

**GETRÄNKE**

**SPEISEN**

**BAR RESTAURANT**

**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.

<b>Milch/Milchprodukte:</b>	Ländle-Milch, Vorarlberg
<b>Käse:</b>	Ländle-Milch, lokale Erzeuger
<b>Almochsen:</b>	Martin Bitschi, Brand
<b>Schweinefleisch:</b>	Österreich
<b>Schaf, Lamm:</b>	Österreich, z.T. Montafon, Brand
<b>Forellen, Saibling:</b>	Tirol
<b>Wild:</b>	Österreich, z.T. Vorarlberg
<b>Freiland-Eier:</b>	Sennhof, Vorarlberg
<b>Erdäpfel, Zwiebel:</b>	Österreich

aus unseren österreichischen Genussregionen:

<b>Äpfel:</b>	Rheintaler - Bodensee, Vorarlberg
<b>Sura Kees:</b>	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.

## HERZLICH WILLKOMMEN

Der Heuboda bietet Vorarlberger Gemütlichkeit für entspannte und herzerfrischende Urlaubstage hier bei uns im Brandnertal! Unsere regionale Küche, ein kühles Bier sowie erlesene Weine laden ein zum gemütlichen Beisammensein mit urigem Hüttenflair.

***Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 21.00 Uhr  
Tischreservierungen unter +43 5559 248 oder [hotel@sarotla.at](mailto:hotel@sarotla.at)***

*Guten Appetit & viel Spaß wünscht  
Lothar Schedler und das Heuboda-Team*

**Täglich geöffnet  
ab 12 Uhr**

## SOFT DRINKS

VÖSLAUER MINERALWASSER <i>still, prickelnd</i>	0,33 l	2,90	0,75 l	5,40
BRANDNER BERGQUELLWASSER			0,75 l	2,50
FANTA, COLA, SPRITE, SPEZI	0,25 l	2,90	0,50 l	4,10
COCA-COLA ZERO			0,33 l	3,30
EISTEE <i>Zitrone, Pfirsich</i>			0,33 l	3,30
ALMDUDLER			0,35 l	3,30
SCHWEPPE <i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>			0,20 l	3,20
RED BULL			0,25 l	4,00

## SÄFTE FÜR NEUE KRÄFTE

RAUCH SÄFTE <i>Johannisbeere, Mango, Orange, Marille</i>			0,20 l	3,10
APFELSAFT <i>gespritzt</i>			0,25 l	3,00
ALLE SÄFTE <i>gespritzt groß</i>			0,50 l	4,10

## JUGENDSCHUTZ GETRÄNKE

SKIWATER <i>Himbeere</i>			0,33 l	3,10
SODA ZITRONE			0,50 l	3,10

## KAFFEE

KAFFEE, ESPRESSO				2,90
DOPPELTER ESPRESSO				3,90
CAPPUCCINO				3,30
LATTE MACCHIATO				3,80

## ZUM AUFWÄRMEN

HEISSE SCHOKOLADE <i>mit Milch und Sahne</i>				3,50
LUMUMBA <i>heiße Schokolade mit Rum und Sahne</i>				4,90
GLÜHWEIN, JAGERTEE				4,20
HEISSE WITWE <i>heißer Pflaumenlikör &amp; Sahne</i>			4 cl	3,90
BOMBARDINO <i>heißer Eierlikör &amp; Sahne</i>			4 cl	3,90

## TEESPEZIALITÄTEN

TEEMANUFAKTUR ALTHAUS <i>verschiedene Sorten</i>				3,10
ALTHAUS SCHWARZTEE <i>mit Inländer-Rum</i>				4,50

## FOHRENBURGER BIER

BIER <i>klein/groß</i>	0,30 L	3,20	0,50 I	4,10
RADLER <i>klein/groß</i>	0,30 L	3,20	0,50 I	4,10
ALKOHOLFREIES BIER			0,33 I	3,20
HEFEWEIZEN <i>klein/groß</i>	0,33 L	3,40	0,50 I	4,50
COLA-WEIZEN	0,33 L	3,40	0,50 I	4,50
ALKOHOLFREIES WEIZEN			0,50 I	4,50

## FLASCHENKINDER

CORONA			0,33 I	4,20
HEINEKEN			0,33 I	4,20
DESPERADOS			0,33 I	4,20
SMIRNOFF ICE			0,33 I	4,20

## SHOTS *2cl*

FLYING HIRSCH <i>Jägermeister mit Red Bull</i>				4,30
FLÜGERL <i>roter Vodka mit Red Bull</i>				3,50
APFELSTRUDEL <i>Malibu, Apfelsaft, Vodka Stolichnaya</i>				3,20
HAXENSPREIZER				3,50
HEUBODA VERRUPFERLE				2,90

## KLARES *2cl*

OBSTLER				3,00
MARILLE, WILLIAMS MIT FRUCHT				3,00
HONIG WILLIAMS				3,00
ENZIAN, HASELNUSS				3,00
GRAPPA				4,50
TEQUILA <i>Cuervo Gold</i>				3,60
ZIRBEN LIKÖR				3,20

## BITTER

FERNET BRANCA	2 cl	3,20
JÄGERMEISTER	2 cl	2,90
RAMAZZOTTI	2 cl	3,20
AVERNA	2 cl	3,20

## APEROS *4cl*

CAMPARI <i>Soda / Orange</i>		5,90
MARTINI BIANCO		4,90
APEROL SPRITZ <i>mit Weißwein</i>		4,90
HUGO		4,90

## LIKÖRE & WHISK(E)Y *4cl*

AMARETTO DI SARONNO		4,40
FRANGELICO <i>Haselnuss-Likör</i>		4,40
BAILEYS <i>Original Irish Cream</i>		4,40
JACK DANIEL'S <i>Bourbon Tennessee-Whiskey</i>		4,90
REMY MARTIN <i>Cognac V.S.O.P.</i>		4,90
CHIVAS REGAL <i>12 Years old blended Scotch Whisky</i>		7,00
DIMPLE DE LUXE <i>15 Years old blended Scotch Whisky</i>		8,00

## LONGDRINKS *4cl*

RUM COLA <i>Brugal Rum</i>		5,90
WHISKEY COLA <i>Jack Daniels</i>		5,90
VODKA STOLICHNAYA <i>Red Bull / Lemon / Orange</i>		5,90
ROTER VODKA RED BULL		5,90
MALIBU ORANGE		5,90
GIN TONIC / LEMON <i>Bols</i>		5,90
GIN TONIC <i>mit Bombay Sapphire</i>		7,20
GIN TONIC <i>mit Hendricks</i>		9,20
CAIPIRINHA <i>Pitu</i>		7,20

## PRICKELWASSER

SCHLUMBERGER SPARKLING brut - österreichischer Sekt	0,20 l	8,00
GOLDECK GRÜNER VELTLINER trocken - österreichischer Sekt	0,75 l	29,00
CHAMPAGNER <i>Sélection Premier Cru Henriët Bazin</i>	0,75 l	55,00
CHAMPAGNER <i>Rosé Grand Cru Henriët Bazin</i>	0,75 l	62,00

## HEUBODA METER TRINKEN

11 TRINKEN = 10 ZAHLEN

1 METER WILLIAMS, HONIGWILLI, MARILLE, OBSTLER	30,00
1 METER TEQUILA CUERVO GOLD	36,00
1 METER HEISSE WITWE	39,00
1 METER BOMBARDINO	39,00
1 METER APFELSTRUDEL	32,00
1 METER FLÜGERL	35,00

## FLASCHENWARE *0,7l*

MIT BEIGETRÄNKEN 1L ODER 3X RED BULL ODER 4X TONIC

JACK DANIELS NO.7	96,00
CAPTAIN MORGAN SPICED RUM	96,00
VODKA STOLICHNAYA	96,00
ERISTOFF ROT	96,00
BOMBAY SAPPHIRE	96,00



## WEISSWEINE OFFEN 1/8 L

GRÜNER VELTLINER <i>Hauswein</i> <i>Weingut Günther Pratsch, Weinviertel</i> <i>Sortentypische Nase, etwas grüner Apfel,</i> <i>spritzig frisch am Gaumen.</i>	3,00
GRÜNER VELTLINER <i>Weingut Leindl, Kamptal</i> <i>Helles Grüngelb, zarter Duft nach hellem Obst und weißem Pfeffer.</i> <i>Harmonisch und ausgewogen, frisch im Geschmack</i>	4,40
CHARDONNAY WAGRAMER SELEKTION <i>Weingut Heiderer-Mayer, Wagram</i> <i>Helles Goldgelb, elegant blumiger Duft, komplexer Wein</i> <i>mit einer schöner Extraktsüße und Länge</i>	4,50
CUVÉE TOM PUR WEISS <i>Weingut Strommer, Neusiedlersee Hügelland</i> <i>Cuvee aus Sauvignon, Muskateller und Chardonnay, in der Nase</i> <i>Stachelbeeren und Holunder, im Geschmack leichtfüßig und fruchtig,</i> <i>Bukettreicher Trinkspaß</i>	4,60
GESPRITZT <i>süß oder sauer</i>	¼ l 3,00

## ROSÈWEIN OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT ROSÉ - BIO <i>Weingut Jurtschitsch, Kamptal</i> <i>Leuchtendes Rosa, in der Nase zartes Duftspiel mit feinen</i> <i>Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren, am Gaumen</i> <i>frisch und animierend.</i>	4,60
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------



## ROTWEINE OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT <i>Hauswein</i> <i>Weingut Pratsch, Weinviertel</i> <i>Angenehme Kirschnase, eleganter Körper mit samtigem Tanin,</i> <i>saftig und angenehm am Gaumen.</i>	3,00
ZWEIGELT „HEIDEBODEN“ <i>Weingut Leitner, Neusiedlersee</i> <i>Fruchtiger Paradezweigelt mit viel Zwetschke und Kirsche.</i> <i>Ein Glas geht immer!</i>	4,70
BLAUFRÄNKISCH - BIO <i>Winzerschlössl Kaiser, Neusiedlersee Hügelland</i> <i>Tiefes Rubingranat, violette Reflexe, Brombeeren und Kirsche.</i> <i>Saftig frisch, schöne Tanine, langer Abgang</i>	4,80
CABERNET SAUVIGNON <i>Weingut Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee</i> <i>Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln,</i> <i>sehr fruchtig, pfeffrig, herb und komplex. Fein abgerundet</i> <i>durch Karamelltöne und Eichentouch.</i>	4,90
GESPRITZT <i>süß oder sauer</i>	¼ l 3,00

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



## SALATE UND VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT <i>mit Hausdressing, Brotcroûtons</i> A, C, F, G, L, M	5,20
BUNT GEMISCHTER SALATTELLER <i>gebratene Streifen vom österreichischen Hirsch Walnüsse, Kürbiskerne und glacierte Trauben</i> A, C, F, G, H, M, L	19,50
HEUBODA-SALAT <i>gebratene Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat mit Brotcroûtons und Balsamico-Dressing</i> A, C, F, G, H, M, L	12,90
HÜHNERBRUST <i>in Cornflakes-Kürbiskern-Panade gebacken lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat, Sauerrahmsauce</i> A, C, E, G, H, L	13,90
BÜFFEL-MOZARELLA <i>marinierter Rucola, in Honig und Balsamico gedünstete Kirschparadeiser, Pinienkerne</i> G, L, M	10,80
HAUSGEMACHTE CASARECCE ( <i>gerollte Pasta</i> ) <i>Bolognese</i> A, C, L	12,90



## SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE VOM BRANDNER ALMOCHSEN <i>mit Kräuterflädle</i> <i>L, A, G</i>	5,20
HAUSGEMACHTE TOMATEN-MANGO-SUPPE <i>mit Sahnehäubchen</i> <i>G, L</i>	5,20
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE <i>mit Brot</i> <i>L, A, G, F</i>	5,50

## VEGETARISCH-VEGANE KÜCHE / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE <i>Röstzwiebeln, kleiner gemischter Salat</i> <i>A, C, G, L, M</i>	13,90
HAUSGEMACHTER VEGANER BURGER <i>mit Löffelpommes, Paprika-Dip</i> *VEGAN <i>A, H, M, L</i>	13,90
HAUSGEMACHTE CASARECCE ( <i>gerollte Pasta</i> ) <i>Verdure e pomodoro (Tomatensauce, Gemüse)</i> A, C, L <i>Napoletana (Tomatensauce, Basilikum)</i> A, C, L	13,90 10,90



## FISCH

FILET VON DER TIROLER FORELLE <i>Marktgemüse, Kräuter-Crostino</i> A, D, G, L	19,80
TIROLER SAIBLINGSFILLET <i>lauwarmer Erdäpfel-Gurken-Dill-Salat, Sauerrahm-Sauce</i> A, D, G, L	20,80

## FLEISCH

WIENER SCHNITZEL IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN <i>vom Kalb</i> <i>vom Schwein</i> <i>Pommes Frites oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren</i> A, C, G	21,90 16,90
HEUBODA-BURGER VOM RIND 180G <i>mit gebratenen Speckstreifen, Bergkäse, Spiegelei</i> <i>Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce,</i> <i>Löffelpommes</i> A, M, G, C, L	15,90
TOURNEDOS VOM ÖSTERREICHISCHEN HIRSCH 2X90G <i>Portweinreduktion, hausgemachte Krokette, glaciertes Rotkraut</i> A, C, G	26,90



HEUBODABRETT (AB 2 PERSONEN) <i>rassig gewürzte Spare Ribs, Grillwürste, Schweinsschnitzel, Chicken Wings, gegrillter Rindsrücken, Löffel-Pommes mit Dip-Saucen Knoblauchbrot und gegrillte Maiskolben</i> C, G, H, M	PRO PERSON	22,80
	extra Gedeck	2,00
GRILLTELLER <i>Rindsrücken, Schweinsrückensteak, Hühnerbrust, Grillwürstel, Speckstreifen, Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter</i> A, G, L, M, F		21,20

## **FÜR DIE RASSELBANDE** - *Für Kinder bis 12 Jahre*

BIENE MAJA <i>Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C</i>		6,50
PUMUCKL <i>Hausgemachte Spätzle in Sauce mit Marktgemüse A, C, G, L, M</i>		6,90
SCHWEINCHEN DICK <i>Kleines Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G</i>		6,90
DONALD DUCK <i>Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites A, C, G</i>		5,90
HAUSGEMACHTE CASARECCE ( <i>gerollte Pasta</i> ) <i>Napoletana A, C, L oder Bolognese A, C, L</i>		6,90

*Auf Wunsch:  
Petersilienerdäpfel und Gemüse statt Pommes Frites*



## DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN <i>Apfelmus</i> (15 min Zubereitungszeit) C, G, L, A	10,50
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL <i>mit Schlagsahne</i> <i>mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i> A, C, G, H	4,50 4,90 5,50
DESSERT DES TAGES	5,90

## EIS

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln <i>mit Schlagsahne</i> A, C, F, G	3,70 4,50
HEISSE LIEBE <i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne</i> C, F, G	6,50
NUSSKNACKER <i>Walnusseis mit verschiedenen Nüssen und Schlagsahne</i> A, C, F, G, H	6,80
COUP DÄNEMARK <i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne</i> A, C, E, F, G	6,20
KINDERBECHER <i>2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne</i> C, E, F, G	3,40



## Gipfel-Treffen

Zwischen Bergen und Alpbach lässt es sich gut arbeiten. In unseren modernen Seminarräumen finden Sie die erforderliche Ruhe, damit Ihre Tagung oder Workshop zu einem vollen Erfolg wird.

Wir unterstützen Sie gerne in der Vorbereitung und versprechen Ihnen auch während der Tagung beste Betreuung. Unser Seminarraum bietet Platz für Veranstaltungen für bis zu **30 Personen**. Je nach Anlass stellen wir den Raum individuell für Sie aus.

Folgendes Equipment steht zu Ihrer Verfügung: Beamer - Overhead-Projektor - Flip Chart - Pinnwand - Leinwand - Moderationskoffer - kostenloses WLAN im Seminarraum

### ***Wenn Arbeit zum Vergnügen wird***

Zu einem erfolgreichen Seminar gehört auch das passende Rahmenprogramm. Pausen können für einen Spaziergang und gute Gespräche am Alvierbach genutzt werden. Bogenschießen oder Segway-Fahren im Team lockern den Ablauf auf. Nach getaner Arbeit können gute Ideen beim gemeinsamen Essen weitergesponnen werden, ein Absacker an der Bar beendet den produktiven Tag in bester Stimmung. Unseren Seminargästen steht außerdem unser hauseigener bergSPA-Bereich mit Infinitypool, Saunawelten und Anwendungen bereit.

### ***Unser Fazit:***

Wir achten auf Ihren Erfolg.

Fragen Sie nach unseren speziellen Tagungspauschalen und Angeboten!

T +43 5559 248 oder per Mail an [hotel@sarotla.at](mailto:hotel@sarotla.at)

## Hochzeit 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 Hochzeit!

T +43 5559 248 oder per Mail an [hotel@sarotla.at](mailto:hotel@sarotla.at)



**HEUBODA APRÈS-SKI BAR RESTAURANT**  
HOTEL SAROTLA GMBH  
MÜHLEDÖRFLE 23  
6708 BRAND  
T +43 5559 248  
E [hotel@sarotla.at](mailto:hotel@sarotla.at)

**HEUBODA**  
APRESKI • BAR • RESTAURANT  
B R A N D

