiebel,
Cocktailsauce, Salat,
gemischtes faschiertes
Burger Patty, Pommes

CRISPY CHICKEN BURGER 19,90

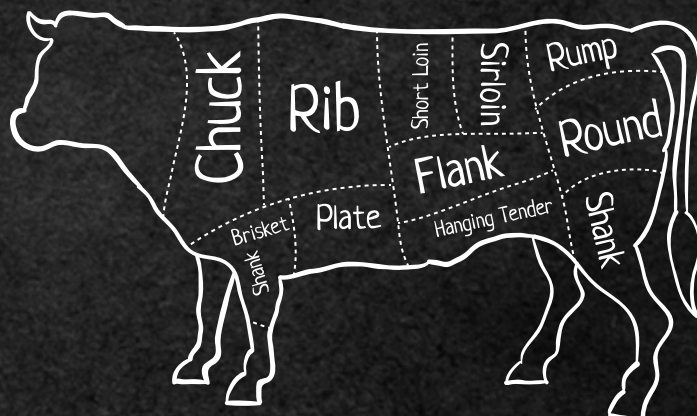
gebackenes Hühnerfilet, Tomate,
Ruccola, Zwiebelmarmelade,
Siracha Mayo, Guacamole, Pommes



**"A BURGER IS THE BEST
STRESSBURNER IN
THE WORLD!"**

STEAKS & CO.

Fleischgenuss pur - dass ist unser Motto!
Erlesenes Alpenbeef und Schweinefleisch, gepaart
mit himmlischen Beilagen und der ein oder anderen
Geschmacksexplosion! Ob blutig, medium oder durch
- es könnte fast wie eine neue Wissenschaft klingen,
wenn wir über den perfekten Gargrad philosophieren.
Doch meisterhaft gegrillt, das ist unser Ziel für ein Ge-
schmackserlebnis der Extraklasse...



“STEAK IT EASY!”

GARSTUFEN

RARE

Der Gargrad rare trifft auf blutige Steaks zu. Außen ist das Fleisch etwas stärker gegart als ein blue gebratenes Steak, innen ist es immer noch rot und roh.

MEDIUM RARE

Medium rare ist für viele Fleisch-Liebhaber die perfekte Steak-Garstufe. Der überwiegende Teil ist rosa, im Inneren ist das Fleisch noch etwas roh. Außen weist es eine knusprige Kruste auf.

MEDIUM

Ein medium gebratenes Steak ist leicht über den Punkt gegart, innen aber noch schön rosa, zart und saftig. Nach außen wird das Fleisch immer fester, die Kruste ist knusprig.

MEDIUM WELL

Die Garstufe medium well bedeutet, dass das Steak fast durchgebraten ist. Die Kruste ist kräftig braun und das Fleisch nur noch in der Mitte leicht rosa.

WELL DONE

Das Fleisch ist vollständig durchgebraten und hat eine einheitlich braune Farbe, die Kruste ist dunkelbraun.



STEAKS

STADLPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Filet vom Rind, Schwein und Huhn
mit Grillgemüse, Pommes,
Pfeffersauce und Cocktailsauce

51,00

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN

500 g Rinderfilet mit 2 Beilagen
nach Wahl, Pfeffersauce

72,50

SURF AND TURF

36,90

RUMPSTEAK

200 G

26,00

300 G

36,00

400 G

46,00

RINDERFILET

180 G

31,00

220 G

35,00

300 G

44,00

ZU UNSEREN STEAKS SERVIEREN WIR
EINE BEILAGE UND EINE SAUCE NACH WAHL.

BEILAGEN

GARNELEN PER STK

3,30

3 STK KARTOFFELRÖSTI

4,50

GEMISCHTER SALAT

7,00

TOMATEN-RUCOLA-SALAT

9,00

KLEINE POMMES

4,50

RÖSTKARTOFFEL

4,90

OFENKARTOFFEL
MIT SAUERRAHM

5,90

3 STK SPECKBOHNEN

4,50

GEMÜSE

5,00

KNOBLAUCHBROT

3,50

SAUCEN

CHAMPIGNONSAUCE

3,00

PFEFFERSAUCE

3,00

TRÜFFELSAUCE

4,00

KRÄUTERBUTTER

1,50

CHIMICHURRI

3,00

„QUALITÄT, DIE MAN
SCHMECKT – LEIDENSCHAFT,
DIE MAN FÜHLT.“

SCHNITZEL & CO.

Alles da aus Austria. Keine Sorge, die österreichische Küche tanzt hier nicht aus dem Takt! Mit dem legendären Wiener Schnitzel schlagen wir einen kulinarischen Haken zur hippen Trendküche und geben den klassischen Gaumenfreuden genügend Platz. Natürlich gesellen sich weitere köstliche Spezialitäten aus der österreichischen Traditionsküche fröhlich dazu!



TYPISCH ÖSTERREICH

SCHNITZEL WIENER ART 18,50

mit Pommes

CORDON BLEU 21,90

gefüllt mit Schinken und Brie
mit Pommes

TIROLER GRÖSTL 16,90

mit Spiegelei und Salat

KÄSESPÄTZLE 15,90

mit Röstzwiebel

KINDERKARTE

SCHNITZEL WIENER ART 9,90

mit Pommes

GRILLWÜRSTL 8,90

1 Stk. mit Pommes

CHICKEN-NUGGETS 9,90

mit Pommes

CHICKEN-WINGS 10,90

mit Pommes

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 7,90

SPAGHETTI BOLOGNESE 9,90

AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN

RIPPERL P.P. 21,50

inkl. eine Beilage nach Wahl p.P.

HUTESSEN P.P. 33,00

inkl. Beilagen & Saucen



SWEETS & EIS.

Ein kleiner süßer Abschluss muss sein. Darfs ein echter österreichischer Strudel sein? In den Varianten Apfel oder Topfen? Oder doch lieber ein Eis? Kaffee und Kuchen geht immer, auch zwischendurch, - und den Kaiserschmarr'n darf man sich sowieso nicht entgehen lassen – der ist sozusagen auf alpinen Skihütten Pflicht!

DESSERT

**APFEL-/TOPFEN-
STRUDEL** 5,90

MIT SAHNE 6,50

MIT VANILLESAUCE 6,90

KAISERSCHMARR'N 14,90
im Pfandl mit Apfelmus

**HAUSGEMACHTER
SCHOKO-BROWNIE
MIT VANILLEEIS** 8,90

EISPALATSCHINKEN 1STK 7,90

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,00

EIS

COUPE DÄNEMARK 7,90

HEISSE LIEBE 7,90

„Life is like an ice cream.
Enjoy it before it melts!”



WHITE WINES.

Weißwein-Wunder machen die Welt rund! Ein ehrlicher Schluck Weißwein glättet die rauen Ecken des Lebens. Ein Schuss Vinophilie kann nie schaden. Also stöbern Sie durch unsere Weißwein-Auswahl. Vom Grünen Veltliner über Sauvignon Blanc bis hin zu edlen Tropfen ist für jeden Genießer etwas dabei!

FASS 4 BERNHARD OTT

Niederösterreich - Weingut Ott
„Fass 4“ steht seit 31 Jahren für glockenklaren, eleganten Grünen Veltliner mit schöner Würze und langem Nachhall. Ein vielschichtiger Wein mit tollem Trinkfluss, der natürlich ideal zur traditionellen Küche Österreichs passt!

0,7 LITER 43,50

1,5 LITER 86,50

3,0 LITER 175,00

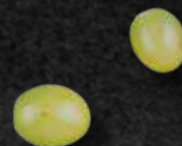
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL LOIBNER 2023

Weingut Emmerich Knoll, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich. Der 2023er öffnet sich mit leichten Farnnoten, leichter Mineralität, Efeu und hellen Zitronenaromen in der feinen Nase. Im Gaumen ist er geschmeidig, rund und frisch mit einem Hauch von weißem Pfeffer und Farn. Am Gaumen ist er subtil, aber frisch und endet mit einem zitronigen, lebhaften Abgang.

0,75 LITER 39,90



*„Wein ist ein
Glücksgefühl
im Glas!“*



CHARDONNAY 2024

Domäne Baumgartner, Weinviertel
Der Chardonnay repräsentiert die moderne österreichische Weißweinkultur mit einem hellen Gelb und grünen Reflexen. Sein Bouquet bietet reife gelbe Fruchtaromen wie saftige Birne und reifen Apfel, ergänzt durch Zitrusnoten, blumige Töne und einen Hauch Waldmeister.

0,75 LITER 30,00

GRÜNER VELTLINER SMARAGD ROTES TOR HIRTZBERGER 2024

Weingut Franz Hirtzberger, Spitz
Mittleres Grüngelb, in der Nase feine tabakige Würze, zart nach Honigmelonen und Birnenfrucht, zarte Kräuterwürze, reife Äpfel, stoffig, komplex, feines Säurespiel, angenehme Extraktsüße im Nachhall, bleibt gut haften, dunkle Mineralik, sehr gutes Reifepotenzial. Ausbau Stahltank & großes Holzfass.

0,75 LITER 76,00

GRÜNER VELTLINER SMARAGD HONIVOGL 2024

Weingut Hirtzberger

Der Wein präsentiert sich fein exotisch, Aromen von Honigmelone, Orangenzesten und eine dezente Rauchigkeit. Am Gaumen gut strukturiert, mineralisch und mit feinem Honigtouch unterlegt.

0,75 LITER 168,00

1,5 LITER 343,00

PINOT GRIS RESERVE

Weingut Umathum, Frauenkirchen

Helle goldgelbe Farbe, in der Nase frische, florale Noten, die an Quitte und Birne erinnern, mit leichten Anklängen von nassem Stein und rauchigen Noten, am Gaumen cremig, buttrig und sehr würzig mit Impressionen von Walnüssen und Birne, schmelzig und ausbalanciert mit langem Abgang und sehr elegant.

0,75 LITER 42,00

SAUVIGNON BLANC 2024

Weingut Robert Goldenits, Tadtén

klare Frucht nach Stachelbeere mit exotischen Noten, saftige Textur, trinkanimierend mit Eleganz, vielschichtiger langer Abgang

0,75 LITER 33,00

RIESLING

Weingut Edlinger - Furth bei Göttweig, Kremstal

Helles Grüngelb, in der Nase Weingartenpfirsich und zarte Marille, jugendlich frisch, am Gaumen elegant, feine Frucht, rasierte Struktur, delikater, saftiger Abgang.

0,75 LITER 32,00

GELBER MUSKATELLER 2024

Weingut Edlinger - Furth bei Göttweig, Kremstal

Helles Grüngelb, in der Nase sortentypisch, nach Hölzerblüten, traubige Nuancen, exotische Anklänge, am Gaumen frisch-fruchtig, lebendiges Säurespiel, feine Mineralik, gute Länge.

0,75 LITER 32,00



WEISSBURGUNDER 2024

Weingut Pollak - Rockabilly Weinkult, Unterretzbach
Der Weißburgunder präsentiert sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase entfaltet er Aromen von Hölzerblüten, frischen Zitrusnoten und einer feinen Würze mit einem Hauch von Ingwer, was ihn im Glas besonders spannend macht.

0,75 LITER 33,50

3,0 LITER 140,00

LUGANA GOCCE D'ORO DOC 2024

Weingut Bulgarini, Italien

Aromen von gelbem Steinobst wie Pfirsich, Aprikose und Mirabelle zur Geltung. Dazu geröstete Mandeln und ein Hauch Thymian, am Gaumen eine Spur cremiger, etwas fülliger und fruchtbetonter als der Basis-Lugana von Bulgarini, im Finale eine leichte Mandelnote.

0,75 LITER 37,00

RINATO LANGHE CHARDONNAY DOC 2022

Cantina Viberti / Chardonnay

Italien Piemont Langhe

0,75 LITER 62,00

KÜNSTLER RIESLING GG HOCHHEIMER HÖLLE 2023

Weingut Künstler, Hochheim am Main

Ein Riesling von großer Komplexität. Jugendlicher und verspielter Duft von Pfirsich, rose Grapefruit, getrockneten Aprikosen, mit floralen Noten. Am Gaumen elegant, feingliedrig, mit lebendiger Säure, feiner Mineralik und langem, voluminösen Abgang.

0,75 LITER 90,00

ROSÉ AIX 2024

Maison Saint Aix, Frankreich

Unter allen Rosé-Liehabern einer der Stars aus der Provence. Ein strahlendes Lachsrosa mit Kupferreflexen. In die Nase strömen allerlei Beeren-Aromen wie Himbeere, Sauerkirsche und etwas Waldbeerkonfit.

0,75 LITER 38,50

1,5 LITER 80,00

3,0 LITER 174,00

6,0 LITER 365,00

RED WINES.



„Weniger Wein ist auch keine Lösung!“

Die Kombination aus exquisitem Rotwein und perfekt gegrilltem Steak ist einzigartig. Vino Rosso ist eine schmackhafte Alternative zur Bloody Mary. Rote Weine bieten eine Vielzahl an Geschmacksnuancen von rauchigen Preiselbeeren und Kirschen bis zu Lakritze, Holunderbeeren und schwarzen Oliven und schaffen ein Erlebnis des gehobenen Genusses mit Wärme und lebhaften Düften.

BLAUER ZWEIFELT

Domäne Baumgartner, Weinviertel
Intensives Rubin mit purpur-violetter Schimmer, in der Nase sehr schöne Beeren- und Fruchtaromatik mit gut eingebundener Würze, am Gaumen zarte, feine Schokoladennote, geschmeidig und vollmundig im Abgang.

0,75 LITER 29,00

THE ZWEIFELT

Weingut Erich Scheiblhofer, Andau – Burgenland
Dichtes Violett, in der Nase Weichselduft, Waldbeerennoten, feine Zimthaube, am Gaumen kraftvoller Ausdruck, cremig vielschichtiges Tannin, mächtiger Körper, duftiger Abgang.

0,75 LITER 46,50

MERLOT RIED GABARINZA

Weingut Markus Iro, Gols – Top Rotweinlage Gabarinza
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Zwetschken, kandierte Orangenzenen, feine Kräuterwürze. Saftig, schwarze Beeren, reife Zwetschken, feine Tannine, etwas Nougat, samtiger Abgang, schokoladiger Nachhall.

0,75 LITER 33,00

LEGENDS

Weingut Erich Scheiblhofer, Andau - Neusiedlersee
Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit, Karamell und schwarze Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

0,75 LITER 38,50

1,5 LITER 79,90

JOSANNA GRANDE CUVÉE

Weingut Salzl – Seewinkelhof, Illmitz Burgenland (ZW, ME, CS). Samtige Tannine, zarte Röstaromen, dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, in der Nase vielschichtiger Beerenkorb, Zwetschke, schöne Kräuterwürze, roter Paprika, schwarze Oliven, Orangenesten, am Gaumen sehr dicht, tolle Röstaromatik, Beerenkonfit, dunkle Kirschen, Schokolade, Karamell, Marzipan, Flieder, schwarze Oliven, Kaffeebohnen, knackige Tannine, cremige Textur, bleibt herrlich lang am Gaumen.

0,75 LITER 43,00

1,5 LITER 88,00

MELA ROSSA

Weingut Hahn, Hohenrappersdorf
Köstliche Fruchtstilisti nach Waldbeeren und Cassis. Er weist zarte Röstaromen mit Schoko-Ton auf. Ein Weiters Merkmal ist sein lang anhaltender Abgang sowie sein saftiger Geschmack.

0,75 LITER 37,00

1,5 LITER 75,00

IL PINO DI BISERNO TOSCANA IGT 2022

Tenuta di Biserno, Bibbona
Purpurrot, in der Nase reife Kirsch- und dunkle Beerenaromen, am Gaumen mineralisch, einladende Holznote, zarter Vanilletouch, komplex und konzentriert, würzige Noten, gut eingewobene Tannine, langer Nachhall, enormes Potenzial. 93 von 100 Punkten James Suckling 94 von 100 Punkten Robert Parker Wine Advocate, 91 von 100 Punkten Wine Spectator.

0,75 LITER 88,00

AMARONE BOLLA 2020

Weingut Argiano Montalcino
Leuchtendes, intensives Rubinviolett, in der Nase zunächst dezent rauchige Noten, dann nach dunkler Olivenpaste, viel dunkle Kirsche, am Gaumen im Ansatz sehr voluminös, viel feinkörniges, dichtes Tannin, süßer Fruchtschmelz, baut sich toll auf, im Finale sehr langer Nachhall, nach Frucht und Gewürzen.

0,75 LITER 69,00

IL PUMO PRIMITIVO 2022

Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe – Apulien. Rubinrote Farbe angereichert mit violetten Reflexen und ein wunderbares Bukett, das an reife Kirschen und Pflaumen erinnert, mit angenehmen Noten von Kakao und Vanille. Dieser Wein hat eine samtige Textur, die durch die Wärme der Primitivo-Trauben weich gemacht wird. Das Finish bietet Noten von anhaltender Süße.

0,75 LITER 38,50

BRICCO DELL'UCCELLONE BARBERA D'ASTI DOCG 2020

Giacomo Bologna „Braida“
Piemont, 92 Punkte, intensives Rubinrot, in der Nase reife Früchte und Pfefferminze, am Gaumen dicht und kompakt, erfrischende Säure, schmeichelnde Tannine, vielschichtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Vanille und Lakritze, perfekte Balance, langer Abgang.

0,75 LITER 89,90

MARCHESE ANTINORI TIGNANELLO 2021

Der Tignanello aus der Toskana ist ein komplexer, rubinroter Rotwein mit 95-97 Parker-Punkten. Er zeigt in der Nase reife rote Früchte und Heidelbeeren. Am Gaumen überzeugt er mit seidigen Tanninen und einem langen, komplexen Finale. Der Rotwein heimste bereits 95-97 Parker-Punkte ein.

0,75 LITER 147,00

CLUB BATONNAGE - BATONNAGE 2022

Club Batonnage, Neusiedlersee -Österreich
Im Jahr 2000 gründeten fünf Freunde & Top Winzer den Club Batonnage, um gemeinsam einen außergewöhnlichen Rotwein aus dem Burgenland zu produzieren. Diese rare Cuvée aus BF, CS und ME besteht aus hochreifem Traubengut und ist in edlem Wachs handversiegelt. Der Batonnage-Wein gilt als Spitzenwein und ist ein „Blue Chip“ für Sammler und Weinliebhaber.

0,75 LITER 233,00





Brixner Stadl

Liftweg 2 | 6364 Brixen im Thale | +43 664 13 06 613

info@brixner-stadl.at | www.brixner-stadl.at

Instagram: brixnerstadl_official

BESUCHEN SIE UNS AUCH HIER:



Life with Style GmbH

Lindau 19a | 6391 Fieberbrunn | +43 664 41 43 121

reservierung@s4alm.at | www.s4alm.at

Instagram: s4_alm



homesuitehome

★★★★

Life with Style GmbH | Familie Kainzner

Lindauweg 24 | 6391 Fieberbrunn

+43 664 51 29 390 | welcome@home-suite-home.at

www.home-suite-home.at

Instagram: _home_suite_home_

CHEFS
CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



UNSERE STARKEN PARTNER

