



# TASTE WITH S4TYLE.

FOOD & DRINKS



MOUNTAIN RESTAURANT - APRÉS SKI BAR - CLUB LOUNGE.



# THE S4OUND OF TASTE!

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!

Die S4 Alm ist der tägliche Hotspot zum Feiern, Genießen und Abtanzen. Auf jeden Fall mit massivem Stammlokalpotenzial. Wer einmal hier war, kommt wieder. Und gönnt sich noch mehr vom coolen Lifestyle, vom besseren Geschmack, vom coolen Sound, der guten Laune und vom trashigen Urlaubsfeeling around the clock!

Am besten gleich einsteigen in das S4 Feeling!  
Gustieren, schmökern und genießen!

Euer Andy Kainzner mit dem S4 Dream-Team



## S4IGNATURE DRINKS

LIMONCELLO S4PRIZZ	1/4	7,90
APEROL S4PRIZZ	1/4	7,90
HUGO	1/4	7,90
PINK FLAMINGO	1/4	8,90
SARTI S4PRIZZ	1/4	8,90
S4PRESSO MARTINI		8,90



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

### GETRÄNKE

S4AFT, BIER & CO.	4
S4HOTS, SCHNAPS & CO.	6
S4EKT & CO.	9



### 10 IHR FERIEN- REFUGIUM.



### SPEISEN

S4TARTERS & S4NACKS.	12
S4TYLE FOOD, MUST HAVES & PASTA.	14
S4TEAKS & CO.	16
S4CHNITZEL & CO.	18
S4ALAMI, MARGHERITA & CO.	20
S4WEETS & EIS.	22



### WEIN & RARITÄTEN

S4MART WHITE WINES.	24
S4HARP RED WINES.	28
S4PECIALS & RARITÄTEN.	32
S4KY LOUNGE & BOTTLEBAR.	35





# S4AFT, BIER & CO.

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

"Life is too short für alles Mögliche." Doch für manche Wichtigkeiten muss einfach Zeit sein. Fix auf die Bucket List gehört deshalb der tägliche Abstecher in die S4 Alm, um ausgelassen zu genießen, ausgiebig zu feiern und sich bei jedem Schluck schon auf den nächsten zu freuen! Santé!



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA, FANTA,	0,30	4,00
SPRITE, SPEZI	0,50	5,90

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

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

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

SKIWASSER	0,30	3,50
	0,50	5,00

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

APFELSAFT, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERSAFT	0,30	4,00
--	------	------

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

APFELSAFT,	0,30	3,70
ORANGENSAFT,	0,50	5,00
JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT		

TONIC, BITTER LEMON, GINGER ALE	0,20	4,40
------------------------------------	------	------

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	3,70
--------	------

ESPRESSO	3,50
----------	------

DOPPELTER ESPRESSO	5,50
--------------------	------

CAPPUCCINO	4,50
------------	------

LATTE MACCHIATO	5,80
-----------------	------

MILCHKAFFEE	5,80
-------------	------

IRISH COFFEE	7,90
--------------	------

TEE	3,50
-----	------

TEE MIT RUM	6,00
-------------	------

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	5,30
--------------------------------	------

HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM/SAHNE	7,50
------------------------------------	------

GLÜHWEIN	5,90
----------	------

JAGATEE	6,90
---------	------

HEISSE ZITRONE	3,30
----------------	------



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

## BIERE

TRUMER	0,20	3,70
	0,30	4,90
	0,50	6,00

TRUMER RADLER	0,30	4,90
	0,50	6,00

COLA BIER	0,50	6,00
-----------	------	------

KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN	0,30	5,20
	0,50	6,30

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,50	6,30
-----------------------------	------	------

WEIZEN COLA, WEIZEN SPRITE	0,50	6,30
-------------------------------	------	------



## WEINE OFFEN

HAUSWEIN WEISS	1/8	4,70
	1/4	9,40

FL. HAUSWEIN WEISS	0,75	28,00
--------------------	------	-------

HAUSWEIN ROT	1/8	4,70
	1/4	9,40

FL. HAUSWEIN ROT	0,75	28,00
------------------	------	-------

HAUSWEIN ROSÈ	1/8	4,70
	1/4	9,40

FL. HAUSWEIN ROSÈ	0,75	28,00
-------------------	------	-------

SPITZER WEISS ODER ROT	1/4	4,20
---------------------------	-----	------



# S4 HOTS, SCHNAPS & CO.

S4 kann auch hochgeistig. Sozusagen spirituell – mit allem, was die Spirituosen so hergeben. Und was einen coolen Bar-Spirit ausmacht. Vom Gin über Rum und Whisky und Weinbrand bis zum Vodka – alles da, um zu mixen, zu schütteln und zu rühren.

## SHOTS

FLÜGERL	4,00
FLYING HIRSCH	5,20
APFELSTRUDEL	4,40
BERLINER LUFT	3,70
ESPRESSO MARTINI	4,40
PORNSTAR MARTINI	4,40
HEISSE WITWE	4,50
EIERLIKÖR	4,50



## WHISKEY/COGNAC

JACK DANIEL'S	4CL	7,20
JAMESON	4CL	7,20
SOUTHERN COMFORT	4CL	7,20
SINGLE MALT	4CL	9,50
REMY MARTIN VSOP	2CL	5,00
OTARD	2CL	6,00

„S4 SINGLE MALT GIBT'S BEI UNS  
AUCH FÜR PAARE!“



## LONGDRINKS, SPIRITUOSEN 2 CL

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



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

## SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE 2 CL

OBSTLER	3,50
WILLIAMS BIRNE	4,00
HASELNUSS	3,80
ZIRBE	3,80
ALTE MARILLE	5,80
ALTE WILLIAMS BIRNE	5,80
ALTE WALDHIMBEERE	5,80
ALTE KIRSCHKE	5,80
ALTE HAUSZWETSCHKE	5,80
ALTER BODENESEER-APFEL	5,80
VOGELBEERE	7,90
HIMBEER EDELBRAND	7,90





„GINFLUENCER  
WILKOMMEN!“

## PREMIUM GIN 2 CL

BOMBAY SAPPHIRE	4,20
HENDRICK'S	5,20
TANQUERAY 10	5,20
TANQUERAY 0,0%	3,00
WINDSPIEL	5,20
GIN SUL	5,20
ELEPHANT GIN	5,20
MONKEY 47	5,20
LE TRIBUTE	5,20
BEEFEATER	4,20
FERDINAND GIN	5,20
THE GARDENER GIN BY BRAD PITT	5,20

## SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2 CL

JÄGERMEISTER	4,50
HERZOG SCHOKO-CHILI	5,00
FERNET BRANCA	4,40
RAMAZOTTI, AVERNA	4,40
TEQUILA GOLD, SILVER	4,00
SMIRNOFF VODKA	4,00
BACARDI	4,00
CAPTAIN MORGAN	4,00
HAVANNA CLUB 3 JAHRE	4,00
HAVANNA CLUB 7 JAHRE	5,20
AMARETTO, BAILEYS	4,20
SAMBUCCA	4,00
MARTINI BIANCO, ROSSO 4CL	5,70

## PREMIUM SPIRITUOSEN 2 CL

TEQUILA PADRE BLANCO	7,00
TEQUILA PADRE REPOSADO	8,00
TEQUILA PADRE ANEJO	9,00
RUM DIPLOMATICO	5,50
RUM DIPLOMATICO DE FAMILIA	6,70

# SEKT & CO.

Es macht einfach immer wieder Sinn, das Leben durch die « ROSÉ » Brille zu betrachten.  
Denn es sieht einfach bunter aus ! Außerdem g'schmackiger, cooler, lässiger und  
« a little bit « MOET » fancy...

## SEKT/PROSECCO

PROSECCO	0,10	4,50
	0,75	30,00
SEKT ROSÉ	0,75	35,00
CA' DEL BOSCO	0,75	69,00
CREMENT DE BOURGOGNE	0,10	5,70
BEL AIR	0,75	40,00

„DIE HEUTIGE  
PARTY-PROGNOSE?  
100 % SOUND,  
100 % TASTE,  
110 % MOET FUN!“

## CHAMPAGNER

MOET CHANDON	0,75	99,00
MOET CHANDON ICE	0,75	129,00
RUINART ROSÉ	0,75	159,00
RUINART BALNC DE BLANCS	0,75	159,00
DOM PERIGNON	0,75	330,00
DRAPPIER BRUT	0,75	84,00
DRAPPIER ROSE	0,75	94,00
DRAPPIER BRUT	6 L	750,00



## SPEZIAL-CHAMPAGNE SUNDAY

DRAPPIER BRUT	0,75	70,00
DRAPPIER ROSE	0,75	79,00

„MORE SECCO A DAY KEEPS  
THE ÄRGER AWAY!“



Wir haben für Sie die Idee eines kleinen, feinen, persönlichen „All in One“ Urlaubsdomizils neu erfunden. 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 stylisches Ferienrefugium.  
Ihre magische Genussoase.  
Als lässiges 4 Sterne Hotel!*



Was Sie schon immer über 7 wissen wollten!  
7 gute Gründe für Ihren Urlaub im neuen 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
- Neues Restaurant „suite & sour“
- 7 neue, stylische Doppelzimmer und 10 komfortable, familienfreundliche Suiten mit vollausgestatteter Küche
- Inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Neuer Roof-Top SPA „suite & relax“ mit ganzjährig beheiztem Panorama-Pool und, Saunen und Ruheraum

## 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



## suite&relax. kind of highlight.

Sie lieben entspannten 4 Sterne Komfort, wollen aber auf die Annehmlichkeiten einer Ferienwohnung nicht verzichten? Voilà! Im homesuitehome\*\*\*\* verwöhnen wir Sie mit allen Annehmlichkeiten eines modernen 4 Sterne Hotels, bieten aber in unseren Appartements von 2-6 Personen zusätzlich die Vorteile einer Ferienwohnung. Mit gemütlicher, voll ausgestatteter Wohnküche, ausziehbarer Schlafcouch im Wohnbereich und eigenem Schlafbereich.



## On Top of Fieberbrunn: Unser Roof-Top SPA.

Gemütliche Liegemöglichkeiten indoor und outdoor, ein Ruheraum mit Schaukel-Liegen sowie der 360 Grad Panorama-Bergblick laden ein, Body, Mind & Soul gleichzeitig baumeln zu lassen. Ein einzigartiges alpines Wellness-Erlebnis und die kleine, feine Bar mit diversen Tees und Säften vereinen Berg-Feeling und genüssliche Entspannung. Nach dem Skifahren. Nach dem Wandern. Oder auch davor.



Das „suite&relax“ Wellness-Angebot:

- Ganzjährig beheizter Outdoorpool mit 33 Grad
- Beheizter Gardenpool im Sommer
- Finnische Sauna mit Blick auf den Wildseeloder
- Biokräutersauna mit Blick Richtung Buchensteinwand
- Outdoor-Liegen
- Ruheraum mit Schaukel-Liegen
- Wellness-Bar mit Tees und Säften
- Family SPA täglich bis 17 Uhr
- Adults Only täglich ab 17 Uhr





# S4 TARTERS & S4NACKS.

Die S4 Alm kann auch kulinarisch. Der Tiroler Start geht gleich zünftig zur Sache mit Kaspresknödelsuppe, Schlutzkrapfen oder Brettljause. Doch auch die trendige Cuisine ist hochkarätig vertreten mit Carpaccio, Cesar Salad & Co. Wichtig ist, den richtigen Einstieg zu finden, der Rest kommt dann von uns!

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>RINDSSUPPE MIT EINLAGE</b>	<b>6,00</b>
Frittaten oder Nudeln	
<b>KLASSISCHER ALTWIENER SUPPENTOPF</b>	<b>9,90</b>
<b>GULASCHSUPPE MIT BROT</b>	<b>9,50</b>
<b>KASPRESSKNÖDELSUPPE</b>	<b>7,20</b>
<b>TOMATENCREMESUPPE</b>	<b>7,20</b>

## VORSPEISEN

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

„S4 Partys sind wie das Salz in der Suppe des Lebens: heiß, aufregend und mit vielen überraschenden Einlagen!“

## SALATE

### BUNTE BLATTSALATE

<b>MIT PUTE</b>	<b>18,50</b>
<b>MIT RIND</b>	<b>20,00</b>
<b>MIT SCAMPI</b>	<b>21,00</b>
<b>MIT BACKHENDL</b>	<b>20,00</b>
<b>MIT GEBACKENEM KÄSE</b>	<b>17,50</b>

### CESAR SALAD

<b>CLASSIC</b>	<b>12,90</b>
<b>MIT HUHN</b>	<b>18,90</b>
<b>MIT SCAMPI</b>	<b>23,50</b>

„Heute mal vegetarisch mit Salat? Am besten mit Pute oder Rind oder Scampi oder Backhendl ...!“

## KLEINIGKEITEN (BIS 18:00 UHR)

<b>TIROLER SPECKJAUSE ODER KÄSEBRETT</b>	<b>15,00</b>
wahlweise auch für mehrere Personen erhältlich	
<b>WÜRSTL MIT BROT</b>	<b>7,80</b>
<b>SCHINKEN-KÄSE-TOAST</b>	<b>6,20</b>
<b>OFENKARTOFFEL</b>	<b>13,90</b>
mit Sauerrahmsauce	
<b>PORTION POMMES FRITES</b>	<b>6,00</b>

## TAPAS

<b>ALBÓNDIGAS (HACK- FLEISCHBÄLLCHEN) 4 STK</b>	<b>11,50</b>
<b>GARNELEN PIRI PIRI 5 STK</b>	<b>18,00</b>

**AB  
18 UHR  
GEDECK  
3,30 P.P.**

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



# S4TYLE

# FOOD, MUST

# HAVES &

# PASTA.

Das Beef Tatar ist ein echter S4ignature Dish in der S4 Alm! Warum es übrigens heißt, wie es heißt? Ganz einfach: Der Sage nach kommt der Name Beef Tatar vom türkischen Volkstamm der Tataren, die im Krieg angeblich das Fleisch für ihre Mahlzeiten unter dem Sattel weich ritten. Zum ersten Mal belegt ist der Name in Jules Vernes Abenteuerroman „Der Kurier des Zaren“. Wir haben übrigens auch lange überlegt, ob wir nicht einen „Tatarreiter“ einstellen sollen, haben uns aber dann doch dafür entschieden, unser Beef weiter von Hand zu hacken, extravagant zu würzen und mit ein paar Geheimzutaten zu kreieren...

## MUST HAVES

### SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI ● 14,90

mit schwarzer Trüffelsauce (klein)

### BEEF TARTARE CA. 100G 19,90

### GARNELEN „PIRI PIRI“

mit Gebäck

5 STK 18,00

10 STK 33,50

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

GIOVANNI BOCCACCIO



## HÜTTENSTYLE

### STEAKTOAST 24,90

mit Pommes frites

### GRILLTELLER 26,90

mit Pommes frites

### TAGLIATA VOM RIND 25,50

mit Rucola, Tomate und Parmesan

### S4 PFANDL 24,90

Schweinefilet im Speckmantel,  
Spätzle, Champignonsauce

### BEEF STROGANOFF 25,90

(Rinderfiletspitzen) mit Butterspätzle

## PASTA

### SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI ● 23,50

mit schwarzer Trüffelsauce (groß)

### HAUSGEMACHTE ● 19,90

### SCHLUTZKRAPPEN 6 STK

mit Spinatfüllung, brauner Butter

### SPAGHETTI BOLOGNESE 14,90

“EAT PASTA, SKI PASTA!”



## BURGERTIME!!!

### VEGGI BURGER ● 16,90

mit Pressknödel, Sour Cream,  
Salat, Tomate, Pommes frites

### ALMBURGER 17,50

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

### DE LUXE-BURGER 22,50

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

“BURGERTIME?  
MOMENTS OF HAPPINESS  
BETWEEN TWO BUNS.”



“A BURGER IS THE BEST  
STRESSBURNER IN  
THE WORLD!”

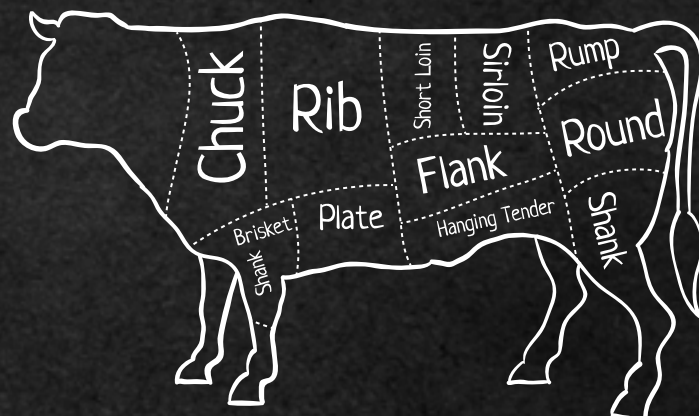


# S4 STEAKS

## & CO.

Meat-tastic, so lautet hier die Devise! Feinstes Alpenbeef & Pork mit exzellenten Beilagen und der einen oder anderen Geschmacksexplosion! Rare, medium oder well-done? Man könnte fast meinen, es handelt sich um eine neue Wissenschaft, wenn wir vom richtigen Gargrad sprechen. Aber perfekt gegrillt, was besser schmecken soll...

“STEAK IT EASY!”



### 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

### S4 ALMPLATTE FÜR 2 PERSONEN

52,00

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

### CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN

73,50

500 g Rinderfilet mit 2 Beilagen nach Wahl, Pfeffersauce

### TOMAHAWK VOM DUROC SCHWEIN

28,90

### LAMMKRONE

34,00

### SURF AND TURF

38,90

### RUMPSTEAK

200 G  
300 G  
400 G

27,50  
37,50  
47,50

### RINDERFILET

180 G  
220 G  
300 G

32,50  
36,50  
45,50

RINDERFILET  
CAFÉ DE PARIS 200 G 35,00

WAGYU STEAK??  
AUF VORBESTELLUNG!

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

## BEILAGEN

GARNELEN PER STK

3,00

3 STK KARTOFFELRÖSTI

4,50

GEMISCHTER SALAT

7,00

TOMATEN-RUCOLA-SALAT

9,00

KLEINE POMMES FRITES

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

VOM “RESTAURANTGURU”  
AUSGEZEICHNET FÜR  
DAS BESTE STEAK IN  
FIEBERBRUNN! YOU AGREE?



# S4 SCHNITZEL & CO.

Alles da aus A. Auch die österreichische Küche kommt auf ihre Kosten! Mit dem legendären Wiener Schnitzel, das der Legende nach Feldmarschall Radetzky aus Italien an den österreichischen Kaiserhof importiert haben soll, setzen wir einen Kontrapunkt zur Trendküche und geben auch den Klassikern ausreichend Platz. Weitere Gustostückerl der österreichischen Traditionsküche gesellen sich gemütlich dazu!

## TYPISCH ÖSTERREICH

**SCHNITZEL WIENER ART** 19,50  
mit Pommes frites

**S4 CORDON BLEU** 22,50  
gefüllt mit Schinken und Brie  
mit Pommes frites

**TIROLER GRÖSTL** 18,90  
mit Spiegelei und Salat

**KÄSESPÄTZLE** 16,90  
mit Röstzwiebel

**ZWIEBELROSTBRATEN** 25,90  
mit Röstkartoffel und Speckbohnen



„ALLE MENSCHEN  
LIEBEN SCHNITZEL,  
AUßER GORDON,  
DER MAG CORDON!“



## KINDERKARTE

**SCHNITZEL WIENER ART** 9,90  
mit Pommes frites

**GRILLWÜRSTL** 8,90  
1 Stk. mit Pommes frites

**CHICKEN-NUGGETS** 9,90  
mit Pommes frites

**CHICKEN-WINGS** 10,90  
mit Pommes frites

**NUDELN MIT  
TOMATENSAUCE** 8,90

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 9,90

## AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN – DAZU 2 BEILAGEN NACH WAHL

**KALBSHAXE** 57,00  
**2 PERSONEN**

**SCHWEINSHAXE** 45,00  
**2 PERSONEN**

**RIPPERL P.P.** 22,50

**FONDUE P.P.** 33,00

**HUT P.P.** 34,00  
**IM S4 BRENNT  
DER „HUT“**



„I LOVE KALBSHAXE.  
I WANT TO MARRY IT,  
BUT IT IS ALREADY FOR 2.“



# S4 SALAMI, MARGHERITA & CO.

Pizza, Pizza, basta! Jede gute Pizza beginnt beim Teig und endet beim Teig. Nur so viel sei verraten: Auf's Mehl kommt es an. Denn während der Teig am Rand schön fluffig und dick, fast wie ein Stück Pizzabrot sein soll, muss er in der Mitte hauchdünn und zart die Bühne für unterschiedlichste Beläge bieten. Von klassisch tomatig-käsigt bis italophil-modern mit Spinat, Brie und Parmaschinken. Just try!

"SWEET DREAMS ARE  
MADE OF CHEEEEESE...!"

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> 🍀	<b>9,90</b>
<b>SALAMI</b>	<b>13,90</b>
<b>PARMA &amp; RUCOLA</b>	<b>15,90</b>
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b>	<b>14,50</b>
<b>DIAVOLA</b>	<b>14,50</b>
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Schinken, Salami, Champignon, Mais	<b>15,50</b>
<b>HAWAII</b>	<b>15,50</b>
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	<b>15,50</b>
<b>MAFIOSI</b> Mais, scharfe Pfefferoni, scharfe Salami, Zwiebel	<b>15,50</b>
<b>ALMPIZZA</b> Schinken, Salami, Speck, Knoblauch, Champignon	<b>15,90</b>
<b>SPINACI</b> Spinat, Brie, Parmaschinken, Knoblauch	<b>15,90</b>
<b>ANDREAS HOFER</b> Speck, Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Spiegelei	<b>15,90</b>
<b>GEMÜSEPIZZA</b> 🍀	<b>14,90</b>
<b>BELLA ITALIA</b> Käse, Mozzarella, frische Tomaten, Salami	<b>14,90</b>
<b>BIG MAMA</b> Tomaten, Käse, Speck, scharfe Pfefferoni, Salami, Paprika, Champignon	<b>15,90</b>

## EXTRA-ZUTATEN

"GIVE PIZZA  
A CHANCE!"



# S4WEETS & EIS.

Ein kleiner süßer Abschluss muss sein. Darfs ein echter österreichischer Strudel sein? In den Varianten Apfel oder Topfen-Himbeer? 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!



*"All you need is love...  
and some sweets!"*

*"It is all about sweets,  
chocolate & ice cream.  
They make the world  
a better place!"*

## DESSERT

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

**MIT SAHNE** 6,50

**MIT VANILLESAUCE** 6,90

**KAISERSCHMARR'N** 15,50  
im Pfandl mit Apfelmus

**HAUSGEMACHTES  
WARMES SCHOKO-  
KÜCHLEIN MIT  
VANILLEEIS** 9,50

**EISPALATSCHINKEN 1 STK** 7,90

**AFFOGATO AL CAFFÈ** 5,20

## EIS

**COUPE DÄNEMARK** 7,90

**HEISSE LIEBE** 7,90



*"Life is like an ice cream.  
Enjoy it before it melts!"*





# S4 MART WHITE WINES.

White Wining makes the world go round. Denn ein guter ehrlicher Weißwein nimmt dem Leben nun mal die scharfen Kanten. Und eine Portion Vinophilie schadet einfach nie. Deshalb schmökern Sie sich durch die „S4 World of White Wine“ vom Grünen Veltliner über Sauvignon Blanc und Chardonnay bis zu den Schmankerln aus Andy Kainzners Raritäten-Kabinett!

Wer auf der Suche nach der passenden Weinbegleitung für einen gemütlichen Tag, Nachmittag und oder Abend ist – wir beraten Sie gerne!

## GRÜNER VELTLINER AM BERG

Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn – Wagram  
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Mit Blütenhonig unterlegtes weißes Steinobst, ein Hauch von Wiesenkräutern, Golden-Delicious-Apfelfrucht, etwas Orangenzensten. Saftig, feiner Säurebogen, elegant, mineralisch im Abgang, Pfirsichnoten im Nachhall, individuell einsetzbar.

**0,75 LITER 35,00**

**1,5 LITER 69,00**

**3,0 LITER 150,00**

*„Wein ist ein Glücksgefühl im Glas!“*



## FASS 4 BERNHARD OTT

Niederösterreich - 13%, 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 44,50**

**1,5 LITER 88,00**

**3,0 LITER 179,00**

**6,0 LITER 400,00**

## GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ROTES TOR HIRTZBERGER 2022/23

Weingut Franz Hirtzberger, 91 Punkte Falstaff (Federspiel-Cup 2014 – Wachauer Leichtigkeit). Der Sage nach soll das Rote Tor von Hirtzberger Franz - ein Rest der alten Stadtmauer - in den Schwedenkriegen nach dem Kampf von Blut getränkt gewesen sein. In den Weingärten darunter reifen die Grünen Veltliner in den Kategorien Federspiel und Smaragd. Der Boden ist von Gneis, Glimmer und Schiefer mit Braunerdeauflage geprägt. Das Federspiel aus der Riede „Rotes Tor“ ist ein kraftvoller Veltliner mit einem schönen „Pfeffer!“ und einer guten Würzigkeit. Sehr komplex für diese Kategorie. Mittleres Grüngelb. Mit einem Hauch von Mandarinenzensten unterlegte gelbe Apfelfrucht, zarte Kräuterwürze, tabakige Nuancen, mit mineralischem Touch unterlegt. Saftig, elegant, extraktsüße gelbe Tropenfruchtnuancen, finessenreicher Säurebogen, zugänglich, leichtfüßig, vielseitig einsetzbar.

**0,75 LITER 55,90**

## GRÜNER VELTLINER SMARAGD ROTES TOR HIRTZBERGER 2022/23

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 78,90**

**1,5 LITER 159,00**

## GRÜNER VELTLINER SMARAGD HONIVOGEL 2023/24

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

**0,75 LITER 170,00**

**1,5 LITER 350,00**

**3,0 LITER 700,00**

## LOIBNER GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 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**

## RIESLING STEINMASSL

Weingut Sax  
Dichte Aromatik von reifen Marillen und weißen Himbeeren. Sehr frischer Touch von Zitronenmelisse und Minze. Mineralisch und dicht am Gaumen.

**0,75 LITER 33,50**

*„Jeder Moment ist kostbarer, wenn er durch noblen Wein veredelt wird!“*





**RIESLING SMARAGD  
1000 EIMERBERG 2023**

Weingut Lagler Spitz  
Strahlendes Gelb, in der Nase leicht nussig, reifer Duft von Zitrus und Pfirsich, Kräuternoten, am Gaumen lebhaft Frucht, feiner Schmelz, erdige Mineralik, feine Säure, viel Kraft und gute Tiefe.

**0,75 LITER 60,00**  
**1,5 LITER 126,00**  
**3,0 LITER 265,00**

**SAUVIGNON BLANC Gfill**

Kellerei St. Pauls, Eppan  
Grüngelb, in der Nase und am Gaumen nach Holunder und exotischen Früchten, kräftig und vollreif, trockener und rassischer Geschmack - ein überzeugender Sauvignon Blanc.

**0,75 LITER 36,90**

**SAUVIGNON BLANC  
SANCT VALENTIN 2022/23**

Kellereigenossenschaft Sankt Michael, Eppan  
Funkelndes helles Gelbgrün, sehr klare und einprägsame Nase, viel Holunderblüten, dazu noch rote Johannisbeeren, einladend, funkelt am Gaumen, zeigt viel saftige Frucht, entfaltet sich mit feinen mineralischen Noten, klar und geradlinig, im Finale langer Nachhall.

**0,75 LITER 57,00**

**SAUVIGNON BLANC  
RIED ZIEREGG 2018/19**

Weingut Tement  
Der charmante Jahrgang 2018 präsentiert sich in der tiefen Nase würzig mit kernigem Aromenspektrum unterlegt von Eleganz und purer Mineralität. Unglaublich strukturiert und vollkommen eigenständig. Mit Luft offenbaren sich Aromen von Feuerstein, Thymian und Johannisbeere. Am Gaumen rauchende Mineralik, Salzblüten und eingelegte Zitronen.

**0,75 LITER 90,00**



**AIX BLANC 2024**

Farblich ist der Wein täuschend blass. Aber spätestens wenn man ihn riecht, ist er alles andere als das. Er duftet nach Zitrone, leicht nach exotischen Früchten, dazu Noten von Jasmin, Salbei und Rosmarin. Am Gaumen ziehen sich vor allem die Kräuternoten weiter, werden jedoch hier weiter ergänzt durch gezuckerte Grapefruit, Mandeln und einem Hauch von Honig. Im Nachklang bleiben belebende Zitrusfrische und appetitliche Kräuter. Ein Wein für viele Gelegenheiten, ob zum Essen oder zum Träumen.

**0,75 LITER 38,50**  
**1,5 LITER 80,00**

**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 43,50**

**CHARDONNAY**

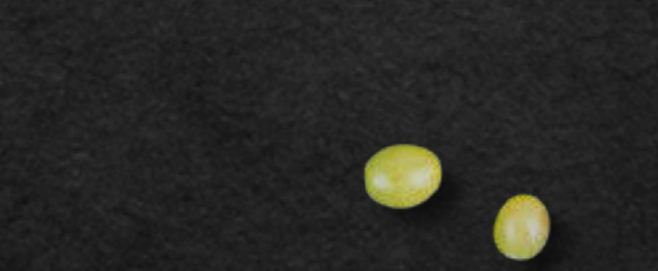
Weingut Michael Auer, Höflein  
In der Nase besticht dieser Chardonnay durch reife gelbe Apfelfrucht, am Gaumen setzt sich eine saftig elegante Frucht fort, mineralisch-salzige Noten sorgen für einen spannenden Abgang. Ein gelungener, fülliger Chardonnay.

**0,75 LITER 33,50**

**CHARDONNAY BARRIQUE /  
MARCHESI ANTINORI**

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase komplex und frisch mit delikaten Noten von Butter und Vanille, am Gaumen gute Struktur, Eleganz und Mineralität, frische, perfekt ausgewogene Säure, leichte und harmonische Holznote.

**0,75 LITER 46,00**



**GELBER MUSKATELLER KLASSIK**

Weingut Krispel, Hof bei Straden - Südoststeiermark  
Mit einem Hauch von Blumenwiese in der Nase, Holunderblüten, Muskat, Rosenduft und Zitronenmelisse duftet er nach Sommer pur. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und sehr fruchtbetont, das belebende Säurespiel macht höchsten Trinkspaß.

**0,75 LITER 33,50**

**FRATI I FRATI LUGANA DOC**

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione  
Hellgelb, in der Nase feine blumige und würzig-krauterige Noten, Aprikosen und zarte Mandelnuancen, am Gaumen ausgewogen, perfekte Säure, saftig-delikate Frucht, finessenreicher Abgang.

**0,75 LITER 38,50**

**WEISSBURGUNDER 2024**

Weingut Pollak - Rockabilly Weinkult, Unterretzbach

**0,75 LITER 33,50**  
**3,0 LITER 140,00**  
**5,0 LITER 265,00**  
**9,0 LITER 550,00**

**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**



**WEISSWEINE  
INTERNATIONAL**

**POUILLY FUISSE 2018**

Domaine Jacque Prieur / Rebsorte Chardonnay  
Frankreich / Burgund

**0,75 LITER 79,00**

**CHASSAGNE-MONTRACHET 2022**

Louis Jadot, Beaune / Chardonnay  
Frankreich Burgund Chassagne-Montrachet

**0,75 LITER 105,00**

**MEURSAULT 2022**

Louis Jadot, Beaune / Chardonnay  
Frankreich Burgund

**0,75 LITER 99,00**

**RINATO LANGHE CHARDONNAY  
DOC 2022**

Cantina Viberti / Chardonnay  
Italien Piemont Langhe

**0,75 LITER 59,90**

**SANCERRE AOP 2023**

Domaine J. de Villebois, Seigy / Sauvignon Blanc  
Frankrei Gebiet Loire Sancerre

**0,75 LITER 49,90**

**PULIGNY-MONTRACHET  
COMPOSITION PARELLAIRE 2023**

Domaine Pernot Belicard / Chardonnay  
Frankreich / Burgund

**0,75 LITER 109,00**

**SAINT-ROMAIN VIEILLES  
VIGNES 2022**

Domaine De Bellene / Chardonnay  
Frankreich / Burgund

**0,75 LITER 75,00**

*„Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche  
Wein als in allen Büchern dieser Welt.“*  
LOUIS PASTEUR



# SHARP RED WINES.

Die Schärfe eines köstlichen Roten, kombiniert mit einem perfekt gegrillten Steak! Was will man mehr? Deshalb empfehlen wir immer öfter Vino Rosso statt Bloody Mary. Rote Köstlichkeiten sind Weine zum Reinbeißen, denn sie haben eine ganze Litanei an Sinneseindrücken auf Lager: Von den rauchig-dezenten Preiselbeer- und Kirschentönen im Geschmack bis zur feinen Nase nach Lakritze, Holunderbeeren und schwarzen Oliven. Wer eintaucht in dieses Cuvée aus spannend-kribbelnder Sehnsucht und genüsslich-langsamer Leidenschaft, den erwartet ein Auftauchen in einer Welt des gehobenen Genusses. Hier die Wärme, die von innen kommt, da der Duft nach sprühendem Leben und der Unendlichkeit roter Gemütlichkeit.

*„In vino veritas! Aber manchmal  
auch nach Ananas!“*



## BLAUER ZWIGELT

Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn  
Leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer; in der Nase Kirschfrucht, mit Beeren unterlegt, feine Aromatik; am Gaumen vielschichtig - zur jugendlichen Beerenfrucht kommt ein vegetabiler Touch, dazu feine Würze; reife, extraktsüß ummantelte Tannine, Mon-Cheri und Schokolade beschließen den ausdrucksvollen Geschmacksbogen.

**0,75 LITER 31,50**

## THE ZWIGELT

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

**0,75 LITER 48,00**

## SCHWARZ ROT 2022

Weingut Schwarz, Andau  
Schwarz Rot ist mit Sicherheit einer der, wenn nicht der beste Zweigelt der Welt: extrem konzentriert, kraftvoll, unglaublich dicht, aber trotzdem geschmeidig. Ein Wein, der neue Dimensionen aufzeigt und eindrucksvoll demonstriert, was die österreichische Rebsorte kann. Sicheres Entwicklungspotenzial!

**0,75 LITER 79,00**

## CABERNET SAUVIGNON 2018

Weingut Hahn – Falstaffsieger Österreich!  
In der Nase Noten von Cassis-Kirsch-Duft, am Gaumen saftig frisch; geschmeidig, ausgewogen im Tannin, Rubingranat, dunkler Kern.

**0,75 LITER 49,90**

## MERLOT RIED GABARINZA

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

**0,75 LITER 34,00**

## CABERNET FRANC PREMIUM 2019

Weingut Salzl – 19 von 20 Punkten Rene Gabriel  
Sattes Rubingranat, in der Nase schönes Fruchtbukett, rote Kirschen, reife Pflaumen, feine Zimtspuren, delikate Holznoten, Kokosnussnuancen, Karamell.

**0,75 LITER 69,90**

## CUVEE „DAS PHANTOM“

Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz  
Eine dunkelgranatroten Vermählung aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet und Syrah. Besitzt eine vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note. Feine Röstaromen aus der 15-monatigen Barrique-Lagerung und elegante Cassisfrucht finden sich im Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.

**0,75 LITER 49,00**

## 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**

## MELA ROSSA

Weingut Hahn, Hohenruppersdorf  
Köstliche Fruchtstilistik nach Waldbeeren und Cassis. Er weist zarte Röst-Aromen mit Schoko-Ton auf. Ein weiteres Merkmal ist sein lang anhaltender Abgang sowie sein saftiger Geschmack.

**0,75 LITER 39,00**

**1,5 LITER 79,00**

**3,0 LITER 160,00**

## 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, Orangenzensten, am Gaumen sehr dicht, tolle Röstaromatik, Beerenkonfit, dunkle Kirschen, Schokolade, Karamell, Marzipan, Flieger, schwarze Oliven, Kaffeebohnen, knackige Tannine, cremige Textur, bleibt herrlich lang am Gaumen.

**0,75 LITER 44,00**

## PRAITTENBRUNN SCHEIBLHOFFER 2019

Weingut Florian Gayer und Erich Scheiblhofer, Burgenland. Tiefdunkles, opakes Rubingranat, in der Nase intensive Cassisnote, feines Nougat, kraftvoller Abgang mit markanten Tanninen und feiner Säurestruktur, internationale, moderne Stilistik, sehr gutes weiteres Entwicklungspotenzial.

**0,75 LITER 78,50**

**1,5 LITER 162,50**



## HEINRICH SALZBERG 2015/17

Weingut Heinrich, Gols – Burgenland  
Dunkles Rubingranat, opaker Kern mit zarter Rand-  
aufhellung - fleischiger als so manches Steak & dunk-  
ler als Powidl! Rund um die Intensität der Aromen  
sorgen Andeutungen für ent- und ansprechende  
Komplexität. Rosmarin begleitet, Vanille ergänzt.  
Wilde Beeren, Unterholz und erdige Aromen schicken  
einen sensorisch in den Wald. Am Gaumen lässt er  
die Muskeln spielen und zeigt nebenbei, dass Kraft  
nicht alles ist. Engmaschiger Gerbstoff gibt ihm Form  
und Textur, vitale Säure strukturiert und Kirsch - so-  
wie Schokonoten erweitern die Aromadimensionen.  
Reifepotenzial für Jahrzehnte!

**0,75 LITER 139,00**

## AMARONE MARION 2020

Weingut Fratelli Bolla, Verona  
Kraftvoller, komplexer Rotwein mit schöner Frucht  
und großem Potenzial, die Tannine sind geschmeidig  
eingebunden und den Abgang zeichnet ein saftiger  
Fruchtschmelz aus. Dunkles Rubingranat, in der Nase  
Noten von Konfitüre und Rosinen, würzige und bal-  
samische Noten, am Gaumen tolle Fülle, fantastisch  
cremige Textur, ausgewogen, gut eingebundener  
Alkohol, Anklänge an geröstete Mandeln, ausgespro-  
chen langer Abgang.

**0,75 LITER 99,00**



*„Some like  
it red!“*

## AGLIANICO RISERVA PIANO DEL CERRO 2019/21

Vigneti del Vulture - Basilikata  
Das Bukett dieses tiefdunkel-violetten Piano del Cerro  
ist höchst komplex. Düfte von Steinpilzen, Mandeln,  
Veilchen und Feigen entfalten sich in der Nase, aber  
auch das Aroma von schwarzen Kirschen und  
Anklänge an Teer und Rauch mischen sich darunter.  
Es scheint, als habe der Vulkan buchstäblich seine  
Spuren hinterlassen.

**0,75 LITER 47,90**

## AMARONE BOLLA 2018/19

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

**0,75 LITER 72,00**

## 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**

**1,5 LITER 185,00**

## IL PINO DI BISERNO TOSCANA IGT 2021/22

Tenuta di Biserno, Bibbona  
Purpurrot, in der Nase reife Kirsch- und dunkle Bee-  
renaromen, am Gaumen mineralisch, einladende  
Holznote, zarter Vanilletouch, komplex und konzent-  
riert, würzige Noten, gut eingewobene Tannine, lan-  
ger 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 89,00**

**1,50 LITER 179,00**

**3 LITER 380,00**



*„Weniger Wein ist auch keine Lösung!“*

## CHIANTI CLASSICO ANTINORI (TENUTA TIGNANELLO)

Dieser körperreiche, fruchtig-würzige Chianti Classico  
Riserva stammt von der Tenuta Tignanello. Seinen  
Namen verdankt der Rotwein dem Weingut Tignanel-  
lo, das sich im Besitz der Familie Antinori befindet.

**0,75 LITER 59,00**

## 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 Primit-  
ivo- Trauben weich gemacht wird. Das Finish bietet  
Noten von anhaltender Süße.

**0,75 LITER 39,50**

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG PIAN DELLE VIGNE 2018/19

Marchesi Antinori / Firenze / 92 P. Parker/ 94 P. Su-  
ckling / 93 P. Falstaff. Intensives Granatrot, in der Nase  
blumige Noten, Nuancen von Vanille und Kakao, am  
Gaumen voll und samtig, feine Extraktsüße, zarte Erd-  
beernoten, mineralische und würzige Komponenten,  
ausgewogen und nachhaltig mit großem Potenzial!

**0,75 LITER 78,00**

## GROSSE LIEBE - MR. LOVER LOVER 2019

Weingut Lang, Burgenland  
Merlot mit schwarzroten Farbakzenten, weich und  
komplex mit eleganten Reifeanklängen, vollreife  
Brombeeren und Maulbeeren, dunkle Schokolade  
mit warmen Holzröstaromen, herrliche Extraktsüße.  
Dichter, vollmundiger Körper mit charakterstarken  
reifen Tanninen, die wieder an Schokolade erinnern.  
Tiefgründig und sehr LANG.

**0,75 LITER 66,50**

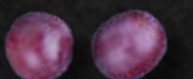
## MARCHESE ANTINORI TIGNANELLO 2019/20/21

Dieser komplexe und intensiv rubinrote Tignanel-  
lo stammt vom Gut Tignanello in der Toskana. Der  
Rotwein heimste bereits 95-97 Parker-Punkte ein,  
was bei einer Gesamtpunktezah von 100 eine außer-  
ordentlich gute Bewertung ist. Der Tignanello wird  
ausnahmslos aus dem Rebgut des gleichnamigen  
Weinbergs erzeugt und nur in den besten Jahrgän-  
gen produziert.

**0,375 LITER 80,00**

**0,75 LITER 155,00**

**1,5 LITER 315,00**





# SPECIALS & RARITÄTEN.

Das Beste kommt wie immer zum Schluss, denn jetzt geht es ans sogenannte Eingemachte. We proudly present „die Extra-GustostückerIn aus Andy Kainzners Raritäten-Kabinett“. Einfach Augen zu und mit allen Sinnen durch. Mittendrin statt nur dabei in Sachen genüsslicher Extravaganz. Opulent und üppig in den Nuancen, vollmundig und unique im Geschmack und „very special für very special Guests“!

*„Home is where the better wine is!“*

## RIESLING SINGERRIEDEL HIRTZBERGER 2023/24

Eine der besten Lagen Österreichs, direkt hinter dem Winzerhaus gelegen, erhebt sich die Lage Singerriedel. Die Familie Hirtzberger versteht es perfekt die Feinheiten dieser Lage herauszuarbeiten. Am Gaumen zeigt der Riesling Singerriedel stets Nuancen von reifer Orangenfrucht, gepaart mit feinsten gelben Steinfrucht, und genialer Säurestruktur. Ein Wein mit großem Reifepotenzial.

**0,375 LITER 93,00**  
**0,75 LITER 185,00**  
**1,5 LITER 395,00**

## RIESLING UNENDLICH F.X. PICHLER 2019 / 2023

Unendlich“ geht für F.X. und Lucas Pichler über traditionelles Weinmachen hinaus. Das Ziel ist es, wenn der Witterungsverlauf und die Trauben es zulassen, aus dem Besten, was die Lagen hergeben, ein Gesamtkunstwerk zu schaffen, ein Erlebnis für die Sinne. Der Wein gehört Jahr für Jahr zu den höchstbewerteten und gefragtesten Österreichs.

**0,75 LITER 289,00**

## GRÜNER VELTLINER RIED ROSENBERG WEINGUT OTT - IÖTW ERSTE LAGE 2020/22

Von einer der besten Lagen am Wagram und bis zu 50-jährigen Rebstöcken stammt dieser packende Grüne Veltliner, der über Mineralität, reife Frucht und einiges an Potenzial verfügt.

**0,75 LITER 88,00**  
**1,5 LITER 174,00**

## VOLZ RIESLING GG VAN VOLXEM 2021/22

Elegant, frisch, mineralisch - Deutschland Mosel.

**0,75 LITER 90,00**

## DOMAINE MARC MOREY, CHASSAGNE-MONTRACHET 2021

Chassagne-Montrachet 1er Cru Goldgelb, in der Nase reif nach Brioche, Äpfeln und Pfirsich, am Gaumen sehr gutes Frucht-Säurespiel, Apfel und Melone, mineralisch, sehr harmonisches Holz, langer Abgang.

**0,75 LITER 195,00**

## GRÜNER VELTLINER TAUSEN ROSEN 2023 - OTT

Aus über 50 Jahre alten Veltliner-Reben der Feuersbrunner Riede Rosenberg. Wankelmütig wie die Natur und deshalb nur in besonderen Jahrgängen erhältlich, bislang 2003/6/12/18/23. Wir lassen dem Wein seine Freiheit und warten geduldig ab. Kommt Zeit, kommt Tausend Rosen.

**0,75 LITER 145,00**  
**1,5 LITER 295,00**  
**3 LITER 625,00**

## CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1ER CRU CLASSÉ

Ein majestätischer, komplexer und raffinierter Pauillac. Das Weingut: Im Jahr 1853 erwarb Baron Nathaniel de Rothschild das Château Brane-Mouton auf einer Auktion. Er nannte das im Herzen des Médoc in Pauillac gelegene Anwesen in Château Mouton Rothschild um. 1924 übernahm Baron Philippe de Rothschild die Leitung des Anwesens. Als Visionär beschloss er, die Flaschenabfüllung direkt auf dem Weingut einzuführen und gleichzeitig das Etikett des Weins zu entwerfen. 1973 wurde das Château Mouton Rothschild zum Premier Cru Classé ernannt. Das Château Mouton Rothschild ist das Wahrzeichen der Appellation Pauillac und verleiht den großen Weinen von Bordeaux in der ganzen Welt Glanz.

**0,75 LITER 2017 1085,00**  
**0,75 LITER 2019 1900,00 (100P)**

## CLUB BATONNAGE - BATONNAGE 2019/20

Die Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon von den mineralisch kargen Lagen des Leithagebirges in Jois sowie vollreifem Merlot aus Andau ist sicher der rarste und exklusivste Rotwein Österreichs. Mit seinem edlen Wachsverschluss und seinem stylischen Design in schwarz und rot ist er optisch fast nicht zu toppen – und geschmacklich wohl auch nicht, wenn man jenen glaubt, die ihn probieren dürfen. Zum Beispiel dem Falstaff, der den 2015er-Jahrgang des ausgesprochenen Powerweins von Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida, Florian Gayer und Markus Altenburger mit der Maximalpunktzahl bewertete.

**0,75 LITER 235,00**

*„Ein wirklich guter Wein  
liefert nie sein Geheimnis!“*

## DVO 2018

Das toskanische Spitzenweingut Ornellaia und Dalla Valle Vineyards in Napa Valley (Kalifornien) haben den ersten Wein ihres Kooperationsprojekts vorgestellt. Der in Kalifornien produzierte „DVO“ aus dem Jahrgang 2018 besteht aus Cabernet Sauvignon mit einem kleinen Anteil Cabernet Franc. Die Partnerschaft zwischen den Betrieben besteht bereits im Stillen seit 2017, hatte bislang aber noch keine Weine zum Verkauf freigegeben. Verantwortlich für das Projekt sind der Ornellaia-Betriebsleiter Axel Heinz und die Weinmacherin Maya Dalla Valle. Verfügbar sind aus diesem Jahrgang nur 400 Kisten. Der Jahrgang 2017, von dem nur 200 Kisten produziert wurden, soll demnächst ebenfalls angeboten werden. Kennengelernt haben sich die beiden, als Dalla Valle im Jahr 2013 ein Praktikum bei Ornellaia absolvierte. Dazu arbeiten die Betriebe mit den gleichen Beratern.

**0,75 LITER 390,00**

## MASSETO MERLOT 2013 - TENUTA DELL'ORNELLAIA

Der Masseto Merlot 2013 ist ein außergewöhnlicher italienischer Rotwein aus der Toskana, der aus 100% Merlot-Trauben hergestellt wird. Masseto ist für seine exzellenten Weine und insbesondere für den 2013er Jahrgang bekannt. Hier ist eine allgemeine Beschreibung des Masseto Merlot 2013.

**0,75 LITER 1000,00**





## OPUS ONE 2019 NAPA VALLEY MONDAVI/ROTHSCHILD

Der legendäre Kalifornier entsprang einer Kooperation Philippe de Rothschilds mit Robert Mondavi und gehört zu den besten und begehrtesten Weinen der Welt. 2019 besteht er aus 78 Prozent Cabernet Sauvignon, 8 Prozent Merlot, 7 Prozent Petit Verdot, 6 Prozent Cabernet Franc und 1 Prozent Malbec. Die Trauben wurden fast zur Gänze in der berühmten Großlage To Kalon geerntet.

**0,75 LITER 555,00**

## TENUTA DI BISERNO / BISERNO 2020

Lodovico Antinori Supertoskaner aus Bibbona setzt sich 2020 aus 32 % Cabernet Franc, 30 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon und 6 % Petit Verdot zusammen. Reife Beerenfrucht und schwarze Oliven, Tabak sowie erdige Noten, die an Waldboden erinnern, prägen seine intensive Aromatik. Mit ihren seidigen Tanninen und dem langen, rassigen Abgang wird die Bordeaux-Cuvée ihrem Ruf, Dichte mit Eleganz zu verbinden, wie immer gerecht.

**0,75 LITER 229,00**

*„Man kann zu viel trinken, aber  
man kann nie genug trinken“*

GOTTHOLD EPHRAIM LESSING



## ORNELLAIA 2017/2018

Der Topwein aus dem Hause Ornellaia. Aus dem Gebiet um Bolgheri, in der Maremma, direkt am Meer gelegen. Intensives dunkles Rot, in der Nase reife Fruchtaromen, klassische Balsam- und Tabaknoten, Anklänge mediterraner Kräuter, am Gaumen komplex, dicht, kräftige, rassige und dennoch samtig feine Tannine.

**0,75 LITER 310,00**

## SASSICAIA

Cabernet Sauvignon (85%) und Cabernet Franc (15%). Sassicaia ist ein echter Genuss! Unglaublich seidiges Mundgefühl, etwas grüner Paprika, reife Pflaume, Zedernholz, eine Spur Tabak. Das alles in einem sexy Korsett, der Sassicaia bleibt enorm gebündelt und konzentriert am Gaumen. Sehr langer Nachhall, ordentlich Druck am Gaumen.

**0,75 LITER 2017 330,00**

**1,5 LITER 2018 700,00**

**0,75 LITER 2016 500,00  
(AUF ANFRAGE)**

## CLARK & TELEPHONE | BELLE GLOS PINOT NOIR 2020

Zitat von Joe Wagner (Clark & Telephone Vineyard): „When it is time to make the final blend, each barrel of wine has its own identity!“ Das Clark & Telephone Vineyard wurde im Jahr 1972 gegründet. Das Weingut liegt nur 20 Kilometer vom Meer entfernt, sodass die Reben vom kalten Nebel und der Küstenbrise beeinflusst werden. Der Belle Glos Pinot Noir ist von dunkelrubinroter Farbe mit befriedigenden Aromen von Boysenbeere, dunkler Kirsche und Maulbeere, sowie zarten Anklängen von Backgewürzen, Dill, Cola, Muskatnuss und Vanille. Am Gaumen werden kühne Aromen von Preiselbeere, reifer Pflaume, Kirsche und superreifer Erdbeere von sanften Noten von Kakaopulver, süßer Feige sowie Anklänge von Lebkuchen und Toffee für ein großzügiges und seidiges Mundgefühl aufgewertet.

**0,75 LITER 120,00**

# S4KY

# LOUNGE &

# COCKTAILBAR.



## NEXT LEVEL APRÈS-SKI

On Top of S4 Alm wartet das ultimative Highlight für alle Cocktail-Liebhaber und Bottle-Freaks. Direkt neben der Piste, mit bester Aussicht und ausgelassener Stimmung – hier wird gefeiert, genossen und angestoßen! In der Sky Lounge Bar trifft Après-Ski auf Style und Geschmack. Unsere Barkeeper mixen die großen Klassiker – von Negroni bis Espresso Martini – und verpassen ihnen den unverwechselbaren Sky Lounge Touch.

Wenn heiße Beats auf coole Drinks treffen, wird jeder Abend zum Erlebnis. Ob spritziger Cocktail oder edler Tropfen – hier kommt nur das Beste ins Glas. Alpenfeeling, Party und Genuss verschmelzen zu einem Moment, den man einfach erleben muss.

Also: Raus aus den Skiern, rein ins Vergnügen – hier beginnt die Next-Level-Feierlaune!



## HIGHLIGHTS AUS DER COCKTAILBAR

### THE ALPINE GOLD

Whiskey Sour mit Twist

### AVERNA SOUR

Italienische Winterliebe

### DRY MARTINI COCKTAIL

elegant wie der Gipfelblick

### ESPRESSO MARTINI

Wachmacher für lange Nächte nach der Piste

### SEX ON THE SLOPE

Sommerklassiker mit Winterherz

SHAKEN WITH S4TYLE.  
SERVED WITH A VIEW!

Die gesamte Auswahl unserer Cocktails und feinsten Weinen finden Sie direkt in der Sky Lounge!







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\_

BESUCHEN SIE UNS AUCH HIER:



Brixner Stadl  
Liftweg 2 | 6364 Brixen im Thale  
info@brixner-stadl.at | www.brixner-stadl.at  
Instagram: brixnerstadl\_official

