

GENUSSZEIT

HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen, schmecken und riechen
Sie die Philosophie
unserer genussWERKSTATT

WIR SCHÄTZEN DIE URSPRÜNGLICHKEIT DER LEBENSMITTEL!

Daher verwenden wir hauptsächlich regionale Produkte und kochen saisonal.

WIR KENNEN UNSERE WURZELN!

Daher bleiben wir bodenständig und ehrlich und nehmen uns bewusst Zeit.

WIR BLEIBEN NICHT STEHEN!

Daher finden Sie klassische Gerichte auch mal modern inszeniert.

WIR KOCHEN MIT FREUDE!

Daher finden Sie auf jedem Teller ein Stück Persönlichkeit und Liebe.

GENUSSZEIT

VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,80
Mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	
IN WALDHONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE	14,90
Wildkräutersalat, in Enzian konfettierte 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	
ROTE BEETE TATAR	9,50
Toastbrot, Joghurt – Kren Dip A, F, N	
BRUSCHETTA	9,50
Mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen A, N	
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	
MIZO - SUPPE	6,50
Grünes Gemüse und Tofu F, N	

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURSTSALAT	12,50
Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot	
A, C, G	
ÜSR LUMPA-SALAT	13,50
Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot	
A, C, G	
BRANDNER BRETTLJAUSE	16,50
Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzen vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot	
A, C, G, M	
ALPIZZA - DIE ALPENPIZZA (MIT SAUERTEIG)	11,50
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse	
A, G, L	
Mit Ziegenkäse und Honig	11,50
A, G, L, M	
Mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella	11,50
A, G, L	

FISCH

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

GENUSSZEIT

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Vom Schwein 19,00

Vom Kalb A, C, G 24,50

GRILLTELLER

25,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,
Pommes Frites, Gemüse der Saison, Kräuterbutter
G, M

CONFIERTES MONTAFONER LAMM

27,50

8-Stunden gegart, hausgemachte Crème fraîche Gnocchi, Minze-Erbenschoten
A, C, F, G, L, O

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

27,50

Hausgemachter 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 SPARE RIBES VOM STROHSCHWEIN

19,50

Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen
A, F, G, L, M, P

HAUSGEMACHTE SPINAT MAULTASCHEN

18,50

Poschierter Brandnertal Bio Ei, Nussbutter, Trüffelschaum, Babyspinat
A, C, F, G, L, M

ENTRECÔTE VOM RIND (200g)

27,50

Butterspätzle, Gemüse der Saison, Portwein - Jus
A, C, G, L

HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)

16,50

Mit Almochs Bolognese, Parmesan
A, C, G, L

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

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, 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

KICHERERBSEN FALAFEL 18,50 

Quinoa Taboulé, Zaziki, Hummus

F, N

SAROTLA'S POKE BOWL 18,50 

Mit Mizo glasierter Tofu, Kimchi, Avocado, Jackfruit, gedämpfter Reis

F, N

GENUSSZEIT

FÜR DIE RASSELBANDE - Kinder bis 12 Jahre

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

PUMUCKL 9,50
Pilzrahm-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

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE 7,90
A, C, G, L

HAUSGEMACHTE CASARECCE NUDELN MIT TOMATENSAUCE 8,90 
A, C, G, L, M

GEBACKENE TOFU NUGGETS MIT POMMES 8,90 
A, C, G, L, M

VEGANER BURGER 8,90 
Hausgemachter Gemüse–Bohnen–Patty, veganer Käse,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika–Gemüse–Sauce, Löffelpommes
A, H, M, L

GENUSSZEIT

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit)	A, C, G	17,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL Mit Schlagsahne		7,50
Mit Vanillesauce oder Vanilleeis A, C, G, H		8,10
Mit Vanillesauce oder Vanilleeis A, C, G, H		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, G		8,90
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE		7,50
TAGESDESSERT		10,50

GENUSSZEIT

EIS

AFFOGATO AL CAFFÈ	5,50
Vanilleeis mit Espresso A, G	
AFFOGATO AL CIOCCOLATO	4,50
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce A, G	
SAROTLA`S SOMMERTRAUM	6,50
Mango-Maracuja Sorbet mit Prosecco A, G	
HEISSE LIEBE	8,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne A, G	
NUSSKNACKER	8,80
Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne A, G, H	
COUPE DÄNEMARK	8,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	
BANANA SPLIT	8,50
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	
GERÜHRTER EISKAFFEE	8,20
A, C, F, G	
GEMISCHTES EIS 3 KUGELN (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	6,90
Mit Schlagsahne A, G	7,80
KINDERBECHER	6,50
2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne A, G	
SORBET-AUSWAHL 1 KUGEL	2,90
Apfel-Kardamom, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille	
EIS-AUSWAHL 1 KUGEL	2,30
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella	
Portion Sahne	0,90
VEGANER SORBET CUP	8,20
3 verschiedene Kugeln, Vanille Crumble, frische Beeren, Sojajoghurt	
A, F	

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

ALLERGENE

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

 Vegan

