



HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen, schmecken und riechen
Sie die Philosophie
unserer genussWERKSTATT

Sarotla' s Genusswerkstatt

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	
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	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	
MIZO – SUPPE 	6,50
Grünes Gemüse und Tofu F, N	

Saretla's Genusswerkstatt



FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURSTSALAT Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot A, C, G	12,50
ÜSR LUMPA-SALAT Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot A, C, G	13,50
BRANDNER BRETTLJAUSE Brandnertal Speck und Kaminwurzeln, Vorarlberger Käse, Senf und Brot A, C, G, M	16,50
ALPIZZA - DIE ALPENPIZZA (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 AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH „MÜLLERIN ART“ Ofenkartoffeln, Sauerrahm Dip, Babyspinat A, D, F, G, L	27,90
--	-------

Sarotla's Genusswerkstatt



FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Vom Schwein

19,90

Vom Kalb

26,00

A, C, G

GRILLTELLER

27,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck, Pommes Frites,

Gemüse der Saison, Kräuterbutter

G, M

CONFIERTES MONTAFONER LAMM

28,50

8-Stunden gegart, hausgemachte Crème fraîche Gnocchi, Minze-Erbsschoten

A, C, F, G, L, O

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

28,50

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 JUNGSCHEIN

21,00

Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen

A, F, G, L, M, P

HAUSGEMACHTE SPINAT MAULTASCHEN

19,50

Poschirtes Brandnertal Bio Ei, Nussbutter, Trüffelschaum, Babyspinat

A, C, F, G, L, M

ENTRECÔTE VOM RIND (200G)

28,50

Butterspätzle, Gemüse der Saison, Portwein - Jus

A, C, G, L

HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)

17,50

Mit Almochs Bolognese, Parmesan

A, C, G, L

Sarotla's Gemüsewerkstatt

VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	17,50
Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat A, C, G, L, M	
VEGANER BURGER IM KÜRBISKERNBUN 	19,90
Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-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	
2-ERLEI VOM KNÖDEL	19,50
Rote Beete und Bärlauchknödel mit Waldpilzragout A, C, F, G, H, L	
KICHERERBSEN FALAFEL 	19,50
Quinoa Taboulé, Zaziki, Hummus F, N	
SAROTLA'S POKE BOWL 	19,50
Mit Mizo glacierter Tofu, Kimchi, Avocado, Jackfruit, gedämpfter Reis F, N	

SAROTLA'S Gemüsemerkstatt



DESSERTS

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, G	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

Sarotla's Genusswerkstatt



EIS

HEISSE LIEBE	9,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne A, G	
NUSSKNACKER	9,50
Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne A, G, H	
COUPE DÄNEMARK	9,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	
BANANA SPLIT	9,50
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	
GERÜHRTER EISKAFFEE	9,20
A, C, F, G	
GEMISCHTES EIS 3 KUGELN (VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE)	7,50
Mit Schlagsahne A, G	
KINDERBECHER	6,80
2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne A, G	
SORBET-AUSWAHL 1 KUGEL	3,20
Mango-Maracuja, Zitrone, Marille, Himbeer-Erdbeer	
EIS-AUSWAHL 1 KUGEL	2,80
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella Portion Sahne	0,90
VEGANER SORBET CUP 	9,00
3 verschiedene Kugeln, geröstete Nüsse, frische Beeren, Sojajoghurt A, F, E	

Sarotla's Genusswerkstatt



GETRÄNKEKARTE

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

Sarotla's Genussmerkstatt



ZUM AUFWÄRMEN

HEISSE SCHOKOLADE mit Milch	4,00
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch und Sahne	4,60

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

BITTER

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

APEROS 4cl

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

Sarotla's Genussmerkstatt



WEISSWEINE OFFEN 1/8 L

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.

Sarotla's Genussmerkstatt



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.

Sarotla's Gernot Leitner



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.

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

Sarotla's Genusswerkstatt