

Das Heubad \* À la Carte Restaurant

## Herzlich Willkommen - Auf der Wiese!

Wohlfühlen und Genießen - unter diesem Motto erwarten Sie in unserem à la Carte Restaurant unvergessliche Geschmackserlebnisse!

Entdecken Sie die Vielfalt unkomplizierter Naturküche mit Kräutern und kommen Sie im wahrsten Sinne des Wortes auf den Geschmack: Das ganze Jahr über servieren wir Ihnen eine erlesene Auswahl an bekömmlich-leichten Schmankerln und Salatvariationen, Frisches und Saisonales mit Gemüse, Fisch und Geflügel sowie heimische Fleisch-Spezialitäten. Darüber hinaus bieten wir Ihnen auch ausgewählte Köstlichkeiten aus internationalen Küchen.

Ob traditionell, regional oder mit einem Hauch Exotik: für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich unverfälschte, frische und qualitativ wie geschmacklich herausragende Zutaten, die - soweit wie möglich - von Bauern aus unserer Region stammen. Da ist es eine Selbstverständlichkeit, dass Marmeladen und Kompotte selbstgemacht und Leberknödel & Co ausschließlich frisch und von uns persönlich zubereitet auf den Tisch kommen!

Unsere Gerichte verfeinern wir mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten sowie mit naturbelassenem Himalaya-Salz. Saisonale Spezialitäten-Wochen und verschiedene Themenabendessen locken mit abwechslungsreichen Gaumenfreuden.

Als Ergänzung zur kulinarischen Vielfalt bieten wir Ihnen eine feine Auswahl bester österreichischer und internationaler Weine. Fragen Sie bitte auch nach unserer Weinkarte!

Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder spezielle Diätvorschriften werden bei der Zubereitung der Speisen gerne berücksichtigt - bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden in unserem Restaurant!

Ihre Familie Seelhofer  
& Das Heubad - Restaurant Team

Öffnungszeiten: 10.00 - 21.00 Uhr \* Küche: 11.00 - 21.00 Uhr  
Dienstag & Mittwoch Ruhetag  
Reservierungen unter Tel: 02662 - 42534 bzw. [info@dasheubad.at](mailto:info@dasheubad.at)  
**[www.dasheubad.at](http://www.dasheubad.at)**



## Suppen

Frittatensuppe €2,80

Leberknödelsuppe €2,80

Kräuterschaumsuppe  
mit hauseigenem Wachtelei €3,20

\* \* \*

## Warme Vorspeisen

Glasierte Geflügelleber in Balsamico-Orangensauce  
mit Pommes Duchesse €6,80

Jakobsmuscheln gebraten mit Kartoffel-Ingwerpüree  
und rotem Paprikaspiegel €9,80

Garnelen auf rotem Curry-Risotto €9,80

\* \* \*

## Salate

Schafskäse in Speckmantel auf buntem Salat  
und hauseigenem Wachtelei €6,80

Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen €6,80

Gemischter Salat €3,20

\* \* \*

## Für unsere kleinen Gäste

Putenschnitzel gebacken mit Pommes €5,80

Spaghetti Bolognese €4,80

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat €4,80

\* \* \*



## Fisch

Zander gebraten mit mediterranem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln €12,80

Forelle im Heubett geräuchert  
mit Bratkartoffeln und Grilltomate €13,80

Thunfischsteak mit Rote-Rüben-Risotto €15,80

\* \* \*

## Vegetarisches

Gebackene Champions  
auf Blattsalat mit Sauce Tartare €6,80

Tagliatelle mit Safran-Obersauce und Brokkoli €7,80

Gemüse-Kartoffel-Teller in Kräuter-Obersauce  
mit Käse überbacken €7,80

Kartoffelpuffer mit Blattsalat und Kräuterrahm €6,80

\* \* \*

## Geflügel

Gebratene Hühnerbrust mit Reis und Gemüse €9,20

Hühnerbrust in Paprika-Orangensauce  
mit Spätzle €9,20

Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl €7,80

Putenrahmgeschnetztes  
mit Schwammerln und Kräuterspätzle €10,80

\* \* \*



## **Bodenständige Schmankerl**

Wienerschnitzel aus der Pfanne  
mit Petersilienkartoffeln, Pommes oder Kartoffelsalat  
von der Pute oder vom Schwein €8,80

Pariserschnitzel mit Reis  
von der Pute oder vom Schwein €8,80

Cordon bleu mit Pommes €10,80

Naturschnitzel mit Reis und Gemüse €9,80

Grillteller mit Speckbohnen und Potato Wedges €12,80

Altwiener Rostbraten mit Risibisi €12,80

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln €12,80

Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Spinat €12,80

Rinderfilet-Steak mit Folienkartoffel  
Kräuterrahm und Speckbohnen €18,90

Schweinsfilet im Kürbiskernmantel mit Tagliatelle  
und Tomaten-Zucchini-Gemüse €12,80

Gebackene Blunzen-Radeln mit Erdäpfelsalat €6,20

Kalbs-Beuschel mit Knödel €6,80

\* \* \*

## **Desserts**

Vanilleeis mit Kürbiskernöl €3,80

Mohr im Hemd Stück €3,20

Palatschinke gefüllt mit hausgemachter Marmelade pro Stück €2,80

Powidltascherln €3,80

\* \* \*

Inklusiv-Preise in Euro (inkl. 10% MWST)



## Alkoholfreie Getränke

Soda	1/8 l	€0,50
Römerquelle prickelnd	0,35 l	€1,80
Römerquelle still	0,35 l	€1,80
Soda-Zitron	0,25 l	€1,30
Orangensaft	0,25 l	€2,20
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€1,60
Bio-Apfelsaft	0,25 l	€2,30
Bio-Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€1,60
Pago Johannisbeer		€2,30
Pago Marille		€2,30
Coca Cola	0,35 l	€2,20
Fanta	0,35 l	€2,20
Almdudler	0,35 l	€2,20

\* \* \*

## Warme Getränke

Melange	€2,60
Verlängerter	€2,60
Kleiner Brauner	€2,00
Großer Brauner	€3,20
Cappuccino	€3,20
Hauskaffe	€3,20
Caffè Latte	€3,20
Schwarztee	€1,80
Früchtetee	€1,80
Pfefferminztee	€1,80
Hagebuttentee	€1,80
Kamillentee	€1,80
Heiße Schokolade	€2,80
Heiße Schokolade mit Schlag	€3,20



Wir servieren ausschließlich FAIRTRADE zertifizierten Kaffee!  
Mit dem Genuss unserer Kaffeespezialitäten leisten Sie einen  
Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen  
in den Anbauländern und zur Förderung des Umweltschutzes.  
[www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)



## Alkoholische Getränke

Spritzer rot oder weiß	0,25 l	€2,00
Achterl rot oder weiß	1/8 l	€1,50

*Weine entnehmen Sie bitte aus unserer Weinkarte.*

\* \* \*

## Bier vom Fass

Schneeberglandbier		
Pfiff	0,2 l	€1,80
Seidl	0,3 l	€2,50
Krügerl	0,5 l	€3,00
Radler	0,3 l	€2,60
Radler	0,5 l	€3,20
Alkoholfrei	0,3 l	€2,50
Franziskaner Weißbier	0,5 l	€3,20

\* \* \*

## Spirituosen

Birnenbrand	2 cl	€2,80 *
Zwetschkenbrand	2 cl	€2,80 *
Marillenbrand	2 cl	€2,80 *
Vodka	2 cl	€2,80
Tequila	2 cl	€2,80
Underberg	2 cl	€3,20
Rosbacher Magenbitter	2 cl	€2,80

*\* Schnäpse vom Bio-Bauern Zwickl aus Prigglitz*



## Liköre

Zirben Likör	2 cl	€2,80 *
Himbeer Likör	2 cl	€2,80 *
Nuss Likör	2 cl	€2,80 *
Holunder Likör	2 cl	€2,80 *
Melisse Likör	2 cl	€2,80 *
Heidelbeer Likör	2 cl	€2,80 *
Amaretto	2 cl	€3,30
Grand Marnier	2 cl	€3,30

*\* Liköre vom Bio-Bauern Zwickl aus Prigglitz*

\* \* \*

## Cognac

Bisquit	2 cl	€4,20
---------	------	-------

\* \* \*

## Whisky

Dimple	2 cl	€4,20
Chivas Regal	2 cl	€4,20

\* \* \*

## Sekt

Hochriegl trocken	0,75 l	€24,00
Hochriegl Alte Reserve	0,75 l	€32,00
Hochriegl Four Ladies *	0,75 l	€24,00

*\* Durch die Verbindung von ausgesucht frischem Traubenmost mit einer Cuvée aus den Rebsorten einiger Grüner Veltliner und Welschrieslinge wird diese einzigartig fruchtbetonte Note im Bukett und Geschmack erreicht. (9,5 % Alkohol)*

*Inklusiv-Preise in Euro (inkl. 20% MWST)*



## Saisonale Zusatzkarte

### Suppen

Kürbisschaumsuppe mit Kernöl €3,20

Wildcremesuppe €3,80

\* \* \*

### Vorspeisen

Kürbisstrudel mit Kräuterrahm €6,80

Gnocchi mit Kürbisrahm €6,80

\* \* \*

### Hauptspeisen

Hirschragout mit Knödel €9,80

Hirschbraten mit Rotkrautstrudel und Kroketten €12,80

Rehschnitzel gebacken mit Erbsenreis €14,80

Hirschsteak in Brombeersauce  
mit Pilzen und Pommes Duchesse €18,80

Gespickter Hasenrücken in Schokoladensauce  
und Schupfennudeln €16,80

Wildschweinbraten  
mit Rotkraut und Knödel €12,80

\* \* \*

### Dessert

Zwetschkenknödel €3,20

\* \* \*

