

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

„Alpenglühnen“

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

„Rhabarber-Spitz“

-feinherb erfrischend-

6 cl Rhabarbersirup mit Weißwein und kühlem Allgäuer
Mineralwasser, Zitrone und Eiswürfel
Euro 7,50

Alkoholfreie Aperitifs

„Alpenglühen 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

„Knut Hansen 0,0 - Gin mit Tonic“

4 cl alkoholfreier Gin „Knut Hansen 0,0“, Mistelhain Trend
Tonic, Zitronenscheibe, 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

(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 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

**Das Tonic - 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

„Aperitifgrüße“ aus Italien

„Limoncello Spritz“

4cl Limoncello mit Weißwein und kühlem Allgäuer
Mineralwasser, Zitrone und Eiswürfel
Euro 7,50

„Campari Spritz“

4cl Campari mit Weißwein und kühlem Allgäuer
Mineralwasser, Orange und Eiswürfel
Euro 7,50

„Negroni - DU it“

mit feinen Zimtnoten

und Destillaten aus einer kleinen Brennerei in Florenz
4cl Bitter, 4cl Vermute rosso, 4cl London Dry Gin, Allgäuer
Mineralwasser, Orange und Eiswürfel
Euro 12,00

„Americano - DU it“

mit feinen Zimtnoten

und Destillaten aus einer kleinen Brennerei in Florenz
4cl Bitter, 4cl Vermute rosso, Allgäuer Mineralwasser, Orange
und Eiswürfeln
Euro 8,50

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 Biere

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“

obergärtige Bierspezialität

12% Stammwürze, alk. 5%vol

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

Bergbauern „Schwarze Seele“

obergärtige dunkle Bierspezialität

12% Stammwürze, alk. 5%vol

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 5,90

Hauswein rot

Regent aus der Pfalz

herrliches Beerenaroma leicht und trocken

0,25 l Euro 5,90

Hauswein rosé

Dornfelder rosé

wunderbar süffig, halbtrocken

0,25 l Euro 5,90

Weinschorle

0,25 l Euro 4,90

... aus der Flasche

„Allgäu“-Sekt

trocken und spritzig

0,75 l Euro 18,00



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

(Holunderblüten sirup, 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' Fanni
Allgäuer Orangenlimonade
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



naturrüben Apfelsaft
vom Obsthof Jäger, Lindau am Bodensee
100% Direktsaft, naturtrüb
0,2 l Euro 3,30

Apfelsaftschorle
mit naturrüben 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 Chefín

Euro 3,90

Latte Macchiato

drei Schichten zum Genießen

Euro 4,20

Große Schale „Heißer Schokotraum“

mmmh lecker Schokolade

Euro 4,20

große Tasse loser Bio-Tee

„Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur“

Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Roibos oder Kräuter

Euro 4,50

Heißes für kühle Abende

„Zwetschgentraum“

4cl warmer Zwetschgenlikör mit Schlagsahne und
Zimtzucker
- 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

„Hot Limoncello“

heißer Weißwein mit Limoncello, Sternanis und Zimtstange
Euro 4,50



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



und noch mehr Obschtlar..

2cl Euro 3,70

Honigwilliams „Birnerla“
leicht süß mit Honignote
33%vol

Hoadla
Heidelbeerschnaps mit Fruchtnote
34%vol

Hopfen-Kräuter-Likör
mit Hopfen aus Tettnang und Kräutern des Allgäus
35%vol

Zwetschgenlikör
von vollreifen Zwetschgen
22%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

Und nach dem Essen noch was Süßes

„Knödelei“

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

Euro 6,90

oder

ein hausgemachter **Marillenknödel**

auf Vanillesoße mit Knuspermaz und Sahne

Euro 6,90

hausgemachte **Apfellasagne**

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

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

Euro 2,20

Dessert vegan

Haferflocken mit veganem Joghurt, Kokosflocken und Waldbeeren

Euro 6,90

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 Schlürf, 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 14,00 pro Person

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



Der
Bergbauernwirt

AN DER ALPENLÄNDER WIRTSCHAFT