

GENUSSZEIT

HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen, schmecken und riechen
Sie die Philosophie
unserer **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.

VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT Mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	6,80
IN WALDHONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE Wildkräutersalat, in Enzian konfierte Rote Beete G, L, M, F, A, L	14,90
CESAR SALAT "NACH ART DES HAUSES" Feldsalat, Ei, gebratener Speck, gebratene Hühnerstreifen A, F, G, M	14,90
ROTE BEETE TATAR Toastbrot, Joghurt – Kren Dip A, F, N	9,50 
BRUSCHETTA Mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen A, N	9,50 
KLARES RINDSSÜPPCHEN Dinkelflädle A, C, G, L	5,80
TOMATEN-MANGO SÜPPCHEN Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan) A, C, F, G, L	6,50 
BÄRLAUCHSUPPE Mit hausgemachtem Chiasamen-Knäckebrot A, C, F, G, L	6,50 
MIZO - SUPPE Grünes Gemüse und Tofu F, N	6,50 

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

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

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

BRANDNER BRETTLJAUSE 16,50
Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwürsten vom
Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot
A, C, G, M

ALPIZZA - DIE ALPENPIZZA (MIT SAUERTEIG) 11,50
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse
A, G, L

Mit Ziegenkäse und Honig 11,50
A, G, L, M

Mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella 11,50
A, G, L

FISCH

GEBRATENE FORELLE 26,90
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH „MÜLLERIN ART“
Ofenkartoffeln, Sauerrahm Dip, Babyspinat
A, D, F, G, L

GENUSSZEIT

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Vom Schwein

19,00

Vom Kalb A, C, G

24,50

GRILLTELLER

25,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,
Pommes Frites, 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 SPARE RIBES VOM STROHSCHWEIN

19,50

Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen

A, F, G, L, M, P

HAUSGEMACHTE SPINAT MAULTASCHEN

18,50

Poschiertes Brandnertal Bio Ei, Nussbuter, Trüffelschaum, Babyspinat

A, C, F, G, L, M

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

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

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, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-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

KICHERERBSEN FALAFEL 18,50 

Quinoa Taboulé, Zaziki, Hummus

F, N

SAROTLA'S POKE BOWL 18,50 

Mit Mizo glacierter Tofu, Kimchi, Avocado, Jackfruit, gedämpfter Reis

F, N

GENUSSZEIT

FÜR DIE RASSELBANDE - Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C,	8,90
PUMUCKL Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M	9,50
SCHWEINCHEN DICK Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	9,50
DONALD DUCK Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G oder mit feiner Almochs Bolognese	8,90
CHEESE BURGER Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M	8,90
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE A, C, G, L	7,90
HAUSGEMACHTE CASARECCE NUDELN MIT TOMATENSAUCE A, C, G, L, M	8,90 
GEBACKENE TUFO NUGGETS MIT POMMES A, C, G, L, M	8,90 
VEGANER BURGER Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	8,90 

GENUSSZEIT

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit) A, C, G	17,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 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

GENUSSZEIT

EIS

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

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

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

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

 Vegan

