

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: 11.30 - 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

Karotten – Ingwerschaumsuppe €3,20

Cremesuppe vom ofengerösteten Knoblauch mit Croutons €3,20

\* \* \*

## Warme Vorspeisen

Glasierte Geflügelleber in Balsamico Orangensauce  
mit Pommes Duchesse €5,80

Zucchini Kartoffellaibchen mit Gurkenrahmsalat €5,20

\* \* \*

## Salate

Steirischer Backhendl-Salat mit Kernöl €7,80

Rindfleischsalat €6,80

Gemischter Salat €3,20

\* \* \*

## Fisch

Lachsfilet in Strudelteig mit Kartoffeln, Erbsen und Karotten €11,80

Forelle im Heubett geräuchert mit Butterkartoffeln  
und Broccoli €13,80

Forelle Müllerin mit Kartoffeln und Spinat €10,80

\* \* \*



## Vegetarisches

Gebackene Champions mit Sauce Tatare und Blattsalat €6,80

Tagliatelle mit Zucchini, Cherrytomate und Ruccula  
in leichter Parmesan –Buttersauce €8,80

Überbackene Ofenkartoffel mit mediterranen Gemüse und Kräuterdip €5,60

\* \* \*

## Geflügel

Maispoulardenbrust mit Tomaten – Rucolaragout  
und Thymiankartoffeln €10,80

Gebratene Hühnerbrust mit Reis und Gemüse €9,20

\* \* \*

## Für unsere kleinen Gäste

Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes €5,80

Nudeln mit Tomatensauce €4,80

Fischstäbchen mit Püree € 4,80



## Bodenständige Schmankerl

Wienerschnitzel aus der Pfanne  
mit Petersilienkartoffeln, Pommes oder Kartoffelsalat  
vom Huhn oder vom Schwein €8,20

Pariserschnitzel mit Reis  
vom Huhn oder vom Schwein €8,20

Zwiebelrostbraten mit Kartoffel-Rotkrautstrudel und Broccoli €12,80

Naturschnitzel mit Petersillienkartoffeln und Gemüse €8,80

Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Cremespinat €12,80

Rinderfilet-Steak mit Folienkartoffel, Kräuterrahm  
und Grill Tomate €18,90

Schweinsfilet im Kürbiskernmantel mit Tagliatelle €10,80  
und Tomaten-Zucchini-Gemüse

Gebackene Blunzen-Radeln mit Erdäpfelsalat €6,20

Rindsgulasch €7,20

\* \* \*

## Desserts

Zwetschkenknödel auf Fruchtspiegel €4,20

Minzparfait auf Schokoglance €4,20

Somlauer Nockerl €3,80

Vanilleeis mit Kürbiskernöl €4,20

Palatschinke gefüllt mit hausgemachter Zwetschken-, Marillen- oder  
Erdbeermarmelade €2,80

Heubad Variation €6,80

*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
Apfelsaft	0,25 l	€2,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€1,60
Orangensaft	0,25 l	€2,20
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€1,60
Bio-Birnensaft	0,25 l	€2,30
Bio-Apfelsaft	0,25 l	€2,30
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
Sprite	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 *
Kirschenbrand	2 cl	€2,80 *
Vodka	2 cl	€2,80
Gordons Gin	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 Priggitz*

\* \* \*

## 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

### Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit pochiertem Wachtelei €3,60

### Vorspeisen

Kräutermischsalat mit Garnelen €9,80

Carpaccio vom Rind mit Bärlauch gerollt  
dazu getrüffelter Vogelsalat und Wachtelspiegelei €9,80

### Hauptspeisen

Rinderfilet-Steak mit Bärlauchkruste  
auf Kartoffel-Pilz-Gröstl €19,80

Hühnerbrust in Parmesan-Panade mit Salbeitagiatelle  
und gegrillten Tomatenscheiben €10,80

Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten im Knuspermantel  
auf Bärlauch-Kartoffelpüree €10,80

Zander pochiert im Thymiansud mit Erbsentascherln  
und Rotem Paprikapüree €12,80

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse  
und Thymian, geschwenkt in brauner  
Butter, Rucola und Cherrytomaten €9,80

Bärlauchrisotto €8,80

### Desserts

Tarte von Birne und Melisse  
und Zitroneneis €4,20

