



HERZLICH WILLKOMMEN!

Unser Heuboda bietet Vorarlberger Gemütlichkeit für entspannte und herzerfrischende Urlaubstage hier bei uns im Brandnertal!

Mit unserer regionalen Küche, einem kühlen Bier sowie erlesenen Weinen können Sie sich bei uns kulinarisch verwöhnen lassen.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen.

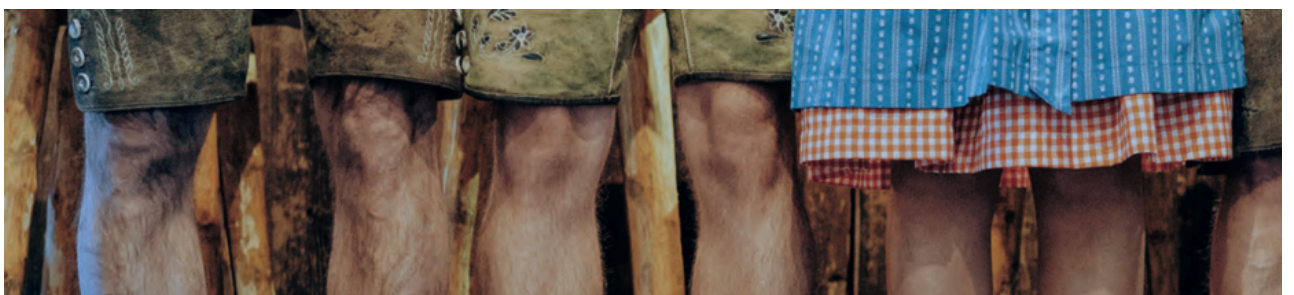
Lothar Schedler
& das Heuboda-Team

Geburtstage, Familienfeste oder Hochzeiten im Heuboda
Feiern Sie Ihren schönsten Tag doch bei uns in Ihrem Heuboda!
Urig, gemütlich, festlich geschmückt, mit regionalen Speisen.

Für bis zu 60 Personen als geschlossene Gesellschaft.

Fragen Sie uns nach einem Angebot für Ihre Veranstaltung!
T +43 5559 248 oder per Mail an rezeption@sarotla.at

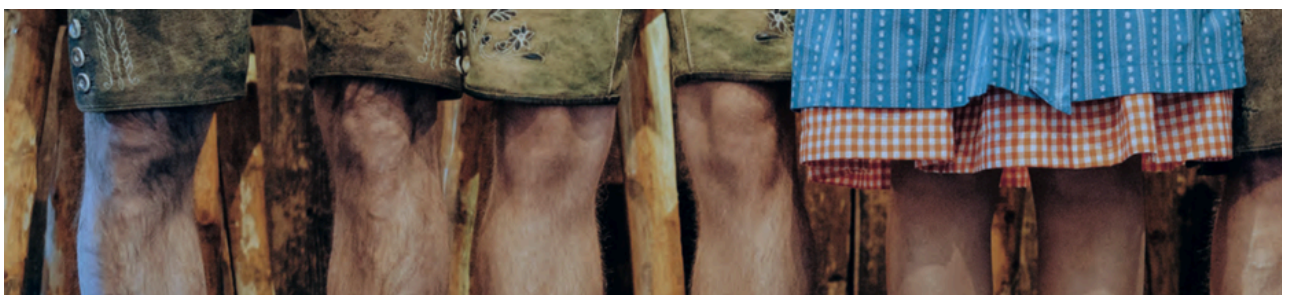
Durchgehend warme Küche von 12.:00 bis 21:00 Uhr
Tischreservierungen unter +43 5559 248 oder hotel@sarotla.at





VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT	7,50
Mit French Dressing, Brotcroûtons, A, G, L, M	
IN WALDHONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE	14,90
Bunter Pflücksalat, auf Buchenholz geräucherte Rote Beete, G, L, M, F, A, L	
CESAR SALAT "NACH ART DES HAUSES"	14,90
Feldsalat, Ei, gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen, A, F, G, M	
"Heuboda Salat"	14,90
Gebratene Rindsrückenstreifen, bunter Salat, gegrillter Feta, French Dressing A, C, G	
KLARES RINDSSÜPPCHEN	6,20
Kräuterflädle, A, C, G, L	
TOMATEN-MANGO SÜPPCHEN	6,80
Schnittlauch - Topfen, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan), A, C, F, G, L	
BÄRLAUCHSUPPE	6,80
Schwarzbrotchip , A, C, F, G, L	





FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURSTSALAT 12,50
Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot, A, C, G

LUMPA SALAT 13,50
Wurstsalat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot, A, C, G

BRANDNER BRETTLJAUSE 16,50
Brandnertal Speck und Kaminwürzen, Vorarlberger Käse,
Senf und Brot, A, C, G, M

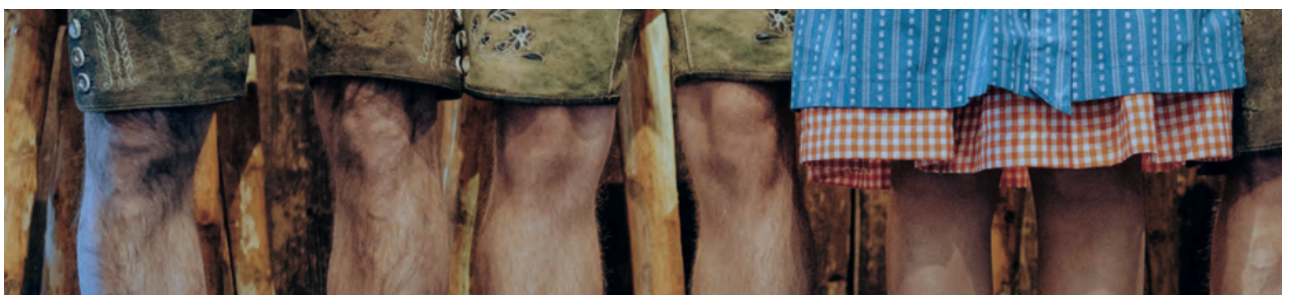
ALPPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG)
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse, A, G, L 12,50
Mit Ziegenkäse und Honig, A, G, L, M 12,50
Mit Tomatensauce und Büffel-Mozzarella, A, G, L 12,50
Mit Lauch, Gurken, Paprika, pflanzlicher Mozzarella, A, G, L 12,50

FISCH

GEBRATENE FORELLE 27,90
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, "MÜLLERIN ART"
Ofenkartoffel, Sauerrahm Dip, Baby- Blattspinat A, D, F, G, L

HEUBODA SPECIAL

HEUBODABRETT (AB 2 PERSONEN) PRO PERSON 27,50
Rassig gewürzte Spareribs, Grillwürste, Schweinsschnitzel, Chicken Wings
gegrillter Rindsrücken, Löffel Pommes mit verschiedenen Dip Saucen
Knoblauchbrot und gegrillte Maiskolben, C, G, H, M, extra Gedeck 3,50



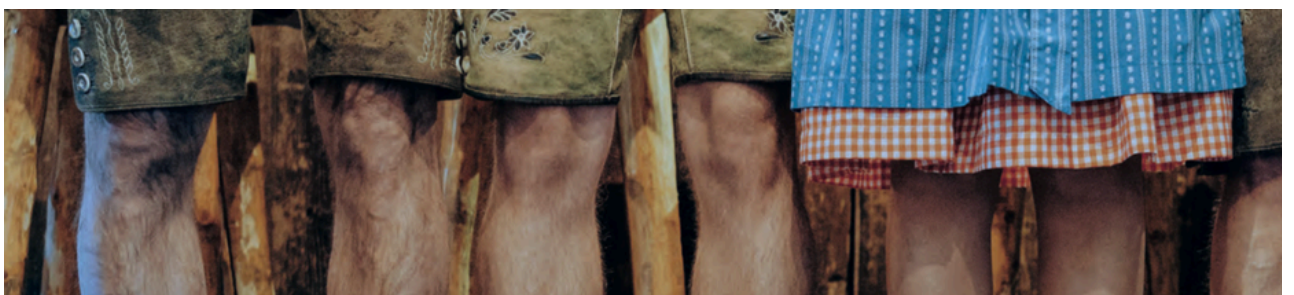
HEUBODA

APRESKI • BAR • RESTAURANT

BRAND

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, A, C, G	
Vom Schwein	19,90
Vom Kalb	26,00
GRILLTELLER	27,50
Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck, Pommes, Marktgemüse Kräuterbutter, G, M	
CONFIERTES MONTAFONER LAMM	28,50
8-Stunden gegart, hausgemachte Crème fraîche Gnocchi, Minze-Erbssenschoten A, C, F, G, L, O	
RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS	28,50
Hausgemachtes Rösti, Gemüse der Saison, A, C, F, G, L, O	
HEUBODA BURGER IM BRIOCHE BUN	20,50
180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse, Spiegelei, Tomaten Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, Löffelpommes, A, C, G	
BBQ SPARERIBES VOM JUNGSCHEIN	21,00
Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen, A, F, G, L, M, P	
ENTRECÔTE VOM RIND (200G)	28,50
Butterspätzle, Marktgemüse, Portwein - Jus, A, C, G, L	
HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)	17,50
Mit Almochs Bolognese, Parmesan, A, C, G, L	
HAUSGEMACHTE SPINAT MAULTASCHEN	19,50
Poschirtes Brandnertal Bio Ei, Nussbuter, Trüffelschaum, Babyspinat, A, C, F, G, L, M, L	





VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE 17,50

Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat, A, C, G, L, M

VEGANER BURGER IM BUN 19,90

Hausgemachter Gemüse-Bohnen Patty, Veganer Käse, Tomaten, Gurken vegane Mayonnaise, Zwiebeln, BBQ - Sauce, Löffelpommes, A, H, M, L

HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta) 16,90

Mit Bärlauchpesto, Cherry Tomaten, frischer Grana Padano, A, C, F, G, H, L

ZWEIERLEI VOM KNÖDEL 19,50

Rote Beete und Bärlauchknödel mit Waldpilzragout, A, C, F, G, H, L

FÜR DIE RASSELBANDE - Für Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA 9,50

Hühnernuggets mit Pommes, A, C

PUMUCKL 10,50

Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle, A, C, G, L, M

SCHWEINCHEN DICK 10,50

Schweinsschnitzel mit Pommes, A, C, G

DONALD DUCK 9,50

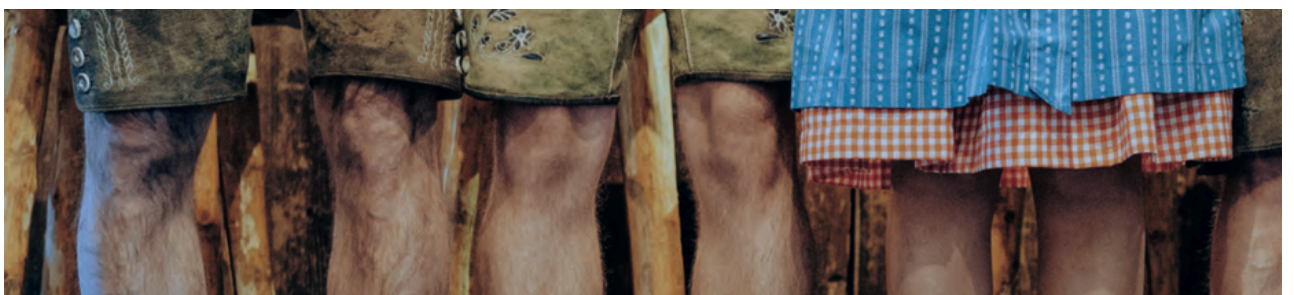
Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G oder mit feiner Almochs Bolognese

CHEESEBURGER 10,50

Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE 8,50

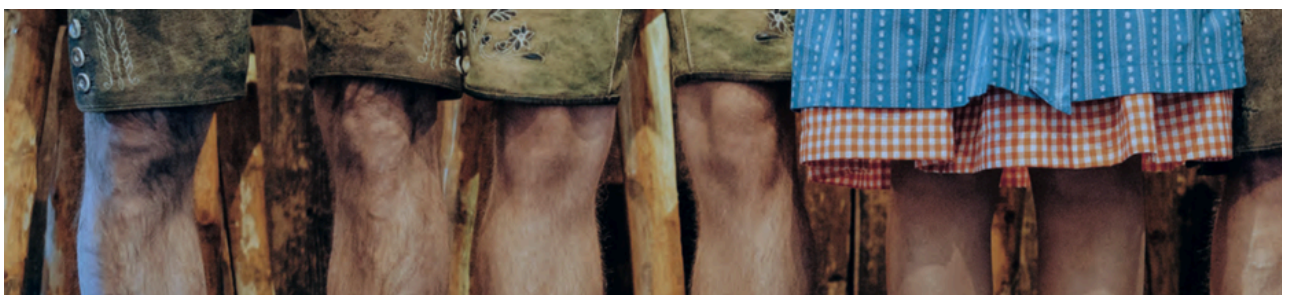
A, C, G, L





DESSERT

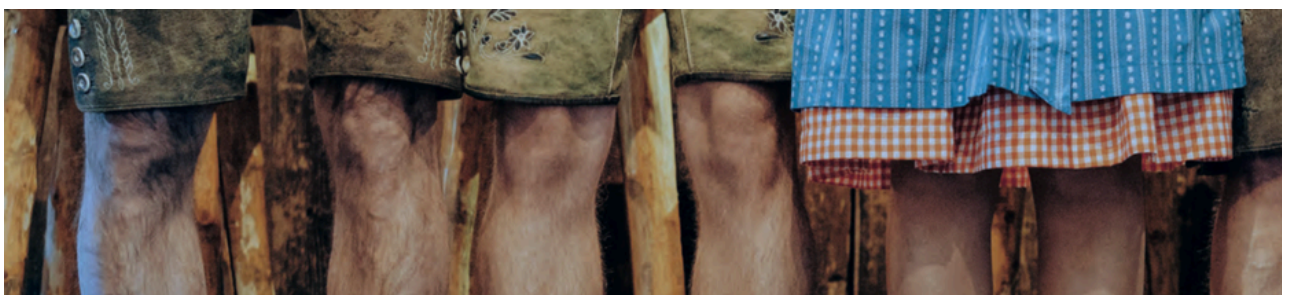
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit), A, C, G	17,90
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL Mit Schlagsahne Mit Vanillesauce oder Vanilleeis, A, C, G, H	7,50 8,10 8,80
LAVA CAKE VON DER DUNKLEN BELGISCHEN SCHOKOLADE Vanilleeis, frische Früchte (15 min Zubereitungszeit), A, C, G, H	11,50
KOKOSNUSS - PANNA COTTA Mango Sorbet, Ananas - Salsa, A, C, E, G, H	8,90
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	7,50
TAGESDESSERT	10,50
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A, G	5,80
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, A, G	4,80
SAROTLA'S SOMMERTRAUM Mango-Maracuja Sorbet mit Prosecco, A, G	7,50





EIS

HEISSE LIEBE	9,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne, C, F, G	
NUSSKNACKER	9,50
Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne, A, C, F, G, H	
COUPE DÄNEMARK	9,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	
BANANA SPLIT	9,50
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	
GERÜHRTER EISKAFFEE	9,20
A, C, F, G	
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	7,50
Mit Schlagsahne A, C, F, G	8,40
KINDERBECHER	6,80
Erdbeere - Himbeere, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille	
EIS AUSWAHL 1 Kugel	2,80
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella	
Portion Sahne	0,90





SOFT DRINKS

VÖSLAUER MINERALWASSER still, prickelnd	0,33 3,70	0,75 6,60
BRANDNER BERGQUELLWASSER		0,75 3,00
THOMAS HENRY BITTER LEMON / TONIC		0,2 4,20
RED BULL		0,25 4,50

VO ÜS OFFEN AUSSCHANK

COLA, ZITRO, ORANGE, COLA MIX	0,30 3,90	0,5 5,40
-------------------------------	-------------	------------

VO ÜS IN DER 0,33 FLASCHE

EISTEE, KRÄUTERLIMONDE, ZIRBE - ZITRONE	0,33 3,90
COLA OHNE ZUCKER	0,33 3,90

SÄFTE FÜR NEUE KRÄFTE

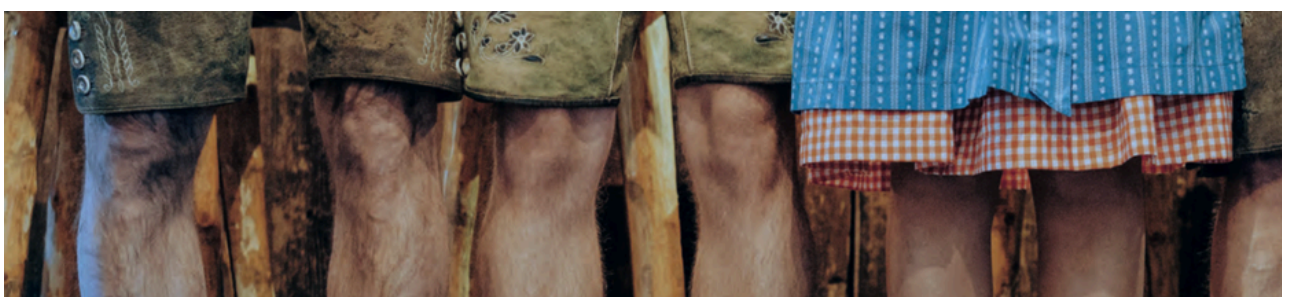
RAUCH SÄFTE Johannisbeere, Mango, Marille, Apfel	0,20 3,80
ALLE SÄFTE gespritzt	0,50 5,20
VO ÜS JOHANNISBEERE GESPRITZT	0,50 5,20

JUGENDSCHUTZ GETRÄNKE

SKIWASSER / GESPRITZTER HOLUNDER	0,30 3,20	0,5 4,20
SODA ZITRONE	0,30 3,20	0,5 4,20

KAFFEE

KAFFEE, ESPRESSO	3,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,80
CAPPUCCINO	4,50
LATTE MACCHIATO	4,90





ZUM AUFWÄRMEN

HEISSE SCHOKOLADE mit Milch	4,00
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch und Sahne	4,60
LUMUMBA heiße Schokolade mit Rum und Sahne	5,60
BOMBARDINO heißer Eierlikör & Sahne 4 cl	4,70

TEESPEZIALITÄTEN

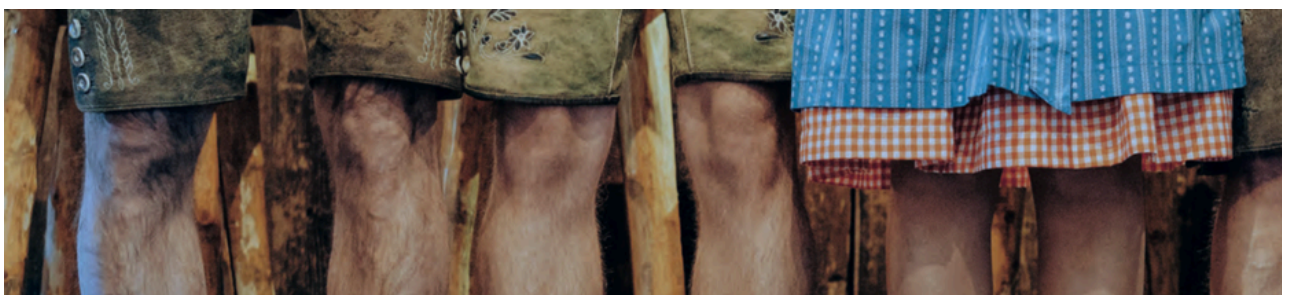
TEEMANUFAKTUR ALTHAUS verschiedene Sorten	3,80
ALTHAUS SCHWARZTEE mit Inländer-Rum	6,00

FOHRENBURGER BIER

BIER klein/groß	0,30 4,40	0,50 5,60
RADLER klein/groß	0,30 4,40	0,50 5,60
ALKOHOLFREIES BIER		0,33 4,20
HEFEWEIZEN klein/groß	0,30 4,70	0,50 5,90
COLA-WEIZEN	0,30 4,70	0,50 5,90
ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,50 5,90

FLASCHENKINDER

CORONA	0,33 4,60
HEINEKEN	0,33 4,60
SMIRNOFF ICE	0,33 4,60
CORONA Cero 0,00 %	0,33 4,60





SHOTS 2cl

FLYING HIRSCH Jägermeister mit Red Bull	5,00
FLÜGERL roter Vodka mit Red Bull	4,20
HAXENSPREIZER Vodka, Zitronensaft, Zucker	4,10
HEUBODA VERRUPFERLE	3,50
APFELSTRUDEL Malibu, Apfelsaft, Vodka Stolichnaya	4,20
VODKA FEIGE	4,00

KLARES 2cl

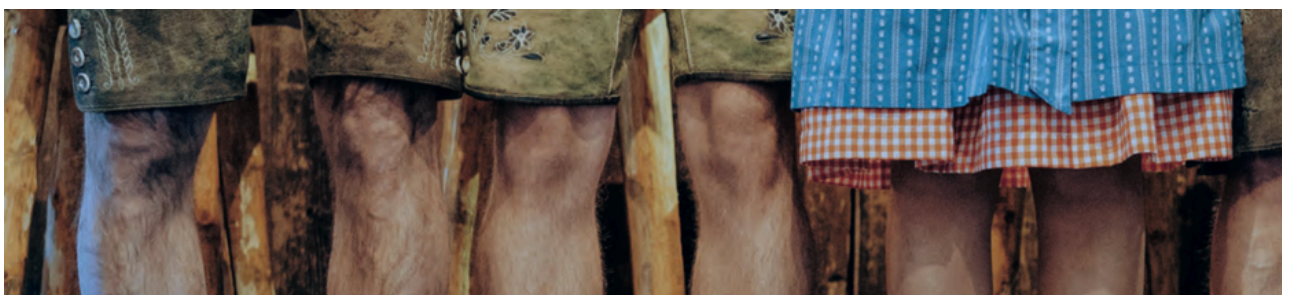
OBSTLER	3,70
MARILLE, WILLIAMS MIT FRUCHT	3,70
HONIG WILLIAMS, ENZIAN, HASELNUSS	3,70
GRAPPA	5,10
TEQUILA Cuervo Gold	4,60
ZIRBEN LIKÖR	4,00

BITTER

FERNET BRANCA, RAMAZOTTI, AVERNA, 4 CL	3,80
JÄGERMEISTER 2 cl	3,60

PRICKELWASSER

SCHLUMBERGER BRUT (PICCOLO)	0,20 10,50
CHAMPAGNER MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0,75 130,00
CHAMPAGNER MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	0,75 130,00





APEROS 4cl

CAMPARI Soda / Orange	5,90
MARTINI BIANCO	5,60
APEROL SPRITZ mit Sekt	7,90
PREISELPETER	7,90
HUGO	7,50

LIKÖRE & WHISK(E)Y 4cl

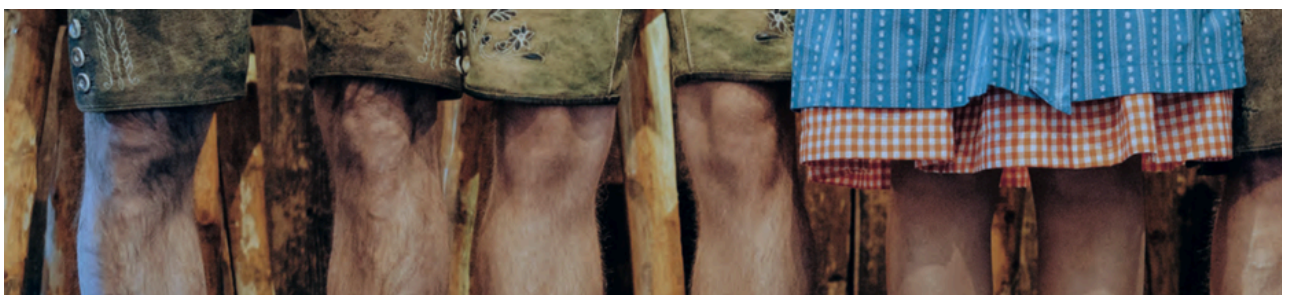
AMARETTO DI SARONNO	4,90
FRANGELICO Haselnuss-Likör	4,90
BAILEYS Original Irish Cream	4,90
JACK DANIEL'S Bourbon Tennessee-Whiskey	5,90
REMY MARTIN Cognac V.S.O.P.	5,80
CHIVAS REGAL 12 Years old blended Scotch Whisky	8,20
DIMPLE DE LUXE 15 Years old blended Scotch Whisky	9,20

GIN 4cl

BOMBAY	7,90
HENDRICKS	8,50
MONKEY 47	9,50

Filler 0,25

THOMAS HENRY	4,20
--------------	------





LONGDRINKS 4cl

RUM COLA Barcelo Rum Gold	7,20
Captain Morgan Cola	7,20
WHISKEY COLA Jack Daniels	7,20
VODKA STOLICHNAYA Red Bull / Lemon / Orange	7,20
ROTER STOLICHNAYA VODKA RED BULL	7,20
MALIBU ORANGE	7,20
GIN TONIC / LEMON Gordon Gin	7,20
CAIPIRINHA Pitú	8,90

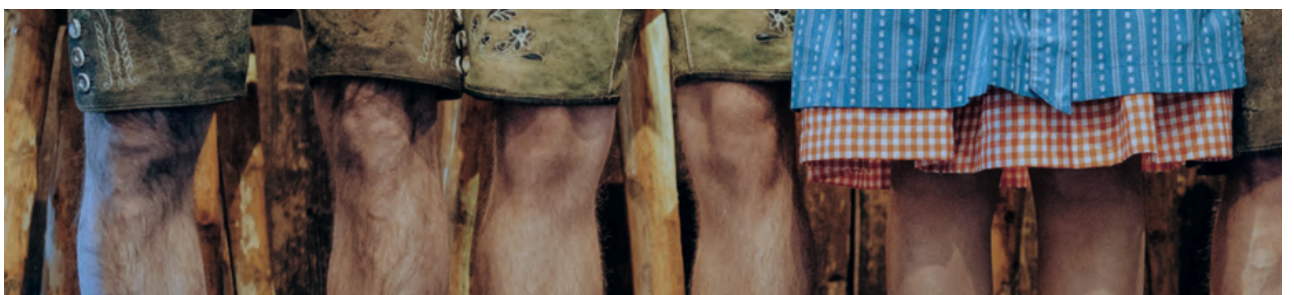
HEUBODA METER TRINKEN 11 TRINKEN = 10 ZAHLEN

1 METER WILLIAMS, HONIGWILLI, MARILLE, OBSTLER	37,00
1 METER TEQUILA CUERVO GOLD	46,00
1 METER HEISSE WITWE	47,00
1 METER APFELSTRUDEL	42,00
1 METER BOMBARDINO	47,00
1 METER FLÜGERL	42,00
1 METER FLYING HIRSCH	50,00

FLASCHENWARE 0,7l

MIT BEIGETRÄNKEN 1L ODER 4X RED BULL ODER 4X TONIC

JACK DANIELS NO.7	120,00
BRUGAL RUM	120,00
VODKA STOLICHNAYA	120,00
ERISTOFF ROT	120,00
GORDONS DRY GIN	120,00





WEISSWEINE OFFEN 1/8 L

GRÜNER VELTLINER Schankwein 3,70

Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Helles Gelbgold mit grünen Reflexen im Glas. Intensiv fruchtige Nase und am Gaumen ein würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.

GRÜNER VELTLINER 5,00

Weingut Leindl, Kamptal, Niederösterreich, Österreich
Helles Grüngelb, zarter Duft nach hellem Obst und weißem Pfeffer.
Harmonisch und ausgewogen, frisch im Geschmack.

CHARDONNAY WAGRAMER SELEKTION 5,40

Weingut Heiderer-Mayer, Baumgarten, Niederösterreich,
Österreich
Helles Goldgelb, elegant blumiger Duft,
komplexer Wein mit einer schöner Extraktsüße und Länge.

CUVÉE TOM PUR WEISS 6,00

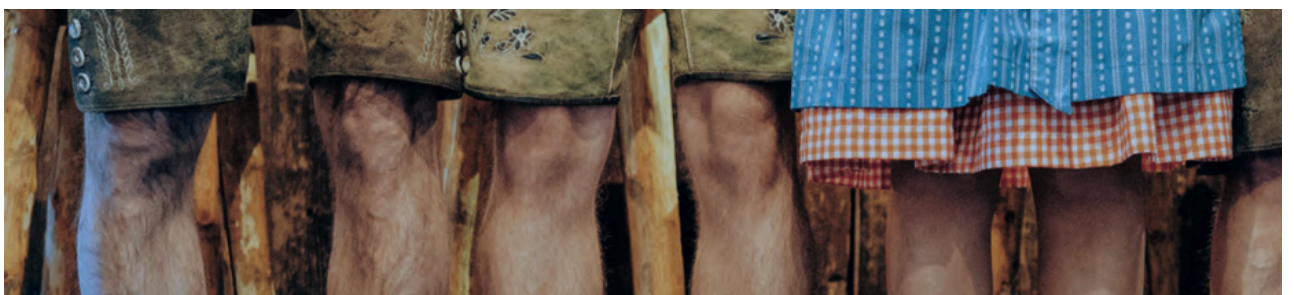
Weingut Strommer, Purbach, Burgenland, Österreich
Cuvee aus Sauvignon, Muskateller und Chardonnay, in der Nase Stachelbeeren und Holunder, im Geschmack leichtfüßig und fruchtig, Bukettreicher Trinkspaß.

GESPRITZT süß oder sauer ¼ | 4,10

ROSÉWEIN OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT ROSÉ 6,10

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich, Österreich
Leuchtendes Rosa, in der Nase zartes Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren, am Gaumen frisch und animierend.





ROTWEINE OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT „HEIDEBODEN“ 6,30

Weingut Gernot Leitner, Gols, Burgenland, Österreich
Fruchtiger Paradezweigelt mit viel Zwetschke und Kirsche.
Ein Glas geht immer!

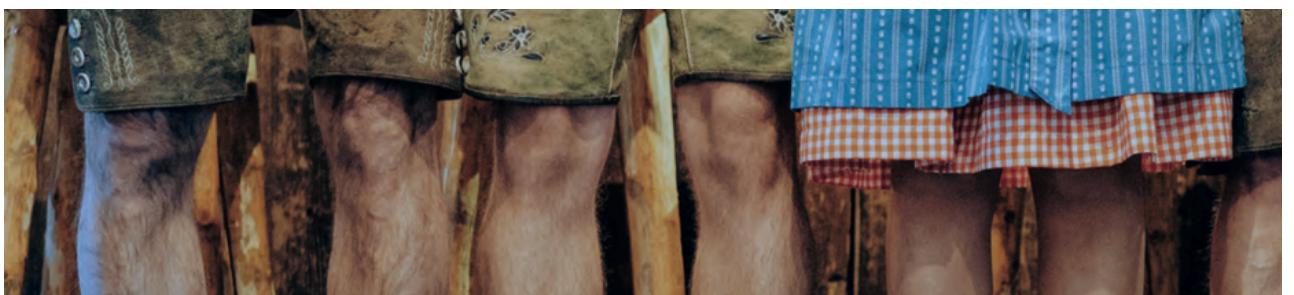
BLAUFRÄNKISCH PERFEKTION 6,30

Winzerschlössl Kaiser, Eisenstadt, Burgenland, Österreich
Kräftiges Rubinrot, Ockerreflexe, breiter Wasserrand.
Reifes dunkles Beerenkonfit, etwas Dörripflaumen,
Kräuterwürze, etwas Kardamom und floraler Touch.
Saftig, frische Struktur, etwas salzig, engmaschig, reife Kirschfrucht im Abgang.

Cabernet Sauvignon Kalk & Sand 6,40

Weingut Kroiss, Illmitz, Burgenland, Österreich
Hochreife sortentypische Cassisfrucht, keinesfalls vordergründig, wirkt fein und elegant, zarte Würze, Waldheidelbeere, Waldbrombeere, etwas Bitterschokolade.
Gute Fülle, wirkt dabei fast leichtfüßig, dosierte Säure-Tannin-Struktur, dunkle Weichsel, kalkige Assoziationen.

In unserer sorgfältig zusammengestellten Weinkarte finden Sie zudem feine Tropfen aus aller Welt. Bitte fragen Sie unser Serviceteam.





Liebe Gäste,

als Mitglied der Genussregion bemühen wir uns unsere Speisekarte weitestgehend regional & österreichisch zu gestalten und direkt beim Erzeuger und/oder regional einzukaufen.

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Käse: Bregenzerwald, lokale Erzeuger

Almochsen: Martin Bitschi, Brand

Schweinefleisch: Österreich

Schaf, Lamm: Österreich, z.T. Montafon, Brand

Forellen: Hauseigener Fischteich, Satteins

Wild: Österreich, z.T. Vorarlberg

Freiland-Eier: Sennhof, Vorarlberg, Brandnertal

Erdäpfel, Zwiebel: Österreich

aus unseren österreichischen Genussregionen:

Bio-Äpfel: Rheintaler - Bodensee, Vorarlberg

Sura Kees: Montafon, Vorarlberg, Schnifis

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!
gemäß § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinien

R Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

