



Bei uns dreht sich alles um die Biene ...

Mit dem Gesamtpaket aus einer Schauimkerei, eigener Honigproduktion, aufschlußreichem Bienenerlebnispfad, Hofladen mit regionalen Produkten sowie einer hauseigenen Schnapsbrennerei, einladender Gastronomie und gemütlichen Ferienwohnungen wollen wir die Besucher für unsere nachhaltigen Naturprodukte begeistern. Aber im Zentrum unseres ganzen Projektes steht natürlich

DIE BIENE.

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: Ruhetag

Mittwoch – Freitag: 16:00 Uhr – 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag: 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Telefon: 08323 / 9698783

der-bienenkorb.de



Unsere Partner & Erzeuger

Allgäuer Eismanufaktur

Bäckerei Konditorei Härle GmbH

Caffé Bristot

C+C Oberallgäu, Lang – Steudler

Fuß GmbH Gastro Service

Getränke Wagner

Häusler Frischestätte GmbH

Kröswang GmbH

Mineralbrunnen Krumbach GmbH

Privat Brauerei Zötler GmbH

Rasende Torte

Riegele Brauerei – Brau Welt

Saiblingszucht Gunzesried

Samova

S' loift Allgäu Gin UG

Waldbrand Destellerie

Vorspeisen

Rindertatar auf Sauerteigbrot

Friseesalat / Bergkäsecreme / Roter Rettich
10,80€

Räucherlachs im Kräutercrepes

Honig – Dijonsenf – Creme / Salatspitzen / Tomberries
10,40€

Suppen

Allgäuer Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle / Tafelspitz / Frischer Schnittlauch
6,90€

Kokos – Zitronengrassuppe

Chilli Croutons
7,40€

Salate

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprige Croutons
6,90€

Großer, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprige Croutons
10,80€

Bunter, gemischter Salatteller

Backendl / Steirisches Kürbiskernöl / Honig – Senfdressing
17,40€

Brotkorb

Sauerteig / Brioche
2,50€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Steakhouse Frites / Preiselbeeren
17,80€

Rindertafelspitz

Honig – Meerrettichsoße / frisch geriebener Kren / Kartoffelkugeln
22,80€

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Kässpatzen / Röstzwiebel / Jus
29,90€

Rumpsteak (ca. 200 Gramm)

Bohngemüse / Kräuterbutter / Ofentomate / Steakhouse Frites
29,90€

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen

Pasta / vier gebratene Riesengarnelen / Knoblauch / Weißwein
18,80€

Tagliatelle alla Ragout

Pasta / Bolognese / frisch gehobelter Parmesan
14,20€

Allgäuer Fladen

Fladen / Schmand / Bergkäse / Speck / Lauchzwiebel
16,40€

Lachs Fladen

Fladen / Schmand / Räucherlachs / Meerrettich / Lauchzwiebel
17,40€

Gebrautes Bergsaiblingsfilet aus Gunzesried

Petersilienkartoffeln / Kräuterschaum / Tomberries / Zitrone
29,90€



Burger

Bienenkorb Burger

Saftig gebratenes Rindfleisch / Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Burgersoße / krosser Speck / Bergkäse / Schmelzzwiebel / knackiger Salat /
Tomate / Gurke

Chickenburger

Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Burgersoße / krosser Speck / Bergkäse / Schmelzzwiebel / knackiger Salat /
Tomate / Gurke

Wahlweise mit Steakhouse Frites oder Süßkartoffelpommes
19,90€ / 21,90€

Vegetarisch

Crunchie Gemüse Burger

Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Burgersoße / Bergkäse / Schmelzzwiebel / knackiger Salat /
Tomate / Gurke

Wahlweise mit Steakhouse Frites oder Süßkartoffelpommes
19,90€ / 21,90€

Allgäuer Kässpatzen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebel / Schnittlauch / Blattsalat
16,50€

Vegan

Flammkuchen

Allerlei Gemüse / Kräuter / Balsamico
13,80€

Kichererbsencurry

Duftreis / Kokosmilch / Koriander / karamellisierte Nüsse
16,80€



Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel

Steakhous Frites

7,80€

Chicken Nuggets

Steakhous Frites

7,80€

Allgäuer Kässpatzen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebel

8,90€

Spätzle mit Soße

5,50€

Steakhous Frites

5,50€

Süßkartoffelpommes

7,50€

Bienenkorb Special

Donnerstag ab 17:00 Uhr

(auf Vorbestellung bis Sonntag)

Ofenfrische Schweinshaxe

Dunkelbierhonigsoße / Blaukraut / Kartoffelknödel

19,90€

Herren Gedeck

+1 dunkles Bier / +1 Stamperl Enzian

25,60€

Dessert, Eis & Kuchen

Karamellierter Kaiserschmarren

Vanilleeis / Apfelmus

Klein / Groß

10,90€ / 13,90€

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Crumble / Birnenkompott / Cassis Sorbet

8,90€

Schnitte aus Birne und weißer Schokolade

Crumble / Vanilleeis

8,90€

Zitrus Crumble

Vanilleeis / Honig / Sahne

6,60€

Cassis Sorbet

Prosecco

5,90€

Gemischtes Eis nach Wahl

Vanille / Schokolade / Cookies / Walnuss / Amarena Kirsch

2,10€

Cassis Sorbet

2,10€

Schoko / Karamell / Amarena - Soße +0,80€

Portion Sahne +1,00€

Eierlikör +1,10€

Bienenkorb >Kindereisbiene<

2 Kugeln Eis nach Wahl

4,90€

Affogato

Vanilleeis / Espresso

5,10€

Kuchen / Torte

3,90€ / 4,20€

+ Portion Sahne +1,00€

(Wochenende & Feiertags)

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzen +2,50€

Auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte legen wir großen Wert.

Wenn Sie fragen zu Allergenen haben, die in Lebensmitteln vorkommen, sprechen Sie uns bitte an !



Aperitif & Spritz

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Soda / Orange
6,80€

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc / Wild Berry Tonic / Beeren / Minze
6,80€

Hugo

Holunderblüte / Prosecco / Soda / Limette / Minze
6,80€

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone / Minze
6,80€

Sarti Spritz

Sarti Rosa / Prosecco / Soda / Limette / Grapefruit
7,10€

Portwein Tonic

Portwein weiß / Tonic Water / Zitrone / Minze
7,50€

Honig Spritz

Hausgemachter Honigsirup / Prosecco / Soda / Zitrone / Minze
6,80€

Alkoholfrei: Hausgemachter Honigspritz / Tonic Water / Zitrone / Minze
6,80€

Bienenkorb's Winter Spritz

Grapefruit / Gin / Soda / Rosmarin
6,80€

Prosecco

Prosecco TENET Brut DOC Terre die San Albert

0,1l / 0,75l
3,80€ / 26,00€



Wasser

Krumbach Mineralwasser

Gourmet Naturell / Gourmet Medium

0,5l

3,90€

Tafelwasser

0,2l / 0,4l / 0,5l / 0,75l

2,50€ / 3,20€ / 3,80€ / 6,30€

Grander Wasser

0,2l / 0,4l / 0,5l / 0,75l

2,10€ / 2,80€ / 3,40€ / 5,90€

Hausgemachtes

#HOMEMADE Honig – Zitronen Limonade

0,4l / 5,40€

#HOMEMADE Winter Limonade

Grapefruit / Zitrone / Rosmarin

0,4l / 5,40€

#HOMEMADE Honig – Beeren Eistee

0,4l / 5,80€



Softgetränke / Säfte

Almdudler

0,33l / 3,90€

Fanta

0,2l / 2,80€

0,4l / 3,60€

Zitronen Limonade

0,2l / 2,80€

0,4l / 3,60€

Cola Mix

0,2l / 2,80€

0,4l / 3,60€

Coca Cola

0,2l / 2,80€

0,4l / 3,60€

Coca Cola Light

0,33 / 3,90€

Saft

Apfelsaft Naturtrüb / Orangen / Johannisbeere / Maracuja

0,2l / 3,20€, 0,4l / 4,50€

Saftschorle

Apfelsaft Naturtrüb / Orangen / Johannisbeere / Maracuja / Holunder

0,2l / 2,90€, 0,4l / 4,10€

Schweppes

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

0,2l / 3,70€



Offene Weißweine

Grüner Veltliner

2021

Weingut Hebenstreit Manfred, Weinviertel, Österreich

1/8l / 3,40€

1/4l / 6,80€

Trocken, leicht, frisch, spritzig und angenehm zu trinken,
sehr typischer Grüner Veltliner

Silvaner BIO

2021

Weingut Loimer Fred, Thermenregion, Österreich

1/8l / 3,70€

1/4l / 7,40€

0,75l / 22€

Trocken, frisch und saftig, knackige Säure,
perfekt zu Vorspeisen und leichten Gerichten

Gumpoldskirchner BIO

2018

Weingut Loimer Fred, Thermenregion, Österreich

1/8l / 4,70€

1/4l / 9,40€

0,75l / 28€

Viel Schmelz am Gaumen, nicht zu trocken,
aus den Traubensorten Rotgipfel und Zierfandler,
jener Wein, der zu fast jedem Essen passt.

Ulumbaza white

2017

Springfontein Wine Estate, Südafrika

1/8l / 3,90€

1/4l / 8,40€

0,75l / 22,50€

Zitrus, Melone, grüne Aromen
Ausgewogene Säure

Verdejo BIO

2022

Bodega Menade, Rueda, Spanien

1/8l / 4,10€

1/4l / 8,20€

0,75l / 24,50€

Früchtekorb, zurückhaltende Säure, ansprechend,
duftig, frisch



Roter Veltliner BIO

2022

1/8l / 4,20€

1/4l / 8,40€

0,75l / 25,00€

Orange, Birne, Kräutertee
Schmelzig mit angenehmer Säure

Weißburgunder

Weingut Wagentristl, Leithagebirge, Österreich

1/8l / 3,90€

1/4l / 8,40€

0,75l 23,00€

Ananas, Blütenhonig, weißes Kernobst
Mineralisch und salzig im Abgang

Chardonnay BIO

2022

Weingut Prieler, Leithaberg, Österreich

1/8l / 4,90€

1/4l / 9,80€

0,75l / 29,50€

Honigzopf, gelbe Früchte,
pur und cremig, langanhaltend

Offene Roséweine

Rosé vom Blaufränkisch Reserve

2021

Weingut G. Triebaumer, Rust, Burgenland

1/8l / 3,90€

1/4l / 7,90€

0,75l / 24,00€

Halbtrocken, saftig, ausdrucksstark, rote Beerenaromen,
zurückhaltende Säure, samtig

Rosa Handgemenge BIO

2022

Weingut Wachtler – Wiesler, Eisenberg, Österreich

1/8l / 4,10€

1/4l / 8,20€

0,75l / 24,50€

Bunter roter Fruchtekorb
Erfrischend, animierend



Offene Rotweine

Zweigelt

Weingut Grassl Philipp, Carnuntum, Österreich

1/8l / 3,40€

1/4l / 6,80€

Trocken, vollreife Aromen von Kirschen und hellen Früchten, das Mundgefühl ist seidig und frisch, animierend

Golddrausch BIO

2018

Weingut Goldenits Richard, Neusiedlersee, Österreich

1/8l / 4,20€

1/4l / 8,40€

0,75l / 25€

Saftiger, säurearmer Wein mit Kirschen, Waldfrüchten am Gaumen, etwas Holz und Kaffeearomen, vollmundig und spannend, trocken

Trie Tot

2021#Weingut G.Triebaumer, Rust, Österreich

1/8l / 4,20€

1/4l / 8,40€

0,75l / 25,00€

Schokolade, Weichseln, Flieder

Saftig mit pannonischer Kraft

Shiraz Baan

2017

Salomon Estate, Australien

1/8l 4,90€

1/4l 9,80€

0,75l / 29,50€

Dunkle Beeren, Bitterschokolade

Saftig und kräftig

Terrassencuvée rot

Weingut Kolkmann, Wagram, Österreich

1/8l / 3,90€

1/4l 8,40€

0,75l / 23,00€

Beerenmix, harmonisch

Zurückhaltende Säure

Weinschorle weiß / rosé / rot

0,25l / 4,30€

0,5l / 7,40€



Zötler Bier vom Fass

Zötler Gold

0,33l / 3,60€

0,5l / 4,20€

Radler

0,33 / 3,60€

0,5 / 4,20€

Weizen

0,33l / 3,60€

0,5l / 4,20€

Cola Weizen / Russ

0,33l / 3,60€

0,5l / 4,20€

Zötler Flaschenbiere

Alkoholfreier Weizen

0,5l / 4,20€

Alkoholfreies Bier

0,33l / 3,60€

Pils

0,33l / 3,60€

Radler naturtrüb

0,33l / 3,60€

Dunkles Bier

0,5l / 4,20€

Dunkler Weizen

0,5l / 4,20€

Gaissenmaß

1l / 11,80€

Laternenmaß

1l / 14,80€



Brauerei Riegele

Honigbier Dulcis (alk. 11% vol)

0,33l / 3,60€

Hauseigene Schnäpse

Obstler (alk.40% vol)

2cl / 4,50€

Kirsche (alk.40% vol)

2cl / 4,5 0€

Zwetschge (alk.40% vol)

2cl / 4,50€

Honig Willi (alk.40% vol)

2cl / 4,50€

Birne (alk. 40% vol)

2cl / 4,50€

Enzian (alk. 40% vol)

2cl / 4,80€

Honigenzian (alk. 40% vol)

2cl / 4,80€

Longdrinks

G´Spritze

Asbach - Cola
0,3l / 7,20€

Gin Tonic

0,3l / 7,20€

Vodka Lemon

0,3l / 7,20€

Malibu Orange

0,3l / 7,20€

Gin & Whiskey

Wolper Gin (alk.43% vol)

Tonic Water / Zitrone
0,3l / 8,60€

Waldbrand Gin (alk.47% vol)

2cl
5,50€

Waldbrand Single Malt Honig (alk. 30% vol)

2cl
5,50€

Waldbrand Single Malt aus reinem Gerstenmalz (alk. 42% vol)

2cl
5,50€



Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Café Crema

Tasse / 3,20€

Haferl / 3,90€

Espresso

Einfach / 2,70€

Doppelt / 3,70€

Espresso Macchiato

3,10€

Cappuccino

Tasse / 3,80€

Haferl / 4,80€

Milchkaffee

4,80€

Latte Macchiato / mit Baileys

4,90€ / 5,90€

Heiße Milch mit Honig

4,10€

Heiße Schokolade

4,10€

HOMEMADE Chai Latte

0,4l / 5,40€

#HOMEMADE Punsch

Orange / Honig / Zimt / Rosmarin

0,4l / 6,50€

#HOMEMADE Punsch mit Schuss

Orange / Rum / Honig / Zimt / Rosmarin

0,4l / 6,80€

+ Portion Sahne / +1,00€

+ oatly barista / +0,50€

+decaf / +0,50€

+on ice / 0,00€

Tee von Samova

Schwarztee, Kräutertee, Pfefferminztee, Grüntee, Früchtetee, Rooibos oder Kamille

3,30€

Nachmittagskarte

(14:00 Uhr – 17:00 Uhr)

Suppe

Allgäuer Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle / Tafelspitz / Frischer Schnittlauch

6,90€

Salate

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprigen Croutons

6,90€

Großer, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprigen Croutons

10,80€

Brotkorb

Sauerteig / Brioche

2,50€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Steakhouse Frites / Preiselbeeren

17,80€

Allgäuer Fladen

Fladen / Schmand / Bergkäse / Speck / Lauchzwiebel

16,40€



Burger

Bienekorb Burger

Saftig gebratenes Rindfleisch / Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Burgersoße / krosser Speck / Bergkäse / Schmelzzwiebel / knackiger Salat /
Tomate / Gurke

Chickenburger

Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Burgersoße / krosser Speck / Bergkäse / Schmelzzwiebel / knackiger Salat /
Tomate / Gurke

Crunchie Gemüse Burger

Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Burgersoße / Bergkäse / Schmelzzwiebel / knackiger Salat /
Tomate / Gurke

Wahlweise mit Steakhouse Frites oder Süßkartoffelpommes
19,90€ / 21,90€

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebel / Schnittlauch / Blattsalat
16,50€

Vegan

Flammkuchen

Allerlei Gemüse / Kräuter / Olivenöl
13,80€

Dessert, Eis & Kuchen

Karamellierter Kaiserschmarren

Vanilleeis / Apfelmus

Klein / Groß

10,90€ / 13,90€

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Crumble / Birnenkompott / Cassis Sorbet

8,90€

Zitronen Crumble

Vanilleeis / Honig / Sahne

6,60€

Cassis Sorbet

Prosecco

5,90€

Gemischtes Eis nach Wahl

Vanille / Schokolade / Cookies / Walnuss / Amarena Kirsch

2,10€

Cassis Sorbet

2,10€

Schoko / Karamell / Amarena - Soße +0,80€

Portion Sahne +1,00€

Eierlikör +1,10€

Bienenkorb >Kindereisbiene<

2 Kugeln Eis nach Wahl

4,90€

Affogato

Vanilleeis / Espresso

5,10€

Kuchen / Torte

3,90€ / 4,20€

+ Portion Sahne +1,00€

(Wochenende & Feiertags)

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzen +2,50€

Auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte legen wir großen Wert.

Wenn Sie fragen zu Allergenen haben, die in Lebensmitteln vorkommen, sprechen Sie uns bitte an !