

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 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***

Lothar Schedler und das Heuboda-Team

*Täglich ab 12 Uhr
geöffnet*

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 & Sahne</i>			4 cl	4,10
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
APFELSTRUDEL <i>Malibu, Apfelsaft, Vodka Stolichnaya</i>	3,30
HAXENSPREIZER <i>Vodka, Zitronensaft, Zucker</i>	3,60
VODKA FEIGE	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	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
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>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 HEISSE WITWE	41,00
1 METER BOMBARDINO	41,00
1 METER APFELSTRUDEL	33,00
1 METER FLÜGERL	36,00
1 METER VODKA FEIGE	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 Kirschnase, 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> A, F, G, M	5,20
HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE <i>Wildkräutersalat, in Enzian konfierte Rote Beete, Nüsse</i> E, F, G, M	11,50
KALTES ROASTBEEF VOM BRANDNER ALMOCHS <i>Wildkräutersalat, hausgemachtes Bauernbrot, Sauce Tatar</i> A, C, F, G, M	11,90
HAUSGEMACHTE MAULTAUSCHEN <i>Pochiertes Brandnertaler Bio Ei, Babyspinat, Nussbutter</i> A, C, G, L	10,50
KLARES RINDSSÜPPCHEN <i>Dinkelflädle</i> A, C, G, L	5,20
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN <i>Buttermilch, Brotcroutons (auf Wunsch auch Vegan)</i> A, G, L	5,20
KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN <i>Mit Schwarzbrot – Chips (auf Wunsch auch Vegan)</i> A, F, G, L, N	5,20
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE <i>Mit Brot</i> A, G, L	6,20

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT <i>Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot</i> A, C, G	11,20
ÜSR LUMPA-SALAT <i>Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot</i> A, C, G	11,90
BRANDNER BRETTL-JAUSE <i>Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzen vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot</i> A, C, G, M	14,90
ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG) <i>Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse</i> <i>Honig-Senf-Sauce mit Jungspinat und Brandnertaler Ziegenkäse</i> A, G, L, M	9,90
HEUBODA SANDWICH MIT GERÖSTETEN BAUERNBROT <i>Pastrami vom Brandnertaler Almochs, Sauerkraut, Cocktailsauce und Bergkäse</i> A, F, G, M, N	13,50

FISCH

GEBRATENE FORELLE AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART <i>Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat</i> D, E, G	24,90
GEBRATENER SAIBLING AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART <i>Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat</i> D, F, G	25,90



FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Vom Schwein

17,50

Vom Kalb

22,50

A, C, G

GRILLTELLER

22,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,

Pommes Frites, saisonales Gemüse, Kräuterbutter

G, M

10 STUNDEN SOUS-VIDE GEGARTER MONTAFONER HIRSCH

25,90

Preiselbeer - Portwein – Jus, hausgemachte Schupfnudeln,

glaciertes Apfelrotkraut

A, C, G, L, M

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

23,80

Hausgemachter Rösti, saisonales Gemüse

A, C, G, L, O, F

HEUBODA BURGER IM BRIOCHE-BUN

17,50

180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse,

Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce,

Löffelpommes

A, C, F, G, M

HEUBODABRETT (AB 2 PERSONEN)

PRO PERSON 24,50

rassig gewürzte Spare Ribs, Grillwürste, Schweinsschnitzel,

Chicken Wings, gegrillter Rindsrücken, Wedges mit Dip-Saucen,

Knoblauchbrot und gegrillte Maiskolben

extra Gedeck

2,00

A, C, G, M



VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE <i>Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat</i> A, C, G, L, M	13,90
VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN <i>Hausgemachter Gemüse-Kichererbsen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes</i> A, F, H, L, M, N	16,90
HAUSGEMACHTE CASARECCE (<i>gerollte Pasta</i>) <i>All'arrabbiata, getrocknete Tomaten, Oliven, frischer Grana Padano</i> A, C, F, G, L	13,90
2-ERLEI VOM KNÖDEL <i>Rote Beete und Bärlauchknödel mit Pilzragout</i> A, C, F, G	15,90
KIMCHI FRIES <i>Fermentierter Chinakohl, Pommes, Wasabi – Mayonnaise und Röstzwiebeln</i> A, C, F, H, L	11,50

FÜR DIE RASSELBANDE - Für Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA <i>Hähnernuggets mit Pommes Frites</i> A, C, G	6,50
PUMUCKL <i>Pilz-Rahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle</i> A, C, G, L	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, F, G	6,90

DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN	10,50
<i>Hausgemachtes Apfelmus und Zwetschgenröster (20 min Zubereitungszeit)</i>	
A, C, G	
HAUSGEMACHTER BIOAPFEL- ODER TOPFENSTRUDEL	4,80
<i>Mit Schlagsahne</i>	5,20
<i>Mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	5,80
A, C, G, H	
SCHOKO - SOUFFLEE MIT WEICHEM KERN	6,90
<i>Von der Milka - Schokolade & Maracuja – Sorbet</i>	
A, C, G, H	
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	4,70

EIS

HEISSE LIEBE	6,50
<i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne A, G</i>	
NUSSKNACKER	6,80
<i>Walnusseis mit verschiedenen Nüssen und Schlagsahne A, G, H</i>	
COUPE DÄNEMARK	6,50
<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, G, H</i>	
BANANA SPLIT	6,50
<i>Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, G, H</i>	
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln	3,70
<i>Mit Schlagsahne</i>	4,50
A, G	
KINDERBECHER	3,40
<i>2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne A, G</i>	

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

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



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

