



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	6,50
Mit French Dressing, Brotcroûtons, A, G, L, M	
HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE	14,90
Wildkräutersalat, in Enzian konfierte Rote Beete, G, L, M, F, A, L	
HEUBODASALAT	14,90
Wildkräutersalat, gebratene Hühnerbruststreifen, mariniertes Feta, A, G, F, L	
CESAR SALAT „NACH ART DES HAUSES“	14,90
Feldsalat, Ei, gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen, A, F, G, M	
KLARES RINDSSÜPPCHEN	5,80
Dinkelflädle, A, C, G, L	
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN	6,50
Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan), A, C, F, G, L	
BÄRLAUCHSUPPE	6,50
Mit hausgemachtem Chiasamen-Knäckebrot, A, C, F, G, L	





FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT 11,50

Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot, A, C, G

LUMPA-SALAT 12,50

Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot, A, C, G

BRANDNER BRETTL-JAUSE 15,50

Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzeln vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot, A, C, G, M

ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG)

Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse, A, G, L 11,50

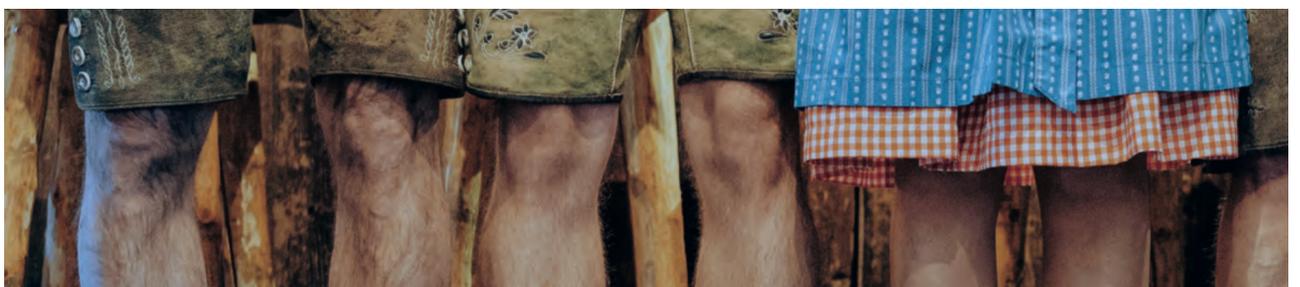
Mit Honig-Senf Dressing & Brandnertaler Ziegenkäse, A, G, L, M 11,50

Mit Tomatensauce und Mozzarella, A, G, L 10,50

FISCH

GEBRATENE FORELLE 26,90

AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART Ofenkartoffeln,
Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat A, D, F, G, L





FLEISCH

WIENER SCHNITZEL Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, A, C, G	
Vom Schwein	19,00
Vom Kalb	24,50
GRILLTELLER	25,50
Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck, Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter, G, M	
CONFIERTES MONTAFONER LAMM	26,90
8-Stunden gegart, hausgemachte Schupfnudeln, Minze-Erbssenschoten, A, C, F, G, L, O	
RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS	26,90
Hausgemachter Rösti, sommerliches Gemüse, 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 SPARE RIBES VOM STROH SCHWEIN	19,00
Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen, A, F, G, L, M, P	
HAUSGEMACHTE SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN	18,50
Pochiertes Brandnertaler Bio Ei, Nussbutter, Trüffelschaum, Babyspinat, A, C, F, G, L, M	
HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)	15,50
Mit Almochs Bolognese, Parmesan, A, C, G, L	





VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE 15,50
Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat, A, C, G, L, M

VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN 19,50
Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes, A, H, M, L

HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta) 14,50
Mit Bärlauchpesto, Cherry-Tomaten, frischer Grana Padano, A, C, F, G, H, L

2-ERLEI VOM KNÖDEL 18,50
Rote Beete und Bärlauchknödel mit Waldpilzragout, A, C, F, G, H, L

FÜR DIE RASSELBANDE - Für Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA 8,90
Hühnernuggets mit Pommes Frites, A, C

PUMUCKL 9,50
Pilz-Rahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle, A, C, G, L, M

SCHWEINCHEN DICK 9,50
Schweinsschnitzel mit Pommes Frites, A, C, G

DONALD DUCK 8,90
Hausgemachte Casarecce-Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G
oder mit feiner Almochs Bolognese

CHEESE BURGER 8,90
Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M





DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit), A, C, G	13,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL Mit Schlagsahne	6,90 7,40
Mit Vanillesauce oder Vanilleeis, A, C, G, H	7,90
LAVA CAKE VON DER DUNKLEN BELGISCHEN SCHOKOLADE Vanilleeis, frische Früchte (15 min Zubereitungszeit), A, C, G, H	8,90
KOKOSNUSS – PANNA COTTA Mango Sorbet, Ananas – Salsa, A, C, E, G, H	8,90
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	6,90
TAGESDESSERT	8,70
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A, G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, A, G	4,50
SAROTLA'S SOMMERTRAUM Mango-Maracuja Sorbet mit Prosecco	6,50





EIS

HEISSE LIEBE	7,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne, C, F, G	
NUSSKNACKER	7,80
Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne, A, C, F, G, H	
COUPE DÄNEMARK	7,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	
BANANA SPLIT	7,50
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	
GERÜHRTER EISKAFFEE	7,20
A, C, F, G	
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln	5,90
Mit Schlagsahne A, C, F, G	6,50
KINDERBECHER	5,50
2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne C, E, F, G	
SORBET-AUSWAHL 1 Kugel	1,80
Apfel-Kardamom, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille	
EIS-AUSWAHL 1 Kugel	1,50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella	





SOFT DRINKS

VÖSLAUER MINERALWASSER still, prickelnd	0,33 3,30	0,75 5,60
BRANDNER BERGQUELLWASSER		0,75 3,00
FANTA, COLA, SPRITE, SPEZI	0,25 3,20	0,50 4,40
COCA-COLA ZERO		0,33 3,70
EISTEE Zitrone, Pfirsich		0,33 3,70
ALMDUDLER		0,35 3,70
SCHWEPPEES Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,20 3,40
RED BULL		0,25 4,30

SÄFTE FÜR NEUE KRÄFTE

RAUCH SÄFTE Johannisbeere, Mango, Orange, Marille	0,20 3,30
APFELSAFT gespritzt	0,25 3,30
ALLE SÄFTE gespritzt groß	0,50 4,30

JUGENDSCHUTZ GETRÄNKE

SKIWATER Himbeere	0,33 3,50
SODA ZITRONE	0,50 3,30

KAFFEE

KAFFEE, ESPRESSO	3,20
DOPPELTER ESPRESSO	4,20
CAPPUCCINO	3,70
LATTE MACCHIATO	4,10





ZUM AUFWÄRMEN

HEISSE SCHOKOLADE mit Milch	3,80
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch und Sahne	4,10
LUMUMBA heiÙe Schokolade mit Rum und Sahne	5,20
BOMBARDINO heiÙer Eierlikör & Sahne 4 cl	4,30

TEESPEZIALITÄTEN

TEEMANUFAKTUR ALTHAUS verschiedene Sorten	3,20
ALTHAUS SCHWARZTEE mit Inländer-Rum	4,70

FOHRENBURGER BIER

BIER klein/groÙ	0,30 3,70	0,50 4,60
RADLER klein/groÙ	0,30 3,70	0,50 4,60
ALKOHOLFREIES BIER		0,33 3,70
HEFEWEIZEN klein/groÙ	0,33 3,90	0,50 4,90
COLA-WEIZEN	0,33 3,90	0,50 4,90
ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,50 4,90

FLASCHENKINDER

CORONA	0,33 4,50
HEINEKEN	0,33 4,50
DESPERADOS	0,33 4,50
SMIRNOFF ICE	0,33 4,50





SHOTS 2cl

FLYING HIRSCH Jägermeister mit Red Bull	4,60
FLÜGERL roter Vodka mit Red Bull	3,80
HAXENSPREIZER Vodka, Zitronensaft, Zucker	3,80
HEUBODA VERRUPFERLE	3,20

KLARES 2cl

OBSTLER	3,20
MARILLE, WILLIAMS	3,20
HONIG WILLIAMS	3,20
ENZIAN, HASELNUSS	3,20
GRAPPA	4,70
TEQUILA Cuervo Gold	3,90
ZIRBEN LIKÖR	3,30

BITTER

FERNET BRANCA 4 cl	3,50
JÄGERMEISTER 2 cl	3,20
RAMAZZOTTI 4 cl	3,50
AVERNA 4 cl	3,50

PRICKELWASSER

SCHLUMBERGER SPARKLING brut - österreichischer Sekt	0,20 9,00
GOLDECK GRÜNER VELTLINER trocken - österreichischer Sekt	0,75 31,00
CHAMPAGNER Sélection Premier Cru Henriët Bazin	0,75 65,00
CHAMPAGNER Rosé Grand Cru Henriët Bazin	0,75 70,00





APEROS 4cl

CAMPARI Soda / Orange	5,70
MARTINI BIANCO	5,30
APEROL SPRITZ mit Weißwein	6,50
PREISELPETER	7,80
HUGO	6,50
BLACK HUGO	7,80

LIKÖRE & WHISK(E)Y 4cl

AMARETTO DI SARONNO	4,70
FRANGELICO Haselnuss-Likör	4,70
BAILEYS Original Irish Cream	4,70
JACK DANIEL'S Bourbon Tennessee-Whiskey	5,20
REMY MARTIN Cognac V.S.O.P.	5,20
CHIVAS REGAL 12 Years old blended Scotch Whisky	7,30
DIMPLE DE LUXE 15 Years old blended Scotch Whisky	8,30

GIN TONIC 4cl

BOMBAY	7,80
HENDRICKS	7,90
MONKEY 47	8,90
Filler 2cl	
THOMAS HENRY	3,60
FEVER TREE	3,60
RED BULL TONIC 33cl	4,50





LONGDRINKS 4cl

RUM COLA Brugal Rum	6,50
WHISKEY COLA Jack Daniels	6,50
VODKA STOLICHNAYA Red Bull / Lemon / Orange	6,50
ROTER VODKA RED BULL	6,50
MALIBU ORANGE	6,50
GIN TONIC / LEMON Gordon Gin	6,50
CAIPIRINHA Pitú	7,50

HEUBODA METER TRINKEN 11 TRINKEN = 10 ZAHLEN

1 METER WILLIAMS, HONIGWILLI, MARILLE, OBSTLER	32,00
1 METER TEQUILA CUERVO GOLD	39,00
1 METER BOMBARDINO	43,00
1 METER FLÜGERL	38,00

FLASCHENWARE 0,7l

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

JACK DANIELS NO.7	105,00
BRUGAL RUM	105,00
VODKA STOLICHNAYA	105,00
ERISTOFF ROT	105,00
GORDONS DRY GIN	105,00





WEISSWEINE OFFEN 1/8 L

GRÜNER VELTLINER Hauswein 3,50

Weingut Günther Pratsch, Martinsdorf, Niederösterreich, Österreich
Sortentypische Nase, etwas grüner Apfel, spritzig frisch am Gaumen.

GRÜNER VELTLINER 4,90

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 5,50

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

GESPRITZT süß oder sauer ¼ | 3,80

ROSÉWEIN OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT ROSÉ 5,60

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





ROTWEINE OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT Hauswein	3,50
Weingut Pratsch, Martinsdorf, Niederösterreich, Österreich Angenehme Kirschnase, eleganter Körper mit samtigem Tanin, saftig und angenehm am Gaumen.	
ZWEIGELT „HEIDEBODEN“	5,70
Weingut Gernot Leitner, Gols, Burgenland, Österreich Fruchtiger Paradezweigelt mit viel Zwetschke und Kirsche. Ein Glas geht immer!	
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017	5,50
Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland DAC, 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	5,90
Weingut Erich Scheiblhofer, Andau, Burgenland, Österreich Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, sehr fruchtig, pfeffrig, herb und komplex. Fein abgerundet durch Karamelltöne und Eichentouch.	
GESPRITZT süß oder sauer	¼ 3,80

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.

Milch/Milchprodukte: Ländle-Milch, Vorarlberg

Käse: Ländle-Milch, lokale Erzeuger

Almochsen: Martin Bitschi, Brand

Schweinefleisch: Österreich

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

Forellen: Hauseigener Fischteich, Tirol

Wild: Österreich, z.T. Vorarlberg

Freiland-Eier: Sennhof, Vorarlberg

Erdäpfel, Zwiebel: Österreich

aus unseren österreichischen Genussregionen:

Bio-Äpfel: Rheintaler - Bodensee, Vorarlberg

Sura Kees: Montafon, Vorarlberg

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*

*gem §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.

