



Sommermenü im Bienenkorb

Burrata

Sonnengereiften Tomaten / Rucola / Balsamico

Gebratenes Saiblingsfilet

Rosmarinkartoffeln / Zitronenbutter / Ofentomate

Weißes Schokoladenmousse

Mandelcrumble / Saisonale Beeren

37,50€

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !



Feinstes aus der Region !

Frei nach dem Motto „ Klein aber o – ho !“ verwenden wir in unserer Gastronomie weitestgehend Produkte aus eigener Erzeugung sowie Lebensmittel aus der Region. Dazu kommt, dass viele Gerichte auf unserer Karte, mindestens einen unserer Honige als Zutat beinhalten.

Viel Spaß heute bei uns im Bienenkorb – euer Bienenkorbteam !

Vorspeisen

„Allgäuer Bruschetta“

Tomate / Allgäuer Bergkäse / Röstzwiebel / Schnittlauch

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 !



7,40€

Burrata

Sonnengereiften Tomaten / Rucola / Balsamico

10,80€

Suppen

Allgäuer Flädlesuppe

5,80€

Tafelspitzbrühe

hausgemachte Brätknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch

6,20€

Fruchtige Tomatensuppe

Basilikum / Sahnehaube

6,80€

Salate

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprigen Croutons

6,20€

Bunter gemischter Salatteller

Honig – Senfdressing / allerlei Sprossen / knusprigen Croutons

9,90€

Wahlweise mit:

Gegrillte Wassermelone mit Feta und Minze

15,80€

Zwei gebratene Garnelenspieße und Zitrone

18,20€

Gebratenen Hähnchenbruststreifen

16,40€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites / Preiselbeeren

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 !



15,90€

Rindertafelspitz

Honig – Meerrettichsoße / frisch geriebenen Kren / Kartoffelkugeln
19,40€

Bienenkorb >Schweinebraten<

Gegart in würziger Waldhonig – Kräuter Marinade / Kartoffelknödel / Blaukraut
16,80€

Bienenkorb >Teller<

Schweinefilet – Medaillons / Allgäuer Kässpätzen / Pilzrahm
20,80€

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Kässpätzen / Röstzwiebel / Jus
26,40€

Rumpsteak

Rosmarinkartoffel / Speckbohnen / Pfefferjus / Ofentomate
26,80€

Flammkuchen

Speck / Zwiebel / Creme Fraiche
11,80€

Feine Nudeln mit Hähnchenbruststreifen

Pesto aus getrockneten Tomaten / Rucola / geriebener Parmesan
16,20€

Burger

Bienenkorb >Burger<

Saftig gebratenes Rindfleisch Patty / Speck / Bergkäse
Röstzwiebeln / Tomate / Gurke
Wahlweise mit Pommes Frites
16,90€

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 !



oder Süßkartoffelpommes

17,40€

Veggie Burger

Burger Patty aus Süßkartoffel / Bergkäse / Röstzwiebeln
Tomate / Gurke

Wahlweise mit Pommes Frites

16,90€

oder Süßkartoffelpommes

17,40€

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet

Rosmarinkartoffeln / Zitronenbutter / Ofentomate

23,00€

Feine Nudeln mit zwei gebratenen Garnelenspießen

Pesto aus getrocknetem Tomaten / Rucola / geriebener Parmesan

18,20€

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebeln / Schnittlauch / Blattsalat

14,80€

Feine Nudeln

Pesto aus getrockneten Tomaten / Rucola / geriebener Parmesan

12,90€

Vegan

Lauwarmer Cous – Coussalat

Gebackenen Falafelbällchen / Kräuterdip / Ofentomate / Lauchsprossen

15,20€

Veganer Flammkuchen

Allerlei Gemüse / Kräuter / Olivenöl

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !



15,20€

Brotzeiten

Allgäuer Wurstsalat

Bauernbrot / Zwiebel

9,20€

Schweizer Wurstsalat

Bauernbrot / Bergkäse / Zwiebel

10,20€

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel

Pommes Frites

6,90€

Chicken Nuggets

Pommes Frites

6,90€

Allgäuer Kässpatzen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebeln

7,90€

Spätzle mit Soße

4,90€

Portion Pommes

4,90€

Dessert, Eis & Kuchen

Karamellierter Kaiserschmarren

Gerösteten Mandeln / Vanilleeis / Apfelmus

Klein / Groß

9,80€ / 12,40€

Weißes Schokoladenmousse

Mandelcrumble / Saisonale Beeren

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpatzen +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 !



7,90€

Mandelcrumble

Vanilleeis / Honig / Sahne / Mandeln
5,90€

Gemischtes Eis nach Wahl

Vanille / Schokolade / Cookies / Walnuss / Amarena Kirsch
1,70€

Portion Sahne +0,70€

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

Eierlikör +1,00€

Bienenkorb >Kindereisbiene<

Schnell essen bevor sie davon fliegt! (Biene aus 2 Kugeln Eis)
3,90€

Eiskaffee

Kaffee / 2Kugeln Eis / Sahne / Waffel
6,50€

Eisschokolade

Kakao / 2Kugeln Eis / Sahne / Waffel
6,50€

Affogato

Vanilleeis / Espresso
4,50€

Kuchen

3,50€

Torte

3,80€

Portion Sahne +0,70€

Bienenkorb Special

Donnerstag ab 17:00

(auf Vorbestellung)

Ofenfrische Schweinshaxe

Dunkelbierhonigsoße / Blaukraut / Semmelknödel
17,90€

Herren Gedeck

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !



+ 1 dunkles Bier / + 1 Stamperl Enzian
22,90€

Aperitif

Hugo
0,25l / 6,80€

Aperol Spritz
0,25l / 6,80€

Lillet
Wild Berry / Tonic
0,25l / 6,80€

Prosecco

Prosecco TENET Brut DOC Terre die San Albert
0,1l / 0,75l
3,80€ / 26,00€

Wasser

Allgäuer Alpenwasser Gourmet
s´Bludde / s´Middlere / s´Pfizzige
0,5l / 3,90€

Tafelwasser
0,2l / 0,4l / 0,5l / 1,0l
2,20€ / 2,90€ / 3,70€ / 6,20€

Leitungswasser
0,2l / 0,4l / 0,5l / 1,0l
1,70€ / 2,40€ / 3,20€ / 5,60€

Softgetränke / Säfte

#HOMEMADE Honig - Limetten Limonade
0,45l / 4,90€

#HOMEMADE Eistee
Zitrone / Pfirsich
0,45l / 4,90€



D`Hiesige

Orange-Hagebutte / Zitrone-Fichte / Rhabarber-Zitronenmelisse
0,33l / 3,50€

Hidde Schbrudl

Kräuterlimonade Original
0,5l / 3,70€

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 / 3,50€

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 / 3,90€

Zötler Bier vom Fass

Zötler Gold

0,33l / 3,40€
0,5l / 4,20€

Radler

0,33 / 3,40€
0,5 / 4,20€

Weizen

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 !



0,33l / 3,40€

0,5l / 4,20€

Cola Weizen / Russ

0,33l / 3,40€

0,5l / 4,20€

Zötler Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier

0,33l / 3,60€

Alkoholfreier Weizen

0,5l / 4,20€

Pils

0,33l / 3,50€

Radler naturtrüb

0,33l / 3,60€

Dunkles Bier

0,5l / 4,20€

Brauerei Riegele

Honigbier Dulcis (alk. 11% vol)

0,33l / 3,60€

Offene Weißweine / Flaschenweine

2021 Grüner Veltliner trocken

Weingut Hebenstreit Manfred, Weinviertel, Österreich

1/8 / 3,40€

1/4 / 6,80€

Als Schorle

0,25l / 3,90€

0,5l / 6,50€

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

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 !



2021 Silvaner trocken BIO

Weingut Loimer Fred, Thermenregion, Österreich

1/8 / 3,70€

1/4 / 7,40€

1 Flasche 0,75l / 22€

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

2018 Gumpoldskirchner BIO

Weingut Loimer Fred, Thermenregion, Österreich

1/8 / 4,70€

1/4 / 9,40€

1 Flasche 0,75l / 28€

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

Offener Rose´Wein

2021 Rose´ vom Blaufränkisch Reserve

halbtrocken

Weingut G. Triebaumer, Rust, Burgenland

1/8 / 3,90€

1/4 / 7,90€

Saftig, ausdruckstark, rote Beerenaromen,
zurückhaltende Säure, samtig

Offener Rotweine / Flaschenweine

Zweigelt trocken

Weingut Grassl Philipp, Carnuntum, Österreich

1/8 / 3,40€

1/4 / 6,80€

Als Schorle

0,25l / 3,90€

0,5l / 6,50€

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

2019 Barbera d´ Alba

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 !



Weingut Massolino, Piemont, Italien

1/8 / 4,70€

1/4 / 9,40€

1 Flasche 0,75l / 28€

Kräftigen Duft nach Schattenmorellen und Schlehen.

Am Gaumen fruchtig, frisch und fest, mit aromatischer Säure,

Langer Nachhall

2018 Goldrausch BIO

Weingut Goldenits Richard, Neusiedlersee, Österreich

1/8 / 4,20€

1/4 / 8,40€

1 Flasche 0,75l / 25€

Saftiger, säurearmer Wein mit Kirschen, Waldfrüchten am Gaumen,

etwas Holz und Kaffeearomen, vollmundig und spannend.

Hauseigene Schnäpse

Obstler (alk.40% vol)

2cl / 4,20€

Kirsche (alk.40% vol)

2cl / 4,20€

Zwetschge (alk.40% vol)

2cl / 4,20€

Honig Willi (alk.40% vol)

2cl / 4,20€

Birne (alk. 40% vol)

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 !



2cl / 4,20€

Enzian (alk. 40% vol)

2cl / 4,50€

Honigenzian (alk. 40% vol)

2cl / 4,50€

Gin & Whiskey

Wolper Gin (alk.43% vol)

„ Falscher Hase „ Vollmundig Fruchtig

4cl

8,50€

Waldbrand Single Malt Honig

2cl

5,50€

Waldbrand Single Malt aus reinem Gerstenmalz

2cl

5,50€

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Cafe Crema

Klein / 2,60€

Groß / 3,60€

Espresso

Einfach / 2,40€

Doppelt / 3,40€

Espresso Macchiato

2,80€

Cappuccino

Klein / 3,70€

Groß / 4,40€

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpatzen +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 !



Milchkaffee

4,20€

Latte Macchiato

4,50€

mit Baileys

5,90€

Heiße Milch mit Honig

3,50€

Heiße Schokolade

3,90€

+oatly barista /+ 0,50€

+decaf / +0,50€

+ on ice / +0,00€

Tasse Tee

Schwarz, Kräuter, Pfefferminz, Grüner, Kamille oder Früchtetee

2,90€

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpäzzen +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 !



Nachmittagskarte im Bienenkorb

Vorspeise

Burrata

Sonnengereiften Tomaten / Rucola / Balsamico

10,80€

Salat

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprigen Croutons

6,20€

Suppen

Tafelspitzbrühe

hausgemachte Brätlnödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch

6,20€

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !



Fruchtige Tomatensuppe

Basilikum / Sahnehaube

6,80€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites / Preiselbeeren

15,90€

Flammkuchen

Speck / Zwiebel / Creme Fraiche

11,90€

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebeln / Schnittlauch / Blattsalat

14,80€

Vegan

Veganer Flammkuchen

Allerlei Gemüse / Kräuter / Olivenöl

15,20€

Brotzeiten

Allgäuer Wurstsalat

Bauernbrot / Zwiebel

9,20€

Schweizer Wurstsalat

Bauernbrot / Bergkäse / Zwiebel

10,20€

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarren

Gerösteten Mandeln / Vanilleeis / Apfelmus

Klein / Groß

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !



9,80€ / 12,40€

Veranstaltungskarte im Bienenkorb

Vorspeise

Allgäuer Bruschetta

Tomate / Allgäuer Bergkäse / Röstzwiebel / Schnittlauch
7,40€

Burrata

Sonnengerieften Tomaten / Rucola / Balsamico
10,80€

Salat

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / knusprigen Croutons
6,20€

Suppen

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !



Tafelspitzbrühe

hausgemachte Brätknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch
6,20€

Flädlesuppe

5,80€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes / Preiselbeeren
15,90€

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Kässpätzlen / Röstzwiebel / Jus
26,40€

Bienenkorbteller

Schweinefilet – Medaillons / Kässpätzlen / Pilzrahm
20,80€

Feine Nudeln

Pesto aus getrockneten Tomaten / Rucola / geriebener Parmesan
12,90€

Dessert

Mandelcrumble

Vanilleeis / Honig / Sahne / Mandeln
5,90€

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzlen +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 !