



HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen, schmecken und riechen
Sie die Philosophie
unserer genussWERKSTATT

Sarotla' s Genusswerkstatt

VORSPEISEN UND SUPPEN

<p>KLEINER GEMISCHTER SALAT Mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M</p>	7,50
<p>IN WALDHONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE Bunter Pflücksalat, auf Buchenholz geräucherte Rote Beete G, L, M, F, A, L</p>	14,90
<p>CESAR SALAT "NACH ART DES HAUSES" Feldsalat, Ei, gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen A, F, G, M</p>	14,90
<p>ROTE BEETE TATAR  Toastbrot, Joghurt – Kren Dip A, F, N</p>	9,50
<p>BRUSCHETTA  Mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen A, N</p>	9,50
<p>KLARES RINDSSÜPPCHEN Kräuterflädle A, C, G, L</p>	6,20
<p>TOMATEN-MANGO SÜPPCHEN  Schnittlauch – Topfen, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan) A, C, F, G, L</p>	6,80
<p>BÄRLAUCHSUPPE  Schwarzbrotchip A, C, F, G, L</p>	6,80
<p>MIZO – SUPPE  Grünes Gemüse und Tofu F, N</p>	6,50

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



FÜR DIE RASSELBANDE

BIENE MAJA Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C	9,50
PUMUCKL Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M	10,50
SCHWEINCHEN DICK Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	10,50
DONALD DUCK Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce oder mit feiner Almochs Bolognese A, C, G	9,50
CHEESE BURGER Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M	10,50
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE A, C, G, L	8,50
HAUSGEMACHTE CASARECCE NUDELN MIT TOMATENSAUCE  A, C, G, L, M	6,50
GEBACKENE TOFU NUGGETS MIT POMMES  A, C, G, L, M	9,50
VEGANER BURGER  Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	10,50

Sarotla's Genusswerkstatt



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



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