

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.

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

aus unseren österreichischen Genussregionen:

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, BGBl II 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 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



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
BOMBARDINO <i>heißer Eierlikör & 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 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>				4,40
FLÜGERL <i>roter Vodka mit Red Bull</i>				3,60
HAXENSPREIZER <i>Vodka, Zitronensaft, Zucker</i>				3,60
HEUBODA VERRUPFERLE				3,00

KLARES *2cl*

OBSTLER				3,10
MARILLE, WILLIAMS				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	4 cl	3,40
JÄGERMEISTER	2 cl	3,00
RAMAZZOTTI	4 cl	3,40
AVERNA	4 cl	3,40

APEROS *4cl*

CAMPARI <i>Soda / Orange</i>		5,50
MARTINI BIANCO		5,10
APEROL SPRITZ <i>mit Weißwein</i>		5,10
PREISELPETER		5,40
HUGO		5,10
BLACK HUGO		5,40

LIKÖRE & WHISK(EY) *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

GIN TONIC *4cl*

BOMBAY		6,50
HENDRICKS		7,50
MONKEY 47		8,50

Filler 2cl

THOMAS HENRY		3,20
FEVER TREE		3,20
RED BULL TONIC <i>33cl</i>		4,20

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>Gordon Gin</i>	6,00
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 BOMBARDINO	41,00
1 METER FLÜGERL	36,00

FLASCHENWARE 0,7l

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

JACK DANIELS NO.7	96,00
BRUGAL RUM	96,00
VODKA STOLICHNAYA	96,00
ERISTOFF ROT	96,00
GORDONS DRY GIN	96,00



WEISSWEINE OFFEN 1/8 L

GRÜNER VELTLINER <i>Hauswein</i> <i>Weingut Günther Pratsch, Martinsdorf, Niederösterreich, Österreich</i> <i>Sortentypische Nase, etwas grüner Apfel,</i> <i>spritzig frisch am Gaumen.</i>	3,20
GRÜNER VELTLINER <i>Weingut Leindl, Zöbing, Niederösterreich, Österreich</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, Baumgarten, Niederösterreich, Österreich</i> <i>Helles Goldgelb, elegant blumiger Duft, komplexer Wein</i> <i>mit einer schöner Extraktsüße und Länge</i>	4,60
CUVÉE TOM PUR WEISS <i>Weingut Strommer, Purbach, Burgenland, Österreich</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 3,20

ROSÉWEIN OFFEN 1/8 L

ZWEIGELT ROSÉ <i>Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Niederösterreich, Österreich</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>	4,80
--	------



ROTWEINE OFFEN *1/8 L*

ZWEIGELT <i>Hauswein</i> <i>Weingut Pratsch, Martinsdorf, Niederösterreich, Österreich</i> <i>Angenehme Kirsch Nase, eleganter Körper mit samtigem Tanin,</i> <i>saftig und angenehm am Gaumen.</i>	3,20
ZWEIGELT „HEIDEBODEN“ <i>Weingut Gernot Leitner, Gols, Burgenland, Österreich</i> <i>Fruchtiger Paradezweigelt mit viel Zwetschke und Kirsche.</i> <i>Ein Glas geht immer!</i>	4,70
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 <i>Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland DAC, Österreich</i> <i>Kräftiges Rubinrot, Ockerreflexe, breiter Wasserrand. Reifes</i> <i>dunkles Beerenkonfit, etwas Dörripflaumen, Kräuterwürze,</i> <i>etwas Kardamom und floraler Touch. Saftig, frische Struktur,</i> <i>etwas salzig, engmaschig, reife Kirschfrucht im Abgang.</i>	4,80
CABERNET SAUVIGNON <i>Weingut Erich Scheiblhofer, Andau, Burgenland, Österreich</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 3,20

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



VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT <i>Mit French Dressing, Brotcroûtons</i> <i>A, G, L, M</i>	5,80
HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE <i>Wildkräutersalat, in Enzian konfierte Rote Beete</i> <i>G, L, M, F, A, L</i>	13,90
IN KNOBLAUCH – ÖL GEBRATENE GARNELEN <i>Wildkräutersalat & Kräuterbaguette</i> <i>A, G, F, L</i>	13,90
HAUSGEMACHTE TERRINE VOM BÜRSEBERGER BIO – HUHN <i>Früchte – Chutney, gegrillter Romana-Salat</i> <i>C, F, G</i>	12,90
KLARES RINDSSÜPPCHEN <i>Dinkelflädle</i> <i>A, C, G, L</i>	5,60
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN <i>Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan)</i> <i>A, C, F, G, L</i>	5,60
BÄRLAUCHSUPPE <i>Mit hausgemachtem Chiasamen-Knäckebrot</i> <i>A, C, F, G, L</i>	5,60



FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT <i>Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot</i> A, C, G	11,50
LUMPA-SALAT <i>Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot</i> A, C, G	12,50
BRANDNER BRETTL-JAUSE <i>Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzen vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot</i> A, C, G, M	15,50
ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG) <i>Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse</i> A, G, L	10,50
<i>Mit Honig-Senf-Dressing Mit Brandnertaler Ziegenkäse</i> A, G, L, M	10,50
<i>Mit Tomatensauce und Mozzarella</i> A, G, L	8,90

FISCH

GEBRATENE FORELLE AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART <i>Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat</i> A, D, F, G, L	25,90
GEBRATENER SAIBLING AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART <i>Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat</i> A, D, F, G, L	26,90



FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Vom Schwein

18,50

Vom Kalb

23,50

A, C, G

GRILLTELLER

24,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,

Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter

G, M

CONFIERTES MONTAFONER LAMM

25,90

8-Stunden gegart, hausgemachte Schupfnudeln, Minze-Erbssenschoten

A, C, F, G, L, O

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

25,90

Hausgemachter Rösti, sommerliches Gemüse

A, C, F, G, L, O

HEUBODA BURGER IM BRIOCHE-BUN

18,00

180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse,

Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce,

Löffelpommes

A, C, G

BBQ SPARE RIBES VOM STROH SCHWEIN

18,50

Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen

A, F, G, L, M, P

HAUSGEMACHTE SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN

17,90

Pochiertes Brandnertaler Bio Ei, Nussbutter, Trüffelschaum, Babyspinat

A, C, F, G, L, M



VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE <i>Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat</i> A, C, G, L, M	14,50
VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN <i>Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes</i> A, H, M, L	17,50
HAUSGEMACHTE CASARECCE (<i>gerollte Pasta</i>) <i>Mit Bärlauchpesto, Cherry-Tomaten, frischer Grana Padano</i> A, C, F, G, H, L	14,50
2-ERLEI VOM KNÖDEL <i>Rote Beete und Bärlauchknödel mit Brandner Steinpilzragout</i> A, C, F, G, H, L	17,90

FÜR DIE RASSELBANDE - Für Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA <i>Hühnernuggets mit Pommes Frites</i> A, C	6,50
PUMUCKL <i>Pilz-Rahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle</i> A, C, G, L, M	6,90
SCHWEINCHEN DICK <i>Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i> A, C, G	6,90
DONALD DUCK <i>Hausgemachte Casarecce-Nudeln mit feiner Tomatensauce</i> A, C, G	6,90

Auf Wunsch können Sie auch eine Gemüsebeilage für Ihre Kinder dazubestellen.



DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN <i>Apfelmus (20 min Zubereitungszeit)</i> A, C, G	12,50
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL <i>Mit Schlagsahne</i> <i>Mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i> A, C, G, H	5,50 5,90 6,50
BERGER SCHOKO BOWL <i>Dreierlei von der Schokolade mit warmen und kalten Beeren</i> A, C, E, G, N	12,50
RIEBEL – PANNACOTTA <i>ingelegter Bio-Apfel, Apfel-Kardamom-Sorbet</i> A, C, E, G, H	11,90
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	6,90
TAGESDESSERT	9,90

EIN KLEINER RUNDER ABSCHLUSS

AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Vanilleeis mit Espresso</i> A, G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce</i> A, G	5,50
SAROTLA'S SOMMERTRAUM <i>Mango-Maracuja-Sorbet mit Prosecco</i>	6,50



EIS

HEISSE LIEBE	6,50
<i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne C, F, G</i>	
NUSSKNACKER	6,80
<i>Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne A, C, F, G, H</i>	
COUPE DÄNEMARK	6,50
<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G</i>	
BANANA SPLIT	6,50
<i>Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G</i>	
GERÜHRTER EISKAFFEE	6,20
<i>A, C, F, G</i>	
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln	4,90
<i>Mit Schlagsahne A, C, F, G</i>	5,50
KINDERBECHER	4,20
<i>2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne C, E, F, G</i>	
SORBET-AUSWAHL 1 Kugel	1,80
<i>Apfel-Kardamom, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille</i>	
EIS-AUSWAHL 1 Kugel	1,50
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella</i>	



HEUBODA APRÈS-SKI BAR RESTAURANT
HOTEL SAROTLA GMBH
MÜHLEDÖRFLE 23
6708 BRAND
T +43 5559 248
E hotel@sarotla.at

HEUBODA
APRESKI • BAR • RESTAURANT
B R A N D

