

Griab di beim Bergbauernwirt

Speisekarte

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



D'Suppa und großer Salat

„A guade Schüssel Flädlasupp“

hausgemachte Schnittlauchflädle in der Fleischsuppe
Euro 4,90

„A guade Schüssel Backerbsensuppe“

Fleischsuppe mit Backerbsen und Schnittlauch
Euro 4,90

„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“ (nur Mittwoch und Donnerstag)

mit Tomatensoße, Schinken und Käse
Euro 10,50

„Maultasche“

hausgemachte Maultasche mit Tomatensoße
Euro 6,00

dazu ein **Salatteller**

Euro 4,90

 vegetarisch oder vegetarisch möglich

* kleine Portion möglich **minus** Euro 1,50

Hausg'machte Spatze

„Allgäuer Kässpatze“

mit unserer kräftigen Bergkäse-Mischung
und geschmälzten Zwiebeln

Euro 12,90

„Spatze mit Spinat“

hausgemachte Spätzle mit Spinat, Tomatenstücken
und Zwiebeln in Kräuter-Knoblauchrahm

Euro 12,90

„Baure Spatze“

hausgemachte Spätzle mit Streifen vom gebratenen rohen Allgäuer
Bauernschinken¹⁷, mit Rahm und mildem Bergkäse

Euro 12,90

„Einsamkeitsspatze“

mit Knoblauch, Rahm und Tomaten, mit mildem Bergkäse
überbacken

Euro 12,90

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,
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



kleine Portion möglich **minus** Euro 1,50

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 14,90

„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 27,90

„Kartoffelmax“★🌿

eine ordentliche Portion würzige Bratkartoffeln,
unter gekochtem Schinken¹⁷ und geriebenem Käse,
gekrönt von zwei Spiegeleiern
Euro 14,90

„Kaspressknödel“★🌿

aus der Pfanne mit Blattspinat und Bavaria Blu
Euro 14,90

„Allgäuer Krautkräpfen“🌿

Hausgemachte Krautkräpfen auf Bergkäsesoße
Euro 14,90

„Biergulasch“

nach alter Art mit zwei Scheiben Brot
Euro 14,90
oder mit hausgemachten Spätzle
Euro 16,50

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 4,90

Bergbauern-Flammbrot

(Mittwoch und Donnerstag)

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

„Flammbrot Original“

mit gewürztem Sauerrahm, Speck¹⁷, Zwiebeln und Schnittlauch

Euro 12,50

Flammbrot Käse“

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

Euro 13,50

„Flammbrot Brauerei“

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

Euro 13,50

„Flammbrot scharf“

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

Euro 13,50

„Flammbrot Gemüse“

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

Euro 13,50

 vegetarisch oder vegetarisch möglich

 auch als kleine Portion möglich minus 1,50Euro

Vegan

„Flammbrötchen vegan“

mit Tomatensoße und mediterranem Gemüse

Euro 13,50

„Nudeln vegan“

hausgemachte Tomatennudeln mit Tomatensoße und Gemüse

Euro 13,90

Bergbauern-Käsefondue

**für mindestens zwei Personen, bitte vorbestellen - ohne
Vorbestellung eventuell kurzfristig nicht möglich**

mit unserer leckeren hausgemachten Käsemischung

dazu servieren wir Weißbrot, Essiggemüse, Apfelspalten,
Cocktailtomaten und Salat

Euro 24,00 pro Person

Kinder ab drei bis einschließlich 12 Jahre

Euro 16,00 pro Kind

Oder

Bergbauern- Käse-Trüffel-Fondue

wie das Käsefondue mit zusätzlich schwarzem Trüffelpesto und
etwas vom eingelegten schwarzen Trüffel

28,00 pro Person

**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 29,00 pro Person

Kinder ab drei bis einschließlich 12 Jahre

Euro 17,00 pro Kind

Süßes beim Bergbauernwirt

„Knödelei“

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

Euro 6,90

oder

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

Euro 6,90

hausgemachte **Apfellsagne**
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

„Süß-saures Früchtchen“

eine Kugel Erdbeer- oder Zitroneneis mit Sbrisolona - italienischer
Mandelknusper und Condimento Saba (Balsamico) aus der kleinen
Essig-Manufaktur La Vedetta

Euro 6,00

„Kalter Apfel“

eine Kugel Vanilleeis mit blanchierten Apfelstückchen und Rosinen,
Zimt und Zucker

Euro 5,00

„Kalter Apfel mit Honigwhiskylikör“

Wie oben mit zusätzlich 2 cl Mel Honig-Whiskylikör

Euro 8,90

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

Euro 2,20

Dessert vegan

Haferflocken mit veganem Joghurt, Kokosflocken und Waldbeeren

Euro 6,90

hausgemachte Nudeln beim Bergbauernwirt

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

Das solltet ihr probieren

„Äpler - Nudla“

hausgemachte Bergbauern-Nudeln mit Speck,
Erbsen, Rahm und Käse
Euro 13,90

„Wuide Nudla“

hausgemachte Spinatnudeln mit
Hackfleischsoße vom heimischen Reh und
Hirsch, Preiselbeeren
Euro 16,90

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