
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 Genussabenteuer zu einem besonderen Erlebnis. Freut euch auf herzhafte 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 Talstation 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!

SCAN ME FOR THE ENGLISH MENU!



SPRITZ & MORE.

LIMONCELLO SPRITZ	1/4	8,00
APEROL SPRITZ	1/4	8,00
HUGO	1/4	8,00
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.
Alle Abbildungen sind Beispielbilder und können von den servierten Speisen & Getränken abweichen.

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, SPRITE, SPEZI	0,30	4,00
	0,50	5,90
COLA ZERO	0,33	4,70
ALMDUDLER	0,33	4,70
EISTEE PFIRSICH	0,33	4,70
SKIWASSER	0,30	3,50
	0,50	4,90
MINERALWASSER PRICKELND/STILL	0,33	3,60
	0,70	6,70
APFELSAFT, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERSAFT	0,30	4,20
DIVERSE SÄFTE	0,30	4,20
APFELSAFT, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT	0,30	3,60
	0,50	5,20
TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE	0,20	4,00
FEVER TREE TONIC	0,20	4,60
RED BULL	0,30	5,30
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

SPATEN BRÄU	0,20	3,60
	0,30	4,60
	0,40	5,60
RADLER	0,30	4,60
	0,40	5,60
FRANZISKANER HEFEWEIZEN	0,30	4,80
	0,50	6,00
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,50	6,00
WEIZEN COLA, WEIZEN SPRITE	0,50	6,00



WEINE OFFEN

HAUSWEIN WEISS	1/8	4,70
	1/4	9,40
FL. HAUSWEIN WEISS	0,75	29,00
HAUSWEIN ROT	1/8	4,70
	1/4	9,40
FL. HAUSWEIN ROT	0,75	29,00
SPITZER WEISS ODER ROT	1/4	4,00

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	5,00
APFELSTRUDEL	4,00
BERLINER LUFT	3,60
ESPRESSO MARTINI	4,20
JÄGERMEISTER	4,40
HEISSE OMA	4,40
HAXENSPREITZER	4,40

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 ANGEHEIZT TREFFEN!"





„NICHT NUR RUM SITZEN, SONDERN GIN-NIEREN!"

LONGDRINKS & SPIRITUOSEN 2 CL

CAMPARI SODA, CAMPARI ORANGE	6,30
BACARDI COLA	6,30
MALIBU ORANGE	6,30
GIN TONIC	6,90
GIN APFELSAFT	6,90
VODKA LEMON, VODKA RED BULL	6,90
CUBA LIBRE (HAVANNA COLA)	6,50
JACK DANIEL'S COLA	7,00
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE	7,00
WHISKEY BULL	7,00

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE 2 CL

OBSTLER	3,50
MARILLE	3,90
WILLIAMS BIRNE	4,00
HASELNUSS	3,90
ZIRBE	3,90
ALTE MARILLE	5,80
ALTE WILLIAMS BIRNE	5,80
ALTE WALDHIMBEERE	5,80
ALTE KIRSCHE	5,80
VOGELBEERE	8,20



PREMIUM GIN 2 CL

BOMBAY SAPPHIRE	4,00
HENDRICK’S	5,00
TANQUERAY 10	5,00
TANQUERAY 0,0%	3,50
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	4,40
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	4,70
	0,75	30,00
SEKT ROSÈ	0,75	33,00

CHAMPAGNER

MOET CHANDON ICE	0,75	129,00
RUINART ROSÈ	0,75	159,00
RUINART BALNC DE BLANCS	0,75	159,00
DOM PERIGNON	0,75	350,00
DRAPPIER BRUT	0,75	85,00



Life with Style GmbH
Lindauweg 24
6391 Fieberbrunn
T: +43 664 5129390
welcome@home-suite-home.at
www.home-suite-home.at

homesuitehome
★★★★

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

Ihr stylishes Ferienrefugium.
Ihre magische Genussoase.
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 stylishe 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 gnießen 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 Kulinarik, 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

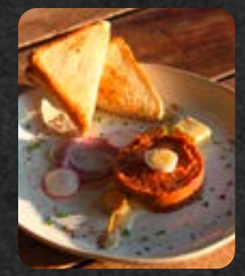


S4 Alm
Lindau 19a
6391 Fieberbrunn
T: +43 664 41 43 121
reservierung@s4alm.at
www.s4alm.at

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 Aprés Ski, Aprés Hike oder Aprés 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 LOUNG & BOTTLE BAR

Die Sky Lounge in der S4 Alm steht für exklusiven Après-Ski abseits des großen Trubels – und trotzdem mittendrin im S4-Feeling. Ausgewählte Weine, Champagner und besondere Flaschen, beste Verpflegung und lässige Beats sorgen für den perfekten Rahmen, um mit Freunden oder bei besonderen Anlässen stilvoll zu feiern. Exklusiv auf Vorreservierung.
Fine Bottles. Good Vibes. Pure S4.



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 vom Rind mit Parmesanspänen	16,90
HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN 3 STK	10,50
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 HÜHNERSTREIFEN	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 wahlweise auch für mehrere Personen erhältlich	17,50
WÜRSTL MIT BROT	7,50
SCHINKEN-KÄSE-TOAST	6,00
OFENKARTOFFEL mit Sauerrahmsauce	13,90
PORTION POMMES	6,00



JEDEN SONNTAG

FRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT KNÖDEL & SAUERKRAUT 19,90€

„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

THAI CURRY VEGAN	**17,90**
MIT HUHN	**23,90**
MIT SCAMPI	**25,90**
BEEF TARTARE CA. 100G	**19,90**
GARNELEN „PIRI PIRI“	**17,50**
5 Stück, mit Gebäck	

RIPPERL **21,90**
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce

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

STADL-STYLE

STEAKTOAST **24,90**
mit Pommes

GRILLTELLER **25,90**
mit Pommes

TAGLIATA VOM RIND **24,50**
mit Rucola, Tomate und Parmesan

S`PFANDL **24,50**
Schweinefilet in Zwiebel-Kräuter-Kruste
mit Spätzle & Champignonsauce

BOEFF STROGANOFF **25,90**
Rinderfiletspitzen mit Butterspätzle

PASTA

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN 6 STK **18,90**
mit Spinatfüllung, brauner Butter

SPAGHETTI BOLOGNESE **16,90**

PASTA POMODORO **16,90**

“EAT PASTA, SKI FASTA!”

BURGERTIME

VEGGI BURGER **17,00**
Gemüsepatty, Sour Cream,
Salat, Tomate, Pommes

STADLBURGER **17,00**
Speck, Tomate, Zwiebel,
Cocktailsauce, Salat,
gemischtes faschiertes
Burger Patty, Pommes

DE LUXE-BURGER **22,00**
mit 100% Bio-Rindfleisch,
Käse, Sour Cream, Rucola
und getrocknete Tomaten,
Röstzwiebel, Pommes

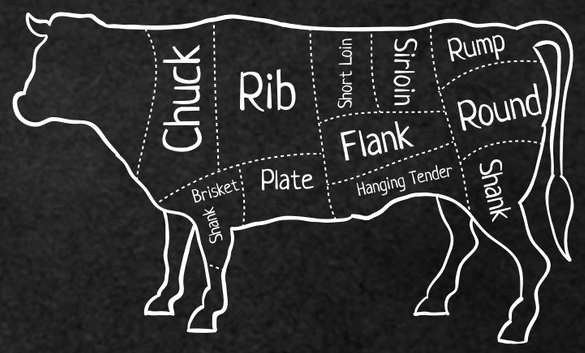
CRISPY CHICKEN BURGER **19,90**
gebackenes Hühnerfilet, Tomate,
Ruccola, Zwiebelmarmelade,
Siracha Mayo, Guacamole, Pommes



“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 Geschmackserlebnis 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

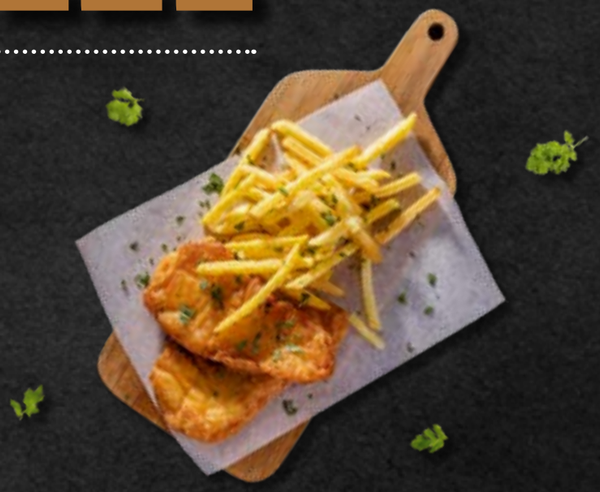
GARNELEN PER STK	**3,30**
3 STK KARTOFFELRÖSTI	**4,50**
GEMISCHTER SALAT	**7,00**
TOMATEN-RUCOLA-SALAT	**9,00**
KLEINE POMMES	**4,50**
RÖSTKARTOFFEL	**4,90**
OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	**5,90**
3 STK SPECKBOHNEN	**4,50**
GEMÜSE	**5,00**
KNOBLAUCHBROT	**3,50**

SAUCEN

CHAMPIGNONSAUCE	**3,00**
PFEFFERSAUCE	**3,00**
KRÄUTERBUTTER	**1,50**
CHIMICHURRI	**3,00**

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

SCHNITZEL & CO.



Alles da aus Austia. 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 18,90
mit Pommes

CORDON BLEU 21,90
gefüllt mit Schinken und Brie
mit Pommes

TIROLER GRÖSTL 17,90
mit Spiegelei und Salat

KÄSESPÄTZLE 16,50
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 11,90
mit Pommes

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 8,90

SPAGHETTI BOLOGNESE 9,90

AUF VORBESTELLUNG
AB 2 PERSONEN



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

APFELSTRUDEL 5,90

MIT SAHNE 6,90

MIT VANILLESAUCE 7,50

KAISERSCHMARR'N 15,90
im Pfandl mit Apfelmus

HAUSGEMACHTER SCHOKO-BROWNIE MIT VANILLEEIS 9,90

EISPALATSCHINKEN 1STK 7,90

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,00



EIS

COUPE DÄNEMARK 8,00

HEISSE LIEBE 8,00

„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!



"Wein ist ein Glücksgefühl im Glas!"

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

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 32,00

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

SAUVIGNON BLANC 2024

Weingut Robert Goldenits, Tadten
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, rassige Struktur, delikater, saftiger Abgang.

0,75 LITER 33,00

GELBER MUSKATELLER 2024

Weingut Edlinger - Furth bei Göttweig, Kremstal
Helles Grüngelb, in der Nase sortentypisch, nach Holunderblüten, traubige Nuancen, exotische Anklänge, am Gaumen frisch-fruchtig, lebendiges Säurespiel, feine Mineralik, gute Länge.

0,75 LITER 33,00

WEISSBURGUNDER 2024

Weingut Pollak - Rockabilly Weinkult, Unterretzbach
Der Weißburgunder präsentiert sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase entfaltet er Aromen von Holunderblüten, 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 / Italien Piemont Langhe
Ein Chardonnay mit piemontesischer Handschrift: klar, geradlinig und elegant statt üppig und holzbetont. Feine Mineralität, Frische und eine präzise Struktur verbinden sich mit der typischen Tiefe des Chardonnay. Ein charaktervoller, raffinierter Wein, der die Eleganz des Langhe-Terroirs wunderbar zum Ausdruck bringt.

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-Liebhabern 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.



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 ZWEIGELT

Domäne Baumgartner, Weinviertel
Intensives Rubin mit purpur-violettem 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 ZWEIGELT

Weingut Erich Scheiblhofer, Andau – Burgenland
Dichtes Violett, in der Nase Weichselduft, Waldbeernoten, feine Zimthaube, am Gaumen kraftvoller Ausdruck, cremig vielschichtiges Tannin, mächtiger Körperm, 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 Orangenzesten, feine Kräuterwürze. Saftig, schwarze Beeren, reife Zwetschken, feine Tannine, etwas Nougat, samtiger Abgang, schokoladiger Nachhall.

0,75 LITER 35,00

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 39,50
1,5 LITER 82,00



JOSANNA GRANDE CUVEE

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, Orangenzesten, 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 44,00
1,5 LITER 89,00

MELA ROSSA

Weingut Hahn, Hohenruppersdorf
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 39,00
1,5 LITER 78,00

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 89,90

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 75,00

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 38,90

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 92,00

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 155,00

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 235,00



BRIXNER STADL

APRÈS SKI BAR & RESTAURANT

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:





S4 Alm

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_

UNSERE STARKEN PARTNER

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

MORANDELL

METRO

GOTTARDI