



## HERZLICH WILLKOMMEN!

Unser 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](mailto:rezeption@sarotla.at)

Durchgehend warme Küche von 12.:00 bis 21:00 Uhr  
Tischreservierungen unter +43 5559 248 oder [hotel@sarotla.at](mailto:hotel@sarotla.at)





## VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,80
Mit French Dressing, Brotcroûtons, A, G, L, M	
IN WALDHONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE	14,90
Wildkräutersalat, in Enzian konfierte 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	
KLARES RINDSSÜPPCHEN	5,80
Kräuterflädle, A, C, G, L	
TOMATEN-MANGO SÜPPCHEN	6,50
Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan), A, C, F, G, L	
BÄRLAUCHSUPPE	6,50
Mit hausgemachtem Chiasamen-Knäckebrot , A, C, F, G, L	





## FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST SALAT 12,50  
Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot, A, C, G

LUMPA SALAT 13,50  
Wurst Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot, A, C, G

BRANDNER BRETTL JAUSE 16,50  
Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzeln vom Brandhertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot, A, C, G, M

ALPPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG)  
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse, A, G, L 11,50  
Mit Ziegenkäse und Honig, A, G, L, M 11,50  
Mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella, A, G, L 11,50

## FISCH

GEBRATENE FORELLE 26,90  
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, "MÜLLERIN ART" Ofenkartoffeln,  
Sauerrahm Dip, Baby- Blattspinat A, D, F, G, L

## HEUBODA SPECIAL

HEUBODABRETT (AB 2 PERSONEN) PRO PERSON 26,90  
Rassig gewürzte Spareribs, Grillwürste, Schweinsschnitzel, Chicken Wings,  
gegrillter Rindsrücken, Löffel Pommes mit verschiedenen Dip-Saucen,  
Knoblauchbrot und gegrillte Maiskolben, C, G, H, M, extra Gedeck 3,50





## FLEISCH

WIENER SCHNITZEL mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, A, C, G	
Vom Schwein	19,00
Vom Kalb	24,50
GRILLTELLER	25,50
Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck, Pommes, Gemüse der Saison, Kräuterbutter, G, M	
CONFIERTES MONTAFONER LAMM	27,50
8-Stunden gegart, hausgemachte Crème fraîche Gnocchi, Minze-Erbsschoten, A, C, F, G, L, O	
RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS	27,50
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 SPARERIBES VOM STROHSCHWEIN	19,50
Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen, A, F, G, L, M, P	
ENTRECÔTE VOM RIND (200G)	27,50
Butterspätzle, Gemüse der Saison, Portwein - Jus, A, C, G, L	
HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)	16,50
Mit Almochs Bolognese, Parmesan, A, C, G, L	
HAUSGEMACHTE SPINAT MAULTASCHEN	18,50
Poschirtes Brandnertal Bio Ei, Nussbuter, Trüffelschaum, Babyspinat, A, C, F, G, L, M	





## VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	17,50
Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat, A, C, G, L, M	
VEGANER BURGER IM BUN	19,90
Hausgemachter Gemüse-Bohnen Patty, Veganer Käse, Tomaten, Gurken, vegane Mayonnaise, Zwiebeln, BBQ - Sauce, Löffelpommes, A, H, M, L	
HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta)	15,90
Mit Bärlauchpesto, Cherry Tomaten, frischer Grana Padano, A, C, F, G, H, L	
2-ERLEI VOM KNÖDEL	18,50
Rote Beete und Bärlauchknödel mit Waldpilzragout, A, C, F, G, H, L	

## FÜR DIE RASSELBANDE - Für Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA	8,90
Hühnernuggets mit Pommes, A, C	
PUMUCKL	9,50
Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle, A, C, G, L, M	
SCHWEINCHEN DICK	9,50
Schweinsschnitzel mit Pommes, A, C, G	
DONALD DUCK	8,90
Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G oder mit feiner Almochs Bolognese	
CHEESEBURGER	8,90
Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M	
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE	7,90
A, C, G, L	





## DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit), A, C, G	17,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL Mit Schlagsahne	7,50 8,10
Mit Vanillesauce oder Vanilleeis, A, C, G, H	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, E, G, H	8,90
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	7,50
TAGESDESSERT	10,50
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A, G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, A, G	4,50
SAROTLA'S SOMMERTRAUM Mango-Maracuja Sorbet mit Prosecco, A, G	6,50





## EIS

HEISSE LIEBE	8,50
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne, C, F, G	
NUSSKNACKER	8,80
Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne, A, C, F, G, H	
COUPE DÄNEMARK	8,50
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	
BANANA SPLIT	8,50
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	
GERÜHRTER EISKAFFEE	8,20
A, C, F, G	
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	6,90
Mit Schlagsahne A, C, F, G	7,80
KINDERBECHER	6,50
2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne C, E, F, G	
SORBET AUSWAHL 1 Kugel	2,90
Apfel-Kardamom, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille	
EIS AUSWAHL 1 Kugel	2,30
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella	
Portion Sahne	0,90





## SOFT DRINKS

VÖSLAUER MINERALWASSER still, prickelnd	0,33   3,50	0,75   5,90
BRANDNER BERGQUELLWASSER		0,75   3,00
FANTA, COLA, SPRITE, SPEZI	0,25   3,40	0,50   4,70
COCA-COLA ZERO		0,33   3,90
EISTEE Zitrone, Pfirsich		0,33   3,90
ALMDUDLER		0,35   3,90
SCHWEPPEs Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20   3,50	
RED BULL		0,25   4,50

## SÄFTE FÜR NEUE KRÄFTE

RAUCH SÄFTE Johannisbeere, Mango, Orange, Marille	0,20   3,50
APFELSAFT gespritzt	0,25   3,50
ALLE SÄFTE gespritzt groß	0,50   4,90

## JUGENDSCHUTZ GETRÄNKE

SKIWATER Himbeere	0,33   3,60
SODA ZITRONE	0,50   3,40

## KAFFEE

KAFFEE, ESPRESSO	3,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,80
CAPPUCCINO	4,50
LATTE MACCHIATO	4,90





## ZUM AUFWÄRMEN

HEISSE SCHOKOLADE mit Milch	3,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch und Sahne	4,40
LUMUMBA heiÙe Schokolade mit Rum und Sahne	5,50
BOMBARDINO heiÙer Eierlikör & Sahne 4 cl	4,50
HEISSE WITWE heiÙer Pflaumenlikör & Sahne 4 cl	4,50
GLÜHWEIN, JAGERTEE	4,90

## TEESPEZIALITÄTEN

TEEMANUFAKTUR ALTHAUS verschiedene Sorten	3,40
ALTHAUS SCHWARZTEE mit Inländer-Rum	4,90

## FOHRENBURGER BIER

BIER klein/groÙ	0,30   4,10 0,50   5,20
RADLER klein/groÙ	0,30   4,10 0,50   5,20
ALKOHOLFREIES BIER	0,33   4,10
HEFEWEIZEN klein/groÙ	0,33   4,40 0,50   5,50
COLA-WEIZEN	0,33   4,40 0,50   5,50
ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,50   5,30

## FLASCHENKINDER

CORONA	0,33   4,60
HEINEKEN	0,33   4,60
SMIRNOFF ICE	0,33   4,50





## SHOTS 2cl

FLYING HIRSCH Jägermeister mit Red Bull	4,90
FLÜGERL roter Vodka mit Red Bull	4,10
HAXENSPREIZER Vodka, Zitronensaft, Zucker	3,90
HEUBODA VERRUPFERLE	3,50
APFELSTRUDEL Malibu, Apfelsaft, Vodka Stolichnaya	4,10
VODKA FEIGE	3,90

## KLARES 2cl

OBSTLER	3,50
MARILLE, WILLIAMS MIT FRUCHT	3,50
HONIG WILLIAMS, ENZIAN, HASELNUSS	3,50
GRAPPA	4,90
TEQUILA Cuervo Gold	4,40
ZIRBEN LIKÖR	3,80

## BITTER

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

## PRICKELWASSER

CANNELLA PROSECCO (PICCOLO)	0,20   9,50
GOLDECK GRÜNER VELTLINER trocken - österreichischer Sekt	0,75   31,00
CHAMPAGNER Hebrart Sélection 1er Cru	0,75   75,00
CHAMPAGNER Hebrart Rosé 1er Cru	0,75   80,00





## APEROS 4cl

CAMPARI Soda / Orange	5,90
MARTINI BIANCO	5,60
APEROL SPRITZ mit Sekt	7,40
HUGO	7,40

## LIKÖRE & WHISK(E)Y 4cl

AMARETTO DI SARONNO	4,90
FRANGELICO Haselnuss-Likör	4,90
BAILEYS Original Irish Cream	4,90
JACK DANIEL'S Bourbon Tennessee-Whiskey	5,70
REMY MARTIN Cognac V.S.O.P.	5,70
CHIVAS REGAL 12 Years old blended Scotch Whisky	7,90
DIMPLE DE LUXE 15 Years old blended Scotch Whisky	8,90

## GIN 4cl

BOMBAY	7,90
HENDRICKS	8,50
MONKEY 47	9,50

## Filler 0,25

THOMAS HENRY	3,80
--------------	------





## LONGDRINKS 4cl

RUM COLA Brugal Rum	6,90
WHISKEY COLA Jack Daniels	6,90
VODKA STOLICHNAYA Red Bull / Lemon / Orange	6,90
ROTER VODKA RED BULL	6,90
MALIBU ORANGE	6,90
GIN TONIC / LEMON Gordon Gin	6,90
CAIPIRINHA Pitú	8,50

## HEUBODA METER TRINKEN 11 TRINKEN = 10 ZAHLEN

1 METER WILLIAMS, HONIGWILLI, MARILLE, OBSTLER	35,00
1 METER TEQUILA CUERVO GOLD	44,00
1 METER HEISSE WITWE	45,00
1 METER APFELSTRUDEL	41,00
1 METER BOMBARDINO	45,00
1 METER FLÜGERL	41,00
1 METER FLYING HIRSCH	49,00

## FLASCHENWARE 0,7l

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

JACK DANIELS NO.7	120,00
BRUGAL RUM	120,00
VODKA STOLICHNAYA	120,00
ERISTOFF ROT	120,00
GORDONS DRY GIN	120,00





## WEISSWEINE OFFEN 1/8 L

GRÜNER VELTLINER Schankwein 3,70

Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Niederösterreich, Österreich  
Helles Gelbgold mit grünen Reflexen im Glas. Intensiv fruchtige Nase und am Gaumen ein würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.

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 Frucht nuances von Kirschen und Waldbeeren, am Gaumen frisch und animierend.





## 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.





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

Almochsen: Martin Bitschi, Brand

Schweinefleisch: Österreich

Schaf, Lamm: Österreich, z.T. Montafon, Brand

Forellen: 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, 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

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

