HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

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

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT 6,50
Mit French Dressing, Brotcroûtons, A, G, L, M

HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE 14,90
Wildkräutersalat, auf Buchenholz geräucherte Rote Beete, glacierte Feige, geröstete Nüsse G, L, M, F, A, L

BÜFFEL-MOZZARELLA 12,90
Marinierter Rucola, Balsamico-Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne, A, G, H

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

Hausgemachte Gulaschsuppe 6,80
Mit Brot, A, F, G, L

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

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

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

BRANDNER BRETTL JAUSE 16,50
Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzen vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot, A, C, G, M

ALPPIZZA – DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG)
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse, A, G, L 11,50
Mit Brandnertaler Ziegenkäse und Honig, A, G, L, M 11,50
Mit Tomatensauce und Mozzarella, A, G, L 11,50

FISCH

GEBRATENE FORELLE 26,90
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, "MÜLLERIN ART" Ofenkartoffeln, Sauerrahm Dip, Babyspinat A, D, F, G, L

HEUBODA SPECIAL

HEUBODABRETT (AB 2 PERSONEN) PRO PERSON 26,90
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 19,00
Vom Kalb 24,50

GRILLTELLER 25,50
Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck, Pommes, Marktgemüse, Kräuterbutter, G, M

CONFIERTES MONTAFONER LAMM 27,50
8-Stunden gegart, hausgemachte Créme fraîche Gnocchi, Minze-Erbsenschoten, A, C, F, G, L, O

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS 27,50
Hausgemachter Rösti, Romanesco 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 SPARERIBES VOM STROHSCHWEIN 19,50
Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen, A, F, G, L, M, P

ZWIEBELROSTBRATEN 27,50
Butterspätzle, Speckbohnenröllchen
A, C, F, G, L, M

HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA) 16,50
Mit Almochs Bolognese, Parmesan, A, C, G, L

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE 17,50
Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat, A, C, G, L, M

VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN 19,90
Hausgemachter Gemüse-Bohnen Patty, Veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse Sauce, Löffelpommes, A, H, M, L

HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta) 15,90
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, A, C

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

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

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

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

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit), A, C, G	15,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL	7,50
Mit Schlagsahne	8,10
Mit Vanillesauce oder Vanilleeis, A, C, G, H	8,80
LAVENDEL CRÉME BRÛLÉE Vanille Crumble, frische Beeren, Kirschsorbet A, C, G	10,00
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	7,50
TAGESDESSERT	10,50
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A, G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, A, G	4,50
Veganer Sorbet Cup 3 verschiedene Kugeln, Vanille Crumble, frische Beeren, Sojajoghurt, A, F	8,20

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

EIS

HEISSE LIEBE 8,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne, C, F, G

NUSSKNACKER 8,80
Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne, A, C, F, G, H

COUPE DÄNEMARK 8,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G

BANANA SPLIT 8,50
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter,
Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G

GERÜHRTER EISKAFFEE 8,20
A, C, F, G

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln (Vanille, Schokolade, Erdbeere) 6,90
Mit Schlagsahne A, C, F, G 7,80

KINDERBECHER 6,50
2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne C, E, F, G

SORBET AUSWAHL 1 Kugel 2,90
Apfel-Kardamom, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille

EIS AUSWAHL 1 Kugel 2,30
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella
Portion Sahne 0,90

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

SOFT DRINKS

VÖSLAUER MINERALWASSER still, prickelnd	0,33 l 3,40 0,75 l 5,70
BRANDNER BERGQUELLWASSER	0,75 l3,00
FANTA, COLA, SPRITE, SPEZI	0,25 l 3,30 0,50 l 4,50
COCA-COLA ZERO	0,33 l 3,70
EISTEE Zitrone, Pfirsich	0,33 l 3,70
ALMDUDLER	0,35 l 3,70
SCHWEPPES Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l 3,40
RED BULL	0,25 l 4,30

SÄFTE FÜR NEUE KRÄFTE

RAUCH SÄFTE Johannisbeere, Mango, Orange, Marille	0,20 l 3,40
APFELSAFT gespritzt	0,25 l 3,40
ALLE SÄFTE gespritzt groß	0,50 l 4,40

JUGENDSCHUTZ GETRÄNKE

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

KAFFEE

KAFFEE, ESPRESSO	3,30
DOPPELTER ESPRESSO	4,30
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,20

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

ZUM AUFWÄRMEN

HEISSE SCHOKOLADE mit Milch	3,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch und Sahne	4,20
LUMUMBA heiße Schokolade mit Rum und Sahne	5,30
BOMBARDINO heißer Eierlikör & Sahne 4 cl	4,40
HEISSE WITWE heißer Pflaumenlikör & Sahne 4 cl	4,40
GLÜHWEIN, JAGERTEE	4,80

TEESPEZIALITÄTEN

TEEMANUFAKTUR ALTHAUS verschiedene Sorten	3,30
ALTHAUS SCHWARZTEE mit Inländer-Rum	4,80

FOHRENBURGER BIER

BIER klein/groß	0,30 l 3,90 0,50 l 4,90
RADLER klein/groß	0,30 l 3,90 0,50 l 4,90
ALKOHOLFREIES BIER	0,33 l 3,90
HEFEWEIZEN klein/groß	0,33 l 4,20 0,50 l 5,20
COLA-WEIZEN	0,33 l 4,20 0,50 l 5,20
ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,50 l 5,00

FLASCHENKINDER

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

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

SHOTS 2cl

FLYING HIRSCH Jägermeister mit Red Bull	4,70
FLÜGERL roter Vodka mit Red Bull	3,90
HAXENSPREIZER Vodka, Zitronensaft, Zucker	3,90
HEUBODA VERRUPFERLE	3,30
APFELSTRUDEL Malibu, Apfelsaft, Vodka Stolichnaya	4,00
VODKA FEIGE	3,90

KLARES 2cl

OBSTLER	3,30
MARILLE, WILLIAMS MIT FRUCHT	3,30
HONIG WILLIAMS, ENZIAN, HASELNUSS	3,30
GRAPPA	4,80
TEQUILA Cuervo Gold	4,20
ZIRBEN LIKÖR	3,50

BITTER

FERNET BRANCA, RAMAZOTTI, AVERNA, 4 CL	3,60
JÄGERMEISTER 2 cl	3,50

PRICKELWASSER

CANNELLA PROSECCO (PICCOLO)	0,20 l 9,00
GOLDECK GRÜNER VELTLINER trocken - österreichischer Sekt	0,75 l 31,00
CHAMPAGNER Hebrart Sélection 1er Cru	0,75 l 75,00
CHAMPAGNER Hebrart Rosé 1er Cru	0,75 l 80,00

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

APEROS 4cl

CAMPARI Soda / Orange	5,80
MARTINI BIANCO	5,50
APEROL SPRITZ mit Sekt	7,20
HUGO	7,20

LIKÖRE & WHISK(E)Y 4cl

AMARETTO DI SARONNO	4,80
FRANGELICO Haselnuss-Likör	4,80
BAILEYS Original Irish Cream	4,80
JACK DANIEL'S Bourbon Tennessee-Whiskey	5,50
REMY MARTIN Cognac V.S.O.P.	5,50
CHIVAS REGAL 12 Years old blended Scotch Whisky	7,50
DIMPLE DE LUXE 15 Years old blended Scotch Whisky	8,50

GIN 4cl

BOMBAY	7,80
HENDRICKS	7,90
MONKEY 47	8,90

Filler 0,25

THOMAS HENRY	3,60

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

LONGDRINKS 4cl

RUM COLA Brugal Rum	6,70
WHISKEY COLA Jack Daniels	6,70
VODKA STOLICHNAYA Red Bull / Lemon / Orange	6,70
ROTER VODKA RED BULL	6,70
MALIBU ORANGE	6,70
GIN TONIC / LEMON Gordon Gin	6,70
CAIPIRINHA Pitu	7,80

HEUBODA METER TRINKEN 11 TRINKEN = 10 ZAHLEN

1 METER WILLIAMS, HONIGWILLI, MARILLE, OBSTLER	33,00
1 METER TEQUILA CUERVO GOLD	42,00
1 METER HEISSE WITWE	44,00
1 METER APFELSTRUDEL	40,00
1 METER BOMBARDINO	44,00
1 METER FLÜGERL	39,00
1 METER FLYING HIRSCH	47,00

FLASCHENWARE 0,7l

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

JACK DANIELS NO.7	115,00
BRUGAL RUM	115,00
VODKA STOLICHNAYA	115,00
ERISTOFF ROT	115,00
GORDONS DRY GIN	115,00

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

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 6,10
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 l 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.

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

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 CLASSIC 2017 5,90
Weingut Hans Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland DAC, Österreich
Kräftiges Rubinrot, Ockerreflexe, breiter Wasserrand.
Reifes dunkles Beerenkonfit, etwas Dörrpflaumen,
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.

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
BRAND

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

<u>aus unseren österreichischen Genussregionen:</u>
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	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinien
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.