

D'Suppa und großer Salat

„A guade Schüssel Flädlasupp“

hausgemachte Schnittlauchflädle in der Fleischsuppe
Euro 4,50

„A guade Schüssel Backerbsensupp“

Fleischsuppe mit Backerbsen und Schnittlauch
Euro 4,50

„Allgäuer Bergkäsesuppe“

hausgemachte Bergkäsesuppe mit Brotwürfeln
Euro 6,90

„Salatschüssel mit Schinken- und Bergkäsestreifen“

dazu zwei Scheiben Brot
Euro 14,90

Kindergerichte

Räuberteller für Kinder

bis einschließlich drei Jahre
Euro 0,00

Kindergerichte für Kinder bis 12 Jahre

„Föhlas Nudelteller“

Spätzle mit Bratensoße
Euro 4,90

„Bergbauers Kinderschnitzel“

mit Spätzle und Soße
Euro 7,90

„Flambrot für Kinder“

mit Tomatensoße, Schinken und Käse
Euro 9,90

„Maultasche“

hausgemachte Maultasche mit Tomatensoße
Euro 6,00

dazu ein Salatteller

Euro 4,90

 vegetarisch oder vegetarisch möglich
* auch als kleine Portion möglich - Euro 1,50


Bieder Bergbauernwirt
traditionelles erleben

Hausg'machte Spatze

„Allgäuer Kässpatze“

mit kräftiger Bergkäse-Mischung und geschmälzten Zwiebeln
Euro 12,50

„Spatze mit Spinat“

hausgemachte Spätzle mit Spinat und Zwiebeln in
Kräuter-Knoblauchrahm
Euro 12,50

„Baure Spatze“

hausgemachte Spätzle mit Streifen vom gebratenen rohen Allgäuer
Bauernschinken¹⁷, mit Rahm und mildem Bergkäse überbacken
Euro 12,50

„Einsamkeitsspatze“

mit Knoblauch, Rahm und Tomaten, mit mildem Bergkäse
überbacken
Euro 12,50

etwas Besonderes

„Spätzle Versucherle“

jeweils eine kleine Portion von den Kässpatzen,
den Einsamkeitsspatzen und den Baure Spatze¹⁷
Euro 15,50

„Trüffel-Spätzle“

hausgemachte Spätzle mit unserer kräftigen Bergkäsemischung und
schwarzem Trüffelpesto und Trüffel aus dem Laden der Allgäuer
Trüffelsucher Ronja und Simon in Sonthofen
Euro 19,90

dazu ein Salatteller

Euro 4,90

 vegetarisch oder vegetarisch möglich
 auch als kleine Portion möglich - Euro 1,50

 **Der** ursprüngliches erleben
Bergbauernwirt

Altbewährtes aus unserer Küche

„Der Klassiker“*

paniertes Schnitzel vom Allgäuer Landschwein (Rücken)
mit Zitronenscheibe, Erdäpfel-Gurken-Salat
Euro 16,90

„Der Klassiker mit Kässpätzen“*

paniertes Schnitzel vom Allgäuer Landschwein (Rücken)
mit Zitronenscheibe, Allgäuer Kässpätzen
Euro 18,90

„Berglar Maultaschen“*

mit mildem Bergkäse überbackene hausgemachte Kalbsmaultaschen auf
Blattspinat mit Rahm
Euro 14,50

„Allgäuer Krautkrapfen“*🌿

hausgemachte gerollte Krautkrapfen auf Bergkäsesoße
Euro 14,50

„Großvatters Leibspeis“*

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm auf
hausgemachten Allgäuer Kässpätzen
Euro 19,90

„Allgäuer Lebergeschnetzeltes“

geschnetzelte Leber vom heimischen Rind
mit Zwiebeln und Äpfeln in der Soße, Bratkartoffeln
Euro 19,90

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

aus dem Roastbeef von Allgäuer Färsen (gut 200g),
mit Bratkartoffeln oder Allgäuer Kässpätzen
Euro 26,90

„Kartoffelmax“*🌿

eine ordentliche Portion würzige Bratkartoffeln,
unter gekochtem Schinken¹⁷ und geriebenem Käse,
gekrönt von zwei Spiegeleiern
Euro 14,50

„Kaspressknödel“*🌿

aus der Pfanne auf Blattspinat mit Bavaria Blu
Euro 14,50

„Biergulasch“

nach alter Art mit zwei Scheiben Brot
Euro 14,50
oder mit hausgemachten Spätzle
Euro 16,00

 **Der Bergbauernwirt**
einzigartiges erleben

Bergbauern-Burger

(Freitag bis Sonntag)

Bergbauern-Burger

hausgemachtes Rinderhacksteak (200g Frischgewicht) mit
geschmälzten Zwiebeln, Tomatenscheibe, Gurke und Salat,
hausgemachtes Tomatenketchup und Mayonnaise

Euro 13,90

Bergbauern-Veggie-Burger

hausgemachter Couscousbratling mit geschmälzten Zwiebeln,
Tomatenscheibe, Gurke und Salat, hausgemachtes Tomatenketchup
und Mayonnaise

Euro 13,90

dazu

Portion Röstkartoffeln mit hausgemachtem Tomatenketchup

Euro 4,50

Bergbauern-Flammbrötchen

(Mittwoch und Donnerstag)

aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, mit Weizensauerteig,
im Steinofen knusprig gebacken

„Flammbrötchen Original“

mit gewürztem Sauerrahm, Speck¹⁷, Zwiebeln und Schnittlauch

Euro 11,90

„Flammbrötchen Käse“

mit gewürztem Sauerrahm, Speck¹⁷, Zwiebeln und geriebenem
mildem Bergkäse, Schnittlauch

Euro 12,90

„Flammbrötchen Brauerei“

mit gewürztem Sauerrahm, gekochtem Schinken¹⁷, Lauch und
geriebenem mildem Bergkäse

Euro 12,90

„Flammbrötchen scharf“

mit gewürztem Sauerrahm, Speck¹⁷, Zwiebeln, Tomatenscheiben,
geriebenem mildem Bergkäse und Chiliflocken

Euro 12,90

„Flammbrötchen Gemüse“

mit gewürztem Sauerrahm, Tomaten-, Zucchini-, Auberginen und
Zwiebelwürfel, Bavaria Blu

Euro 12,90

 vegetarisch oder vegetarisch möglich
 auch als kleine Portion möglich minus 1,50 Euro


Bergbauernwirt ursprüngliches erleben

hausgemachte Nudeln beim Bergbauernwirt

Mit unserer neuen Nudelmaschine stellen wir all unsere
Nudeln und Teigplatten für Maultaschen und
Kraufkrapfen selbst her,
frisch und ohne Zusatzstoffe

Das solltet ihr probieren

„Äpler - Nudla“

hausgemachte Bergbauern-Nudeln mit Speck, Erbsen,
Rahm und Käse
Euro 13,50

„Wuide Nudla“

hausgemachte Spinatnudeln mit Hackfleischsoße vom
heimischen Reh und Hirsch, Preiselbeeren
Euro 16,50

„Gemüse - Nudla“ 🌱- vegan

hausgemachte Tomatennudeln mit Gemüse in
Tomaten-Hafercreme-Soße
Euro 13,50

Auskunft über möglicherweise enthaltene Allergene
wie Weizen, Gluten, Eier, Milch usw.
erhaltet ihr gerne direkt bei uns.


Der Bergbauernwirt
ursprüngliches erleben

Vegan

„Flammbrötchen vegan“

mit Tomatensoße und mediterranem Gemüse
Euro 12,90

„Nudeln vegan“

hausgemachte Tomatennudeln mit Tomatensoße und Gemüse
Euro 13,50

...

Bergbauern-Käsefondue

für mindestens zwei Personen

bitte vorbestellen - ohne Vorbestellung eventuell nicht
kurzfristig möglich

mit unserer leckeren hausgemachten Käsemischung
dazu servieren wir Weißbrot, Essiggemüse, Apfelspalten,
Cockailtomaten und Salat vom Büffet

Euro 23,00

Kinder ab drei bis einschließlich 12 Jahre

Euro 15,00

...

nur auf Vorbestellung bis zwei Tage vorher
für mindestens zwei Personen

Fleischfondue

ihr gart euer Fleisch in leckerer Brühe
mit Roastbeef vom Rind, Filet vom Schwein, Putenbrust,
Würstel für die Kinder, verschiedenen Dips und Brot,
Salatschüssel

Euro 28,00

Kinder ab drei bis einschließlich 12 Jahre

Euro 16,00

Auskunft über möglicherweise enthaltene Allergene
wie Weizen, Gluten, Eier, Milch usw.
erhaltet ihr gerne direkt bei uns.

vegetarisch oder vegetarisch möglich
auch als kleine Portion möglich minus 1,50Euro

 **Der Bergbauernwirt**
ursprüngliches erleben

Süßes beim Bergbauernwirt

„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 4,50

„Kalte Henne“

eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör übergossen

Euro 4,50

„Kalter Gockeler“

eine Kugel Schokoladeneis mit Malzlikör vom Bernardi Bräu

Euro 4,50

„Kalter Apfel“

eine Kugel Bratapfel-Eis mit blanchierten Apfelstückchen und
Rosinen, Zimt und Zucker

Euro 5,00

„Kalter Apfel mit Honigwhiskylikör“

eine Kugel Vanilleeis mit Aceto-Trauben-Kompott und süßem
eingekochtem Aceto von einem kleinen Essigweingut in Italien

Euro 6,00

Eine Kugel Eis

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Bratapfel-Eis
Erdbeere (vegan), Zitrone (vegan)

Euro 2,20

Dessert vegan

Haferflocken mit veganem Joghurt, Kokosflocken und Waldbeeren

Euro 6,90

Bergbauernwirt
und prägnantes Erlebnis