

Etwas feines Vorweg

„Ackerschmaus“

Bunter Salatteller aus marinierten Rohkostsalaten mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing dazu reichen wir frisches Bauernbaguette

5,80 €



„Ziegenstall“

Gegrillter Ziegenkäse auf lauwarmen Champignons Salat mit Wildpreiselbeeren garniert mit marinierten Salaten dazu frischem Bauernbaguette

Als Vorspeise 9,80 €

Als Hauptgang 12,80 €

„Fitnesssalat“

Bunter Salatteller aus marinierten Rohkostsalaten mit gemischten Blattsalaten und unserem Hausdressing Gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons

dazu reichen wir frisches Bauernbaguette

12,80 €

„Bergsteiger Bruschetta“



Geröstetes Krustenbrot mit gebratenem Speck, Zwiebeln versteckt unter einem Spiegelei garniert mit Essiggurken und frischen Tomaten, marinierten Salaten

6,80 €

„Flädlesuppe“

kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

3,50 €

„Brätspätzlesuppe“

kräftige Rinderbrühe mit Brätspätzle und frischem Schnittlauch

3,80 €



„Cremige Bärlauch Suppe“

mit gerösteten Brotwürfeln

4,50 €

Unsere Aperitifs

Glas Prosecco	0,2 l	3,90 €
Spritz	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Aperol oder Ramazotti Rosato		
Hugo	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze		
Bärendudler	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Almdudler und Waldbeeren		

Eine besondere Empfehlung

Unser Bier´a Sunrise	0,2 l	4,50 €
Urtyp vom Allgäuer Brauhaus, Orangensaft und Granatapfelsirup		

Unsere Weinempfehlungen

Unser Cuvée aus Merlot und Sangiovese

trocken Rotwein aus Montalcino / Italien, im Geschmack kräftig und angenehm süffig
5,80 €

Unser Lenotti Soave

trockener Weißwein aus Bardolino / Italien, ein Bouquet Blüten und Mandeln, schmackhaft und frisch
5,80 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,2 l.

Bärige Stubenschmankerl

„Grüne Weide“



gebratene Bärlauchplätzchen

auf einem Gemüseragout und gebackener Rauke umlegt mit marinierten Salaten

11,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, vollmundig, leicht würzigen Grünen Veltliner aus Niederösterreich

„Schweinerei“

Gegrillte Leber vom Allgäuer Jungschwein

in kräftiger Bratensoße, hausgemachtem Kartoffel-Bärlauch-Püree dazu karamellierte Bodenseeäpfel
und selbstgebackene Röstzwiebeln

13,80 €

„Dirndlschmankerl“

gebratene Maishähnchenbrust

in einem Mantel aus geröstetem Sesam auf cremigen Bärlauch Nudeln und buntem Gemüse

14,80 €



„Versoffener Ochse“

in Dunkelbier gebeizte Ochsenbäckchen

auf hausgemachtem Kartoffel-Bärlauch-Püree und bunten Gemüse

15,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen
unseren trockenen, fruchtigen Cuvée aus Merlot und Sangiovese

„KofuFit“

Bandnudeln in einer cremigen Bärlauch Soße, gebratenen Champignons glasiertem Tomaten Gemüse,
gebackenem Rucola umlegt mit marinierten Salaten

9,80 €

Bärische Klassiker

„Käs`gipfl“

Cremige Käs`spätz`n

mit dreierlei heimischen Käs`sorten, hausgemachten Röstzwiebeln umlegt mit marinierten Salaten

9,80 €



„Edler Allgäuer“

Zwiebelrostbraten

rosa gebratenes Steak vom Allgäuer Jungrinderrücken in kräftiger Bratensoße,
hausgemachten Röstzwiebeln und cremigen Kässpätz`n

18,80 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, jung, fruchtig, frischen Zweigelt aus Niederösterreich

„Holzar Steak“

Gegrillte Schweinerückensteaks

in kräftiger Bratensoße, mit gebratenem Speck, hausgemachten Röstzwiebeln
und pfannenfrischen Bratkartoffeln

12,80 €

„Alpenschmaus“

gebratene Schweinefiletmedaillons

in Champignonrahmssoße, bunten Gemüse und hausgemachten Butterspätzle

16,20 €

dazu empfehlen wir Ihnen unseren
trockenen, schmackhaft frisch fruchtigen Lenotti Soave aus Bardolino



„Berglar Pfanne“

Pfannenfrische Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln versteckt unter einem Spiegelei,
umlegt mit marinierten Blattsalaten

8,20 €

Bärige Klassiker

Schla „Wiener“

in Butterschmalz gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Allgäuer Landschwein
mit Pommes Frites oder einem Kartoffel-Bärlauch Salat dazu Wildpreiselbeeren

11,80 €

„Bärigs Schnitzel“

mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel vom Allgäuer Landschwein
mit Pommes Frites oder einem Kartoffel-Bärlauch Salat dazu Wildpreiselbeeren

14,80 €

„Toller Nachbar“

Schweizer Wurstsalat

mit Essiggurken, Käsestreifen und roten Zwiebeln

7,80 €

Das Süße kommt zum Schluss

Frische Tagesdesserts



im Gläschen serviert, unser Service informiert Sie gern

3,20 €

Portion Eis

3 Kugeln

4,20 €

Portion Sahne 0,80 €

Das gesamte Bären-Team wünscht
Euch einen Guten Appetit

Bierspezialitäten vom Fass

Urtyp Export	0,5 l	3,30 €
Fürstabt Hefeweizen	0,5 l	3,50 €

Flaschenbiere

Teutsch Pils	0,3 l	3,00 €
Alt Kemptener Weisse	0,5 l	3,50 €
Büble Bier Edel	0,5 l	3,50 €
Büble Bier Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,50 €
Zwickel	0,5 l	3,50 €
Naturtrübes Kellerbier		

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Classic	0,3 l	3,00 €
Büble Weizen	0,5 l	3,50 €

Alkoholische Mixgetränke

Radler	0,5 l	3,30 €
Bier mit Zitronenlimonade		
Ruß	0,5 l	3,50 €
Weizen mit Zitronenlimonade		
Mohren	0,5 l	3,50 €
Weizen mit Cola		

Weinschorle Rot oder Weiß

0,25 l	2,90 €
0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi	0,4 l	3,30 €
Pepsi Light	0,4 l	3,30 €
Orangenlimonade	0,4 l	3,30 €
Zitronenlimonade	0,4 l	3,30 €
Schwip Schwap	0,4 l	3,30 €
Almdudler	0,4 l	3,30 €
Kräuterlimonade		

Fruchtsäfte und Schorlen

Apfelsaft	0,4 l	3,50 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,4 l	3,50 €
Orangensaft	0,4 l	3,50 €
Traubensaft	0,4 l	4,20 €
Johannisbeernektar	0,4 l	3,50 €
Sauerkirschsaft	0,4 l	3,50 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,10 €

Wasser

Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
Selters Classic (Flasche)	0,75 l	4,90 €
Selters Naturell (Flasche)	0,75 l	4,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Haferl Kaffee	3,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Espresso Affogato	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Tasse Tee	3,20 €
verschiedene Sorten	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
ohne Sahne	3,00 €

Aus der Brennerei

Heuschnaps	30 %	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne	35 %	2 cl	2,70 €
Himbeerla	35 %	2 cl	2,70 €
Obstler	35 %	2 cl	2,70 €
Marille	35 %	2 cl	2,70 €
Weißer Schokoladenlikör	17 %	2 cl	2,70 €
Grappa	40 %	2 cl	3,50 €
Enzian	38 %	2 cl	2,70 €
Asbach Uralt	38 %	2 cl	2,70 €
Asbach Uralt		mit 2cl	3,90 €
mit Pepsi oder Orangensaft			
Jägermeister	35 %	2 cl	2,70 €
Jack Daniels	40 %	2 cl	3,50 €
Jack Daniels		mit 2 cl	3,90 €
mit Pepsi oder Orangensaft			
Wodka	37,5 %	2 cl	2,70 €

Ramazotti
Sambuca

30 %

2 cl

2,70 €

30%

2 cl

2,70 €

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein

Morio-Muskat (Vier Jahreszeiten)

Qualitätswein, lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma

Deutschland / Pfalz

4,20 €

Riesling (Vier Jahreszeiten)

Qualitätswein, halbtrocken, herzhaft, pikant, ausgeglichen und harmonisch

Deutschland / Bad Dürkheim / Pfalz

4,20 €

Pinot Grigio (del Venoto IGT)

Qualitätswein, trocken, herrlich fruchtig, raffiniert feinherb im Geschmack

Italien / Casa Vinicola Bennati, Cazzanodi Tramigna

4,90 €

Grüner Veltliner (Hofbauer)

Qualitätswein, trocken, Vollmundig, leicht würzig, im Abgang „pfeffrig“, anregend herb

Niederösterreich / Unterretzbach

4,90 €

Roséwein

Portugieser Weißherbst (Nollen-Erben)

Qualitätswein, lieblich, angenehm frisch, vollmundig fruchtig, süffig

Deutschland / Freinsheimer Rosenbühl / Pfalz

4,20 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0,2 l.

Unsere Weinempfehlungen

Rotwein

Dornfelder (Vier Jahreszeiten)

Qualitätswein, lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma

Deutschland / Pfalz

4,80 €

Trollinger mit Lemberger (Collegium Wirtemberg)

Qualitätswein halbtrocken, kräftig im Geschmack, harmonisch, rund und mit spürbarer Restsüße

Deutschland / Baden Württemberg

4,80 €

Merlot (del Veneto IGT)

Qualitätswein, trocken, weich, angenehm süffig und fruchtig

Italien / Casa Vinicola Bennati, Cazzanodi Tramigna

4,90 €

Zweigelt (Hofbauer)

Qualitätswein, trocken, sehr jung und frisch am Gaumen mit schönem Kirscharoma

Niederösterreich / Unterretzbach

4,90 €

Unsere besonderen Empfehlungen

Unser Cuvée aus Merlot und Sangiovese

trocken Rotwein aus Montalcino / Italien, im Geschmack kräftig und angenehm süffig

5,80 €

Unser Lenotti Soave

trockener Weißwein aus Bardolino / Italien, ein Bouquet Blüten und Mandeln, schmackhaft und frisch

5,80 €

Alle unsere Weine servieren wir in 0

A decorative border with floral and scrollwork motifs in a light gray color, framing the page. The border is composed of repeating patterns at the corners and midpoints of each side.

Unsere Weinempfehlungen