



„Vorweag“

„Enzo-Alpin-Sprizz“

- erfrischend wie ein Tag in den Bergen -
4 cl Enzo-Sirup aus der Wurzel des gelben Enzian
mit Allgäuer Mineralwasser und 0,1 l Weißwein,
Eiswürfel und kühle Beeren
Euro 4,50

„Gaißbua“

fruchtig frisches Erlebnis mit 0,1 l Weizenbier und
in Weißwein und Himbeersirup eingelegten Himbeeren
nach altem Rezept
Euro 4,50

„Alpenglühén“

unsere Antwort auf den Aperol Spritz
4 cl Bitterlikör mit 0,1 l Weißwein und kühlem Allgäuer
Mineralwasser, Orange und Eiswürfel
Euro 4,50



Das naturtrübe Bolsterlanger Bergbauern Bier

wird (fast) jeden Donnerstagabend in der kleinen
Brauanlage beim Bergbauernwirt gebraut, abgefüllt
und in der Flasche gereift

Bergbauern „Roggen-Weizen“
obergärige Bierspezialität
12% Stammwürze, alk. 5%vol
0,33 l Euro 3,00

Bergbauern „Schwarze Seele“
obergärige dunkle Bierspezialität
12% Stammwürze, alk. 5%vol
0,33 l Euro 3,00

Bergbauern „Aktionsbier“
unterschiedlich wechselndes Bier,
frisch **aus dem Fass** gezapft - bis das Fass leer ist.
Fragt einfach was gerade angeboten wird.
0,1 l Euro 1,40
0,3 l Euro 3,90

Bierspezialitäten vom Fass

0,3 l Euro 2,40

0,5 l Euro 3,60

Zötler Gold

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

Zötler Hefeweizen hell

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

Zötler Korbinian Dunkel

12,8% Stammwürze, alk. 5,1% vol
dunkle Kaffeefarbe und intensives Malzaroma

Bier-Probe - der Klassiker

die vier Biere vom Fass
(4 x 0,1 l) Euro 5,60

Bier-Probe - Zötler Genussbiere

Herz Solo - Heile Welt -
Heinrich der Kempter - Schwarzer Ritter
(4 x 0,1 l) Euro 7,60

Gutes aus der Flasche

Zötler Privat Pils

11,8% Stammwürze, alk. 4,9%vol
ein klassisches Pils mit heller Farbe
0,33 l Euro 2,90

Zötler 1447 naturtrüb

12,5% Stammwürze, alk. 4,9%vol
spritziges unfiltriertes Zwickl mit festem Schaum
0,5 l Euro 3,60

Zötler Hefeweizen dunkel

12,8% Stammwürze, alk. 5,1%vol.
kräftig, dunkle Farbe, leicht malzig süßlicher Geruch
0,5 l Euro 3,60

Zötler Hefeweizen alkoholfrei

7,5% Stammwürze, alk. 0,5%vol.
harmonisch und mild, isotonisch und daher perfekt nach
Sport und Spaß
0,5 l Euro 3,60

Zötler Alkoholfrei

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

Biererlebnisse beim Bergbauernwirt

Bierstacheln ab zwei Personen

mit 0,25 l dunklem Bockbier
Euro 3,50 pro Person

Eisbock-Genusserlebnis

für zwei Personen Euro 6,90 pro Person
für drei Personen Euro 4,90 pro Person
jede weitere Person Euro 2,00

Genussbierkarte

Lust auf ein besonderes Bier?

... dann schaut doch mal in unsere Genussbierkarte.
Dort findet ihr eine große Auswahl deutscher und internationaler Bierstile von Brauereien aus Süddeutschland und Österreich. Außerdem könnt ihr dort Wissenswertes über die verschiedenen Bierstile, obergäriges oder untertäniges Bier und die Rohstoffe des Bieres erfahren.

Wein beim Bergbauernwirt

... aus dem Fässle an der Theke

Hauswein weiß

Weißburgunder aus der Pfalz
fruchtig und trocken
0,25 l Euro 4,20

Hauswein rot

Regent aus der Pfalz
herrliches Beerenaroma leicht und trocken
0,25 l Euro 4,20

Hauswein rosé

Portugieser rosé
wunderbar süffig, halbtrocken
0,25 l Euro 4,20

Weinschorle

0,25 l Euro 3,60
0,5 l Euro 6,60

... aus der Flasche

„Allgäu“-Sekt
trocken und spritzig
0,75 l Euro 16,00

Alles ohne Alkohol

Allgäuer Alpenwasser medium

0,25 l Euro 2,20

medium oder spritzig

0,7 l Euro 4,50

Alpina C Limonaden

aus dem Hause Zötler

Zitrone, Orange, Cola-Mix

0,2 l Euro 2,30

0,4 l Euro 3,50

Allgäuer Berglimonaden von Zötler

Heugäuer gelb

Apfel-Traube-Heuextrakt

Heugäuer rot

Apfel-Johannisbeere-Heuextrakt

Apfel-Minze

Apfel, Birne, Minze

0,33 l Euro 3,00

Allgäuer „Hidde Schbrudel“

die Allgäuer Antwort auf den Almdudler,

mit einer Vielzahl von Kräutern und

Allgäuer Mineralwasser hergestellt

0,5 l Euro 3,80

Brunnenwasser von der Sonderdorfer Bergquelle

Servicegebühr 0,5 l Euro 2,00



Afri-Cola

0,33 l Euro 3,00

Apfelsaft oder Johannisbeersaft

vom Obsthof Jäger, Lindau am Bodensee

100% Direktsaft, naturtrüb

0,2 l Euro 2,80

Fruchtsaftschorle

mit Apfel- oder Apfel-Johannisbeersaft

0,2 l Euro 2,30

0,4 l Euro 3,50

Sirupschorle

Allgäuer Mineralwasser

mit Sirup aus Omas Rezeptsammlung

z.B. Holunder-, Hibiskus-Hopfen-, Rhabarber- oder

Kräutersirup

(je nach Vorrat)

0,2 l Euro 2,30

0,4 l Euro 3,50

Heißes zum Genießen

Tasse Kaffee Creme

Euro 1,90

Großes „Haferl“ Kaffee Creme

Euro 3,00

Cappuccino

mit cremiger Milchschaumhaube

Euro 2,50

Espresso

klein, stark, gut

Euro 1,90

Große „Schale“ Milchkaffee

den liebt die Chefin

Euro 3,00

Latte Macchiato

drei Schichten zum Genießen

Euro 3,00

Große Schale „Heißer Schokotraum“

mit cremiger Milchschaumhaube

Euro 3,00

Haferl Tee aus der Chiemgauer Tee Manufaktur

Gerne bringen wir euch unsere separate Teekarte

pro Becher Euro 3,60



Heißes für kühle Abende

„Zwetschgentraum“

4cl warmer Zwetschgenlikör mit Schlagsahne und
Zimtucker

- nicht nur bei den Mädels beliebt -
Euro 3,50

„Bergbauern Würzwein“

heißer Glühwein mit einem Schuss Orangensaft und
Zitronenecke

- der wärmt auf jeden Fall -
Euro 3,00

„Jagatee“

wie ihn die Holzknechte schon früher getrunken haben

Euro 3,00

Brau dein Bier

Ihr könnt bei uns nicht nur gutes Bier trinken, sondern auch selbst als Brauer ans Werk gehen! Braut alleine oder in einer kleinen Gruppe euer eigenes Bier - einfach so, für den nächsten Geburtstag, zum Jubiläum, als Betriebsausflug oder als Geschenk für eure Freunde.

Wir führen gemeinsam die einzelnen Schritte der Bierherstellung aus. Ihr solltet daher mindestens ca. vier Stunden einplanen (der gesamte Brauvorgang dauert ca. sechs Stunden). Nach dem Brauen kümmern wir uns um die Hefegabe, die Gärung, Reifung und Flaschenfüllung.

Nach ca. sechs Wochen ist euer Bier trinkfertig.

Wenn ihr Interesse an einem Braukurs habt, sprecht uns einfach an. Eine deftige Brotzeit ist für die „Brauer“ natürlich auch dabei.

Dauer: mindestens ca. 3 bis 4 Stunden
Termine individuell vereinbar

Preisbeispiel
für vier Personen:

Euro 60,00 pro Person inklusive Fassbierprobe und
Brotzeit
und einmal 20 Liter vom selbst gebrauten Bier (Abholung
nach ca. 6 Wochen möglich)

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 10.30 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 der Chiemgauer Tee Manufaktur, frischen Semmeln, selbst gemachtem Treberbrot, leckeren Eierspeisen und variantenreichen, hausgemachten Marmeladen und Aufstrichen.

Kommt einfach vorbei oder reserviert einen Tisch, dann steht dem gelungenen Start in den Tag nichts mehr im Wege.

Euro 10,00 pro Person

Euro 7,50 pro Kind von drei bis einschließlich 6 Jahre