

**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! Mit unserer regionalen Küche, einem kühlen Bier sowie erlesenen Weinen freuen wir uns, Euch bei uns willkommen heißen zu dürfen.

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

*Lothar Schedler und das Heuboda-Team*

## 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				3,00
DOPPELTER ESPRESSO				4,00
CAPPUCCINO				3,40
LATTE MACCHIATO				3,90

## 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				4,40
HEISSE WITWE <i>heißer Pflaumenlikör &amp; Sahne</i>	4 cl			4,10
BOMBARDINO <i>heißer Eierlikör &amp; Sahne</i>	4 cl			4,10

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

## FLASCHENKINDER

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

## SHOTS *2cl*

FLYING HIRSCH <i>Jägermeister mit Red Bull</i>				4,40
FLÜGERL <i>roter Vodka mit Red Bull</i>				3,60
APFELSTRUDEL <i>Malibu, Apfelsaft, Vodka Stolichnaya</i>				3,30
HAXENSPREIZER				3,60
HEUBODA VERRUPFERLE				3,00

## KLARES *2cl*

OBSTLER				3,10
MARILLE, WILLIAMS MIT FRUCHT				3,10
HONIG WILLIAMS				3,10
ENZIAN, HASELNUSS				3,10
GRAPPA				4,60
TEQUILA <i>Cuervo Gold</i>				3,70
ZIRBEN LIKÖR				3,30

## BITTER

FERNET BRANCA	2 cl	3,30
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00
RAMAZZOTTI	2 cl	3,30
AVERNA	2 cl	3,30

## APEROS *4cl*

CAMPARI <i>Soda / Orange</i>	5,50
MARTINI BIANCO	5,10
APEROL SPRITZ <i>mit Weißwein</i>	5,10
HUGO	5,10

## LIKÖRE & WHISK(E)Y *4cl*

AMARETTO DI SARONNO	4,50
FRANGELICO <i>Haselnuss-Likör</i>	4,50
BAILEYS <i>Original Irish Cream</i>	4,50
JACK DANIEL'S <i>Bourbon Tennessee-Whiskey</i>	5,00
REMY MARTIN <i>Cognac V.S.O.P.</i>	5,00
CHIVAS REGAL <i>12 Years old blended Scotch Whisky</i>	7,10
DIMPLE DE LUXE <i>15 Years old blended Scotch Whisky</i>	8,10

## LONGDRINKS *4cl*

RUM COLA <i>Brugal Rum</i>	6,00
WHISKEY COLA <i>Jack Daniels</i>	6,00
VODKA STOLICHNAYA <i>Red Bull / Lemon / Orange</i>	6,00
ROTER VODKA RED BULL	6,00
MALIBU ORANGE	6,00
GIN TONIC / LEMON <i>Bols</i>	6,00
GIN TONIC <i>mit Bombay Sapphire</i>	7,30
GIN TONIC <i>mit Hendricks</i>	9,30
CAIPIRINHA <i>Pitu</i>	7,30

## 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	31,00
1 METER TEQUILA CUERVO GOLD	37,00
1 METER HEISSE WITWE	41,00
1 METER BOMBARDINO	41,00
1 METER APFELSTRUDEL	33,00
1 METER FLÜGERL	36,00

## 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 Hauswein 3,00  
*Weingut Günther Pratsch, Martinsdorf, Niederösterreich, Österreich*  
*Sortentypische Nase, etwas grüner Apfel,*  
*spritzig frisch am Gaumen.*

GRÜNER VELTLINER 4,40  
*Weingut Leindl, Zöbing, Niederösterreich, Österreich*  
*Helles Grüngelb, zarter Duft nach hellem Obst und weißem Pfeffer.*  
*Harmonisch und ausgewogen, frisch im Geschmack*

CHARDONNAY WAGRAMER SELEKTION 4,60  
*Weingut Heiderer-Mayer, Baumgarten, Niederösterreich, Österreich*  
*Helles Goldgelb, elegant blumiger Duft, komplexer Wein*  
*mit einer schöner Extraktsüße und Länge*

CUVÉE TOM PUR WEISS 4,60  
*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 3,00

## ROSÉWEIN OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT ROSÉ - BIO 4,80  
*Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich, Österreich*  
*Leuchtendes Rosa, in der Nase zartes Duftspiel mit feinen*  
*Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren, am Gaumen*  
*frisch und animierend.*

## ROTWEINE OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT Hauswein 3,00  
*Weingut Pratsch, Martinsdorf, Niederösterreich, Österreich*  
*Angenehme Kirschnase, eleganter Körper mit samtigem Tanin,*  
*saftig und angenehm am Gaumen.*

ZWEIGELT „HEIDEBODEN“ 4,70  
*Weingut Gernot Leitner, Gols, Burgenland, Österreich*  
*Fruchtiger Paradezweigelt mit viel Zwetschke und Kirsche.*  
*Ein Glas geht immer!*

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 4,80  
*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 4,90  
*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 l 3,00

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

## VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,20  
*Mit French Dressing, Brotcroûtons*  
A, G, L, M

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,20  
*Mit French Dressing, Brotcroûtons*  
A, G, L, M

HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE 11,50  
*Wildkräutersalat, in Enzian konfierte Rote Beete*  
G, L, M, F, A, L

KALTES ROASTBEEF VOM BRANDNER ALMOCHS 11,90  
*Wildkräutersalat, hausgemachtes Bauernbrot, Sauce Tatar*  
A, C, G, L, M, F

HAUSGEMACHTE SPINAT-SCHLUTZKRAPPEN 10,50  
*Pochiertes Brandnertaler Bio Ei, Nussbutter*  
A, C, G, L, M, F

KLARES RINDSSÜPPCHEN 5,20  
*Schnittlauchflädle*  
A, C, G, L

TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN 5,20  
*Buttermilch, Brotcroutons (auf Wunsch auch Vegan)*  
A, L, G, F, C

BÄRLAUCHSUPPE 5,20  
*Mit hausgemachtem Chiasamen-Knäckebrot*  
L, A, G, F, C

## FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT 11,20  
*Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot*  
A, C, G

ÜSR LUMPA-SALAT 11,90  
*Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot*  
A, C, G

BRANDNER BRETTL-JAUSE 14,90  
*Hausgemachter Speck und Kaminwurzeln vom Brandner Ziegenkitz, Vorarlberger Käse, Senf und Brot*  
A, C, G, L, M

ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (mit Sauerteig) 9,90  
*Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse*  
*Honig-Senf-Dressing mit Brandnertaler Ziegenkäse,*  
*Honig und Jungspinat, mit eingelegtem Gemüse, veganer Käse*  
A, C, G, L, M, F

## FISCH

GEBRATENE FORELLE 24,90  
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART  
*Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat*  
D, A, G, F, L

GEBRATENER SAIBLING 25,90  
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART  
*Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat*  
D, A, G, F, L

## FLEISCH

### WIENER SCHNITZEL

*Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln*

*Vom Schwein*

17,50

*Vom Kalb*

22,50

*A, C, G*

### GRILLTELLER

*Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,*

*Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter*

22,50

*G*

### SOUS-VIDE GEGARTES MONTAFONER LAMM

*16-Stunden gegart, hausgemachte Schupfnudeln, Minze-Erbsenschoten*

24,90

*G, C, A, F, L, O*

### RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

*Hausgemachter Rösti, sommerliches Gemüse*

22,80

*A, C, G, L, O, F*

### HEUBODA BURGER IM BRIOCHE-BUN

*180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse,*

*Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce,*

*Löffelpommes*

17,50

*A, C, G*

## VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

### VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE

*Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat*

*A, C, G, L, M*

13,90

### VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN

*Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten,*

*Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes*

*A, H, M, L*

16,90

### HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta)

*Mit Bärlauchpesto, getrocknete Tomaten, frischer Grana Padano*

*A, C, L, F, G, H*

13,90

### 2-ERLEI VOM KNÖDEL

*Rote Beete und Bärlauchknödel mit Brandner Steinpilzragout*

*A, C, L, F, G, H*

15,90

## FÜR DIE RASSELBANDE - Für Kinder bis 12 Jahre

### BIENE MAJA

*Hähnernuggets mit Pommes Frites A, C*

6,50

### PUMUCKL

*Pilz-Rahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M*

6,90

### SCHWEINCHEN DICK

*Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G*

6,90

### DONALD DUCK

*Hausgemachte Casarecce-Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G*

6,90

## DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN 9,60  
*Apfelmus (20 min Zubereitungszeit)*  
A, C, G, L

HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 4,80  
*Mit Schlagsahne* 5,20  
*Mit Vanillesauce oder Vanilleeis* 5,80  
A, C, G, H

TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE 4,70

## EIS

HEISSE LIEBE 6,50  
*Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne* C, F, G

NUSSKNACKER 6,80  
*Walnusseis mit verschiedenen Nüssen und Schlagsahne* A, C, F, G, H

COUPE DÄNEMARK 6,50  
*Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne* A, C, E, F, G

BANANA SPLIT 6,50  
*Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne* A, C, E, F, G

GERÜHRTER EISKAFFEE 6,20  
A, C, F, G

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln 3,70  
*Mit Schlagsahne* 4,50  
A, C, F, G

KINDERBECHER 3,40  
*2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne* C, E, F, G

## 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 statten 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

