

Griab di beim Bergbauernwirt

Getränkekarte

Liebe Gäste,

da es auch für uns immer schwieriger wird
Mitarbeiter zu finden, haben wir uns entschlossen,
bei Work and Travel dabei zu sein.

Junge Menschen aus der ganzen Welt, möchten
Deutschland, die Alpen, die Kultur und unsere
Sprache (kennen) lernen. Jeweils für mehrere
Wochen bis zu drei Monaten wohnen und arbeiten
die jungen Leute bei uns, um besser deutsch zu
lernen und Geld für den weiteren Aufenthalt/Urlaub
zu verdienen.

Bitte habt Verständnis dafür, dass es daher
manchmal mit der deutschen Sprache noch etwas
holprig ist. Gerne helfen wir bei schwierigeren
Fragen natürlich weiter.

Vielen Dank für euer Verständnis.

Wir wünschen euch
einen schönen Aufenthalt bei uns.

Manuela und Wolfgang



„Vorweag“

„Enzo-Alpin-Spritz“

- erfrischend wie ein Tag in den Bergen -
4 cl Enzo-Sirup aus der Wurzel des gelben Enzian
mit Allgäuer Mineralwasser und Weißwein,
Eiswürfel und Zitrone
Euro 6,90

„Gaißbua“

fruchtig frisches Erlebnis mit Himbeersirup, Waldbeeren
und Weisswein, mit Weizenbier aufgefüllt
Euro 6,90

„Alpenglühlen“

unsere Antwort auf den Aperol Spritz
4 cl Bitterlikör mit Weißwein und kühlem Allgäuer
Mineralwasser, Orange und Eiswürfel
Euro 6,90

„Rhabarber-Spritz“

-feinherb erfrischend-
6 cl Rhabarbersirup mit Weißwein und kühlem Allgäuer
Mineralwasser, Zitrone und Eiswürfel
Euro 6,90



Alkoholfreie Aperitifs

„Alpenglügen alkoholfrei“

4 cl alkoholfreier Bitter mit Mistelhain Tonic, spritzigem Mineralwasser, Orange und Eiswürfel
Euro 6,50

„Hiddegaudi“

4 cl alkoholfreier Bitter mit alkoholfreiem Bier, Orange und Eiswürfel
Euro 6,50

„Ingwerliebe“

Mistelhain Ginger Beer, Zitronenlimonade, Eis, Zitrone und Ingwer
Euro 6,90

„alkoholfreier Siegfried - Gin mit Tonic“

4 cl alkoholfreier Gin „Siegfried - Wonderleaf“, Mistelhain Trend Tonic, Orangenscheibe, Eis
Euro 6,90

„Gin und mehr aus dem Allgäu“

Schäfflers Lupulus Gin

typisches Wacholderaroma, mit Hopfen
Neben Wacholderbeeren und Hopfen, kommen noch acht
andere Zutaten zum Einsatz!

alk. 42,3 %vol

4 cl Euro 7,50

(unsere Empfehlung dazu: Mistelhain Ambition oder Signature
Tonic Water)

Schäfflers Lupulus Gin

Edition Mandarine 2021, auf Eis mit Orange

Mit 10 Botanicals zu einer fruchtigen Variante gebrannt.
In der Mandarine Edition kommt die Schale von Bio Mandarinen
zum Einsatz, sowohl bei der Mazeration wie auch beim Brand.

alk. 42,3 %vol

4 cl Euro 7,50

(unsere Empfehlung dazu: Mistelhain Trend Tonic Water)

Schäfflers Lupulus Gin

Edition Brombeere 2022, auf Eis mit Waldbeeren

Mit 10 Botanicals zu einer neuen fruchtigen Variante gebrannt.
In der Brombeere Edition kommen ganze Bio Brombeeren zum
Einsatz, sowohl bei der Mazeration wie auch beim Brand.

alk. 42,3 %vol

4 cl Euro 7,50

(unsere Empfehlung dazu: Mistelhain Trend Tonic Water)

Schäfflers Lupulus Gin

Edition Grüner Apfel 2024, auf Eis mit Apfelschnitz

Mit 9 Botanicals, grünem Apfel und Hopfen gebrannt.
In der Edition grüner Apfel kommen grüne Äpfel und Hopfen
zum Einsatz, sowohl bei der Mazeration wie auch beim Brand.

alk. 42,3 %vol

4 cl Euro 7,50

(unsere Empfehlung dazu: Mistelhain Ambition Tonic Water)

Schäfflers MEL Honigwhisky
Whisky trifft Honig aus dem Allgäu

Honig und Whisky als Likör mit intensiven Whisky-Aroma vom Tunnarius Single Malt Whiskey und em feinen Blütenhonig vom Allgäuer Waldhonig vom Bienenkorb aus Blaichach. Ein feinsüßlicher Likör - überzeugt euch selbst

alk. 30,0 %vol
4 cl Euro 9,00

DasTonic - Premium Tonic Water von
Mistelhain - Regensburg
ein destilliertes Tonic Water aus Bayern

Ambition

Tonic Water mit Zitrusfruchtdestillat und starke Perlage
0,2 l Euro 4,00

Signature

Tonic Water mit Gewürzdestillat
0,2 l Euro 4,00

Trend

Tonic Water mit Himbeer- und Erdbeerdestillat
0,2 l Euro 4,00

Navy

Ginger Beer mit Ingwer- und Galgantdestillat
0,2 l Euro 4,00

Heaven

Bitter Lemon mit Curaçao- und Zitronengrasdestillat
0,2 l Euro 4,00



Bierspezialitäten vom Fass

Zötler Gold

12,8% Stammwürze, alk. 5,2%vol
bronzefarben, vollmundig und spritzig

0,3 l Euro 3,20

0,5 l Euro 4,60

Zötler Hefeweizen hell

12,8% Stammwürze, alk. 5,2%vol
helle Farbe, gleichmäßig Trübung, leichte Note von reifen
Bananen

0,3 l Euro 3,20

0,5 l Euro 4,60

Zötler Fassbiere auch als Radler oder Russ möglich

0,3 l Euro 3,20

0,5 l Euro 4,60

Die hausgebrauten Bergbauern Fassbiere

in der kleinen Brauanlage beim Bergbauernwirt
werden unterschiedliche Biersorten gebraut

Frisch **aus dem Fass** gezapft - bis das Fass leer ist.
In der Regel sind zwei Bergbauernbiere am Zapfhahn.

Bergbauern „Roggen-Weizen“

obergärige Bierspezialität
12% Stammwürze, alk. 5%vol

Bergbauern „Schwarze Seele“

obergärige dunkle Bierspezialität
12% Stammwürze, alk. 5%vol

Bergbauern „Aktionsbier“

wechselnde Biersorte

Fragt einfach was gerade angeboten wird.

0,1 l Euro 1,60 im Probierglas

0,3 l Euro 4,10 im Willi-Becher

0,5 l Euro 5,60 im Steinkrug

*****++

Bier-Probe - der Klassiker

die vier Biere vom Fass

Zötler Gold, Zötler Hefeweizen

und dazu zwei Bergbauern Biere

(4 x 0,1 l) Euro 7,20

Gutes aus der Flasche

Zötler Privat Pils

11,8% Stammwürze, alk. 4,9%vol
ein klassisches Pils mit heller Farbe
0,33 l Euro 3,60

Zötler 1447 naturtrüb

12,5% Stammwürze, alk. 4,9%vol
spritziges unfiltriertes Zwickl mit festem Schaum
0,5 l Euro 4,60

Zötler Korbinian Dunkel

12,8% Stammwürze, alk. 5,1%vol
dunkle Kaffeefarbe und intensives Malzaroma
0,5 l Euro 4,60

Zötler Hefeweizen dunkel

12,8% Stammwürze, alk. 5,1%vol.
kräftig, dunkle Farbe, leicht malzig süßlicher Geruch
0,5 l Euro 4,60

Zötler Hefeweizen alkoholfrei

7,5% Stammwürze, alk. < 0,2%vol.
harmonisch und mild, isotonisch und daher perfekt nach
Sport und Spaß
0,5 l Euro 4,60

Zötler Alkoholfrei

7,5% Stammwürze, alk. < 0,2%vol.
ein alkoholfreies Bier, das schmeckt
0,33 l Euro 3,90

Radler oder Russ alkoholfrei

0,5l Euro 4,90

Lust auf ein besonderes Bier
oder
Biererlebnisse wie

Bierstacheln, Bierverkostung, Eisbock und mehr...
findet ihr in unserer

Genussbierkarte

Eine große Auswahl deutscher und internationaler Bierstile von Brauereien aus Süddeutschland und Österreich haben wir dort aufgelistet.

Außerdem könnt ihr Wissenswertes über die verschiedenen Bierstile, obergäriges oder untergäriges Bier und die Rohstoffe des Bieres erfahren.

Einfach mal reinschauen,
wir bringen euch gerne die Karte an
euren Tisch.

Das Bergbauern Eisbock-Erlebnis“

erlebt das Austreiben der „Essenz des Bieres“
aus dem tiefgekühlten Bockbier direkt am Tisch.

Der Geschmack erinnert an Likör mit mehr
als **20,0 Vol.%**

er lässt eure Geschmacksknospen tanzen.

Euro 17,90

für eine bis fünf Personen

Bitte habt Verständnis dafür, dass wir das Eisbock-Erlebnis
nur
durchführen können, wenn es der Geschäftsbetrieb erlaubt.

Schon mal gestachelt?

Das Bierstacheln ist ein alter Brauch der Bierveredelung.
Dabei wird ein glühender Bierstachel in ein Bockbier kurz
eingetaucht. Das Bier erwärmt sich dabei nur wenig, doch
durch den kurzen Hitzeschock karamellisiert der
Restzucker im Bier und gibt ihm einen unverwechselbaren,
angenehmen karamellartigen Geschmack. Die
Kohlensäure im Bier entweicht zum Teil und sorgt für eine
feinporige, warme Schaumkrone.

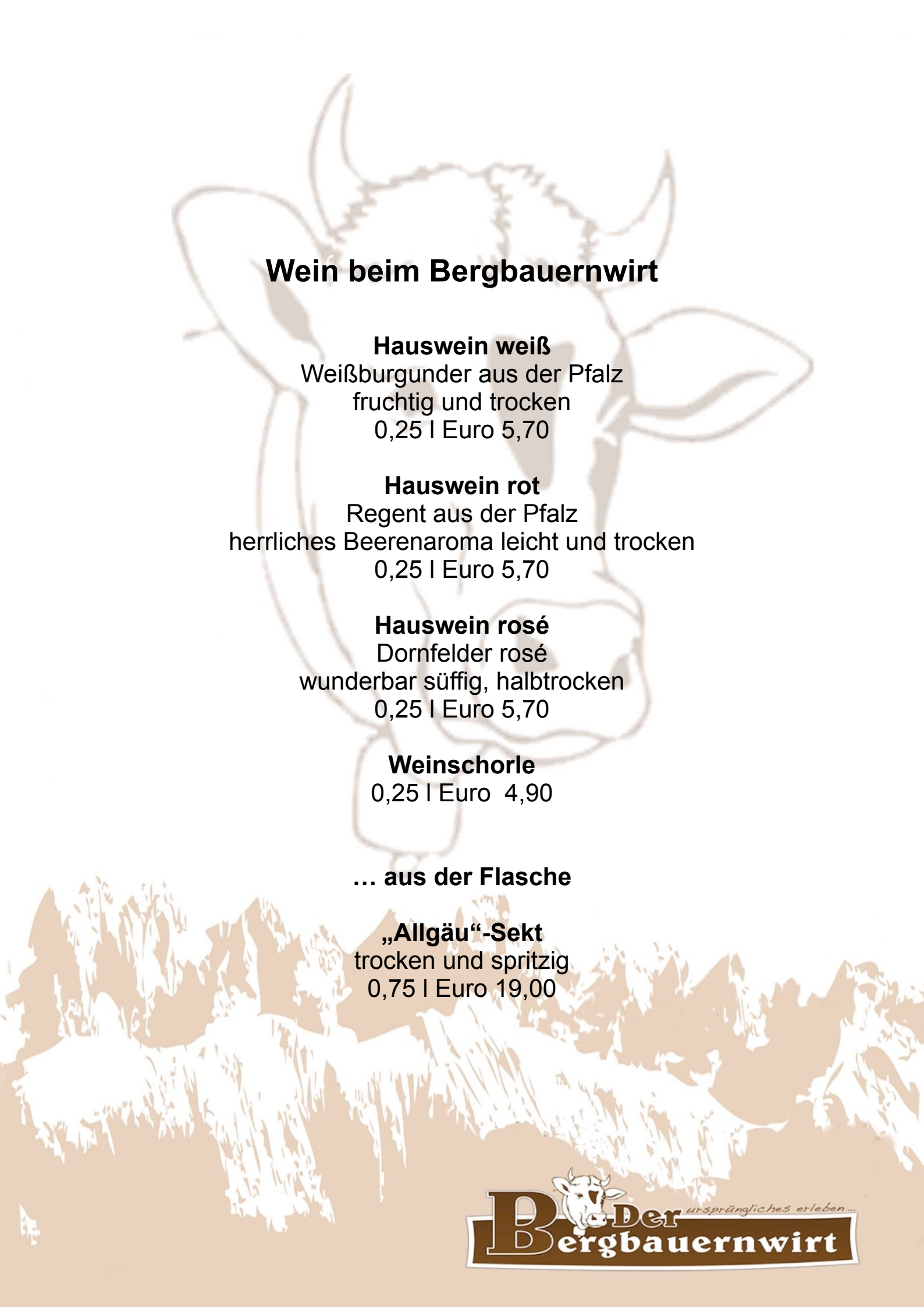
Eine wunderbare Tradition!

ab zwei Personen

0,25l Euro 4,90 pro Person

Bitte habt Verständnis dafür, dass wir den gestachelten
Bock nur
durchführen können, wenn es der Geschäftsbetrieb erlaubt.

Lust auf mehr? Dann fragt nach der Genussbierkarte.



Wein beim Bergbauernwirt

Hauswein weiß

Weißburgunder aus der Pfalz
fruchtig und trocken
0,25 l Euro 5,70

Hauswein rot

Regent aus der Pfalz
herrliches Beerenaroma leicht und trocken
0,25 l Euro 5,70

Hauswein rosé

Dornfelder rosé
wunderbar süffig, halbtrocken
0,25 l Euro 5,70

Weinschorle

0,25 l Euro 4,90

... aus der Flasche

„Allgäu“-Sekt

trocken und spritzig
0,75 l Euro 19,00

Alles ohne Alkohol

Allgäuer Alpenwasser medium

0,25 l Euro 2,70

medium oder spritzig

0,7 l Euro 5,90

Hauslimonaden vom Bergbauernwirt

mit spritzigem Allgäuer Mineralwasser oder stillem
Brunnenwasser

Himbeer-Zitrone

(Himbeeren, Himbeersirup, Zitrone, Eiswürfel)

0,35 l Euro 4,90

Zitrone-Ingwer

(Ingwersirup, Zitrone, frischer Ingwer, Eiswürfel)

0,35 l Euro 4,90

Holunder-Minze

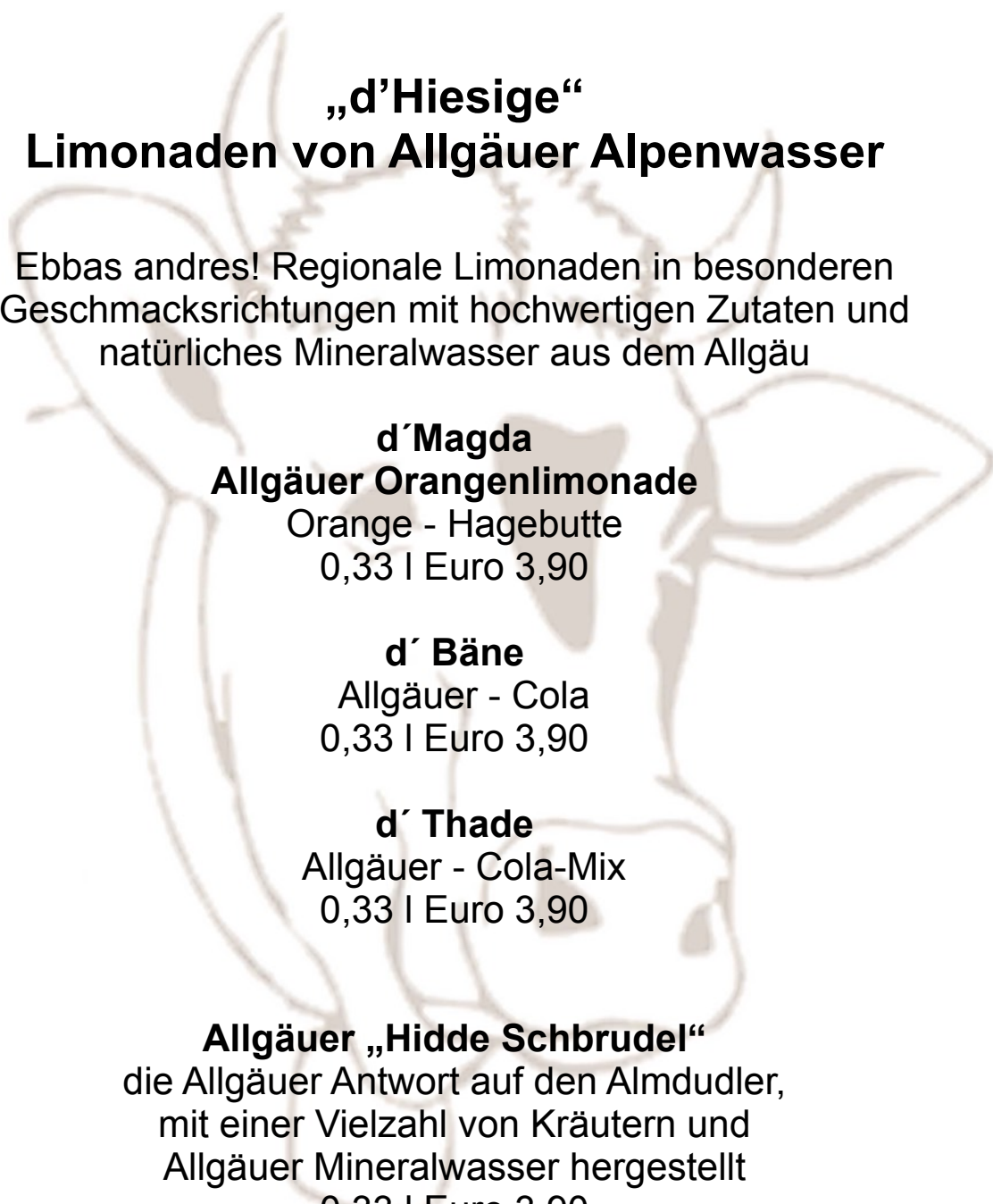
(Holunderblütensirup, frische Minze, Eiswürfel)

0,35 l Euro 4,90

Erdbeer-Zitrone-Minze

(Erdbeersirup, Zitronensirup, frische Minze, Eiswürfel)

0,35 l Euro 4,90



„d'Hiesige“ Limonaden von Allgäuer Alpenwasser

Ebbas andres! Regionale Limonaden in besonderen
Geschmacksrichtungen mit hochwertigen Zutaten und
natürliches Mineralwasser aus dem Allgäu

d'Magda Allgäuer Orangenlimonade

Orange - Hagebutte
0,33 l Euro 3,90

d' Bäne

Allgäuer - Cola
0,33 l Euro 3,90

d' Thade

Allgäuer - Cola-Mix
0,33 l Euro 3,90

Allgäuer „Hidde Schbrudel“

die Allgäuer Antwort auf den Almdudler,
mit einer Vielzahl von Kräutern und
Allgäuer Mineralwasser hergestellt
0,33 l Euro 3,90

Säfte und Schorlen

naturtrüben Apfelsaft

vom Obsthof Jäger, Lindau am Bodensee

100% Direktsaft, naturtrüb

0,2 l Euro 3,30

Apfelsaftschorle

mit naturtrüben Apfelsaft

0,2 l Euro 3,00

0,4 l Euro 4,40

Holderschorle

mit Holderblütensirup und Mineralwasser

0,2 l Euro 3,00

0,4 l Euro 4,40

Rhabarberschorle

mit Rhabarbersirup und Mineralwasser

0,2 l Euro 3,00

0,4 l Euro 4,40

Johannisbeerschorle

mit schwarze Johannisbeernektar und Mineralwasser

0,2 l Euro 3,00

0,4 l Euro 4,40

Brunnenwasser von der Sonderdorfer Bergquelle

Servicegebühr 0,5 l Euro 2,00

Heißes zum Genießen

Tasse Kaffee Creme

Euro 2,50

Große Tasse Kaffee Creme

Euro 3,90

Cappuccino

mit cremiger Milchschaumhaube

Euro 3,00

Espresso

klein, stark, gut

Euro 2,00

Große „Schale“ Milchkaffee

den liebt die Chefin

Euro 3,90

Latte Macchiato

drei Schichten zum Genießen

Euro 4,20

Große Schale „Heißer Schokotraum“

mmmh lecker Schokolade

Euro 4,20

große Tasse Tee

„Schlürfel“ zum Genießen (Bio)

Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Roiboos oder Kräuter

Euro 3,90

Heißes für kühle Abende

„Zwetschgentraum“

4cl warmer Zwetschgenlikör mit Schlagsahne und
Zimtucker

- nicht nur bei den Mädels beliebt -

Euro 4,50

„Bergbauern Würzwein“

heißer Glühwein mit einem Schuss Orangensaft und
Zitronenecke

- der wärmt auf jeden Fall -

Euro 3,90

„Jagatee“

wie ihn die Holzknechte schon früher getrunken haben

Euro 3,90

Obschtlar und mehr

2cl Euro 3,70

Hausschnaps

österreichische Marille
34%vol

Bodensee Obstler

das Original vom Bodensee
40%vol

Obstler vom Holzfass

hellbraun und mild
40%vol

Enzian

aus der Wurzel des gelben Enzians
38%vol

Bergbauern-Kräuter-Brand

mit über 40 Bergkräutern
38%vol

„Nusserla“

voll-nussiger Geschmack
34%vol

Williams

einfach nur Birne
40%vol

Heuschnaps

Alpwiesen im Glas
38%vol

2cl Euro 3,70

Honigwilliams „Birnerla“

leicht süß mit Honignote

33%vol

Hoadla

Heidelbeerschnaps mit Fruchtnote

34%vol

Hopfen-Kräuter-Likör

mit Hopfen aus Tettngang und Kräutern des Allgäus

35%vol

Zwetschgenlikör

von vollreifen Zwetschgen

22%vol

Bierlikör

vom Bernardi-Bräu Rettenberg aus
dunklem Bockbier mit Rum, Wodka und Gewürzen
verfeinert

18%vol

„Der besonderes Genuss“

Echter Bierbrand aus der Schäffler Brauerei

2cl Euro 5,20

Schäfflers MEL Honigwhisky süßlicher Likör - alk. 30,0

%vol

4cl Euro 9,00

„Hopfa“- Kakaolikör

feinster Kakaolikör mit dezenter Hopfennote

2cl Euro 3,50

„Hopfa“- Orangenlikör

feinster Hopfenlikör mit fruchtiger Orangennote

2cl Euro 3,50

Und nach dem Essen noch was Süßes zum Wohlfühlen

„Knödelei“

ein hausgemachter **Knödel mit Nuss-Nougat-Füllung** auf
Vanillesoße mit Knuspermalz und Sahne

Euro 6,90

oder

ein hausgemachter **Marillenknödel**
auf Vanillesoße mit Knuspermalz und Sahne

Euro 6,90

hausgemachte **Apfelasagne**
mit einer Kugel Haselnusseis, Zimt und Zucker

Euro 6,90

„Süßes Koffein“

eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

Euro 4,00

„Kalte Henne“

eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör übergossen

Euro 4,00

„Kalter Gockeler“

eine Kugel Vanilleeis mit 2cl Bierlikör von Bernadi-Bräu
übergossen

Euro 4,00

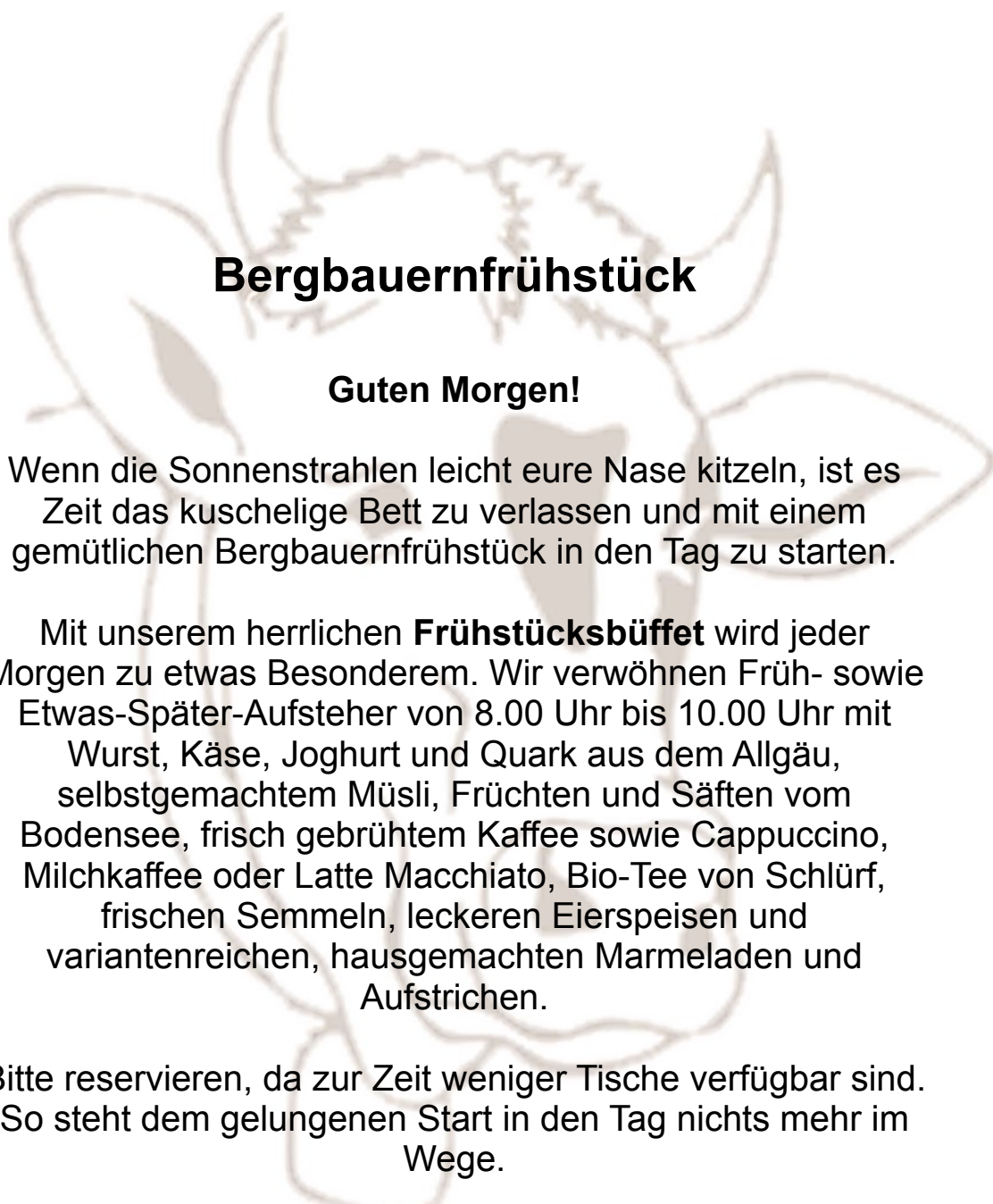
„Joghurt-Orangen-Eis mit Hopfa Orangenlikör“

eine Kugel Joghurt-Orangen-Eis mit 2 cl vom Hopfa
Orangenlikör

Euro 4,50

Eine Kugel Eis
Vanille, Schokolade, Haselnuss,
Erdbeere (vegan), Zitrone (vegan)

Euro 2,00



Bergbauernfrühstück

Guten Morgen!

Wenn die Sonnenstrahlen leicht eure Nase kitzeln, ist es Zeit das kuschelige Bett zu verlassen und mit einem gemütlichen Bergbauernfrühstück in den Tag zu starten.

Mit unserem herrlichen **Frühstücksbüffet** wird jeder Morgen zu etwas Besonderem. Wir verwöhnen Früh- sowie Etwas-Später-Aufsteher von 8.00 Uhr bis 10.00 Uhr mit Wurst, Käse, Joghurt und Quark aus dem Allgäu, selbstgemachtem Müsli, Früchten und Säften vom Bodensee, frisch gebrühtem Kaffee sowie Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato, Bio-Tee von Schlüpf, frischen Semmeln, leckeren Eierspeisen und variantenreichen, hausgemachten Marmeladen und Aufstrichen.

Bitte reservieren, da zur Zeit weniger Tische verfügbar sind. So steht dem gelungenen Start in den Tag nichts mehr im Wege.

Euro 12,00 pro Person

Euro 8,50 pro Kind von zwei bis einschließlich 6 Jahre