



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 : 16⁰⁰ - 22⁰⁰

Samstag & Sonntag : 11⁰⁰ - 22⁰⁰

der-bienenkorb.de



Unsere Partner & Erzeuger

Allgäuer Alpenwasser GmbH

Allgäuer Eismanufaktur

Caffe´Bristot

C+C Oberallgäu, Lang – Steudler

Fuß GmbH Gastro Service

Getränke Wagner

Bäckerei Konditorei Härle GmbH

Kröswang GmbH

Häusler Frischestätte GmbH

Privat Brauerei Zötler GmbH

Rasende Torte

Riegele Brauerei – BrauWelt

Saiblingszucht Gunzesried

Samova

S´loift Allgäu Gin UG

Waldbrand Destellerie

Vorspeisen

Rindertatar

Eigelb / eingelegte Radieschen / marinierte Salatspitzen / Kaper
13,80€

Veganes Grillgemüse – Tatar

Limetten – Sojacreme / Olivenölcroustons / Salatbouquet
7,90€

Suppen

Bergkräuterrahmsuppe

Croustons / Kräuter Öl
7,20€

Allgäuer Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle / frischem Schnittlauch
6,90€

Salate

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / Kräutercroustons
6,90€

Bunter, gemischter Salatteller, mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

Honig – Senfdressing / Lauchsprossen / Kräutercroustons
17,40€

Brotkorb

1,90€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Kartoffel – Gurkensalat / Preiselbeeren

17,80€

Rindertafelspitz

Honig – Meerrettichsoße / frisch geriebener Kren / Kartoffelkugeln

21,80€

Bienenkorb >Teller<

Medaillons vom Schweinefilet / Allgäuer Kässpätzlen / cremiger Pilzrahm

23,30€

Rumpsteak von der Allgäuer Färse (ca. 200 Gramm)

Grillgemüse / Drillingskartoffel / Ofentomate / Kräuterbutter

29,60€

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Kässpätzlen / Röstzwiebel / Jus

29,60€

Feine Nudeln

Tagliolini im Bergkräuterrahm / frischem Lauch / gebratenem Hähnchenbrustfilet

16,40€

Flammkuchen

Speck / Zwiebel / Creme Fraiche / Schnittlauch

13,30€

Hüttenflammkuchen

Speck / Bergkäse / Rote Zwiebeln / Schnittlauch

14,30

Cous – Cous Bowl

Gegrilltes Gemüse / Kichererbsencrunch / Limetten – Minzdipp

14,50€

Wahlweise mit:

Gebratenem Hähnchenbrustfilet

16,50€

oder

Rinderstreifen

17,50€

Burger

Bienenkorb >Burger<

Burger Bun von der Bäckerei Härle /
saftig gebratenes Rindfleisch Patty / krosser Speck / Bergkäse
Schmelzzwiebel / knackiger Salat / Tomate / Gurke
Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes
19,90€ / 21,90€

Veggie Burger

Burger Bun von der Bäckerei Härle /
Edamame – Avocado Patty / Bergkäse / Schmelzzwiebel / Rucola /
Tomate / Gurke /
Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes
19,50€ / 21,50€

Fisch

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus Gunzesried
Grillgemüse / Drillingskartoffel / Zitronenveouté
29,00€

Vegetarisch

Allgäuer Kässpatzen
Schmelzzwiebel / Röstzwiebel / Schnittlauch / Blattsalat
16,50€

Feine Nudeln
Tagliolini im Bergkräuterrahm / frischem Lauch
13,80€

Vegan

Cous – Cous Bowl
Gegrilltes Gemüse / Kichererbsencrunch / veganer Limetten – Minzdipp
14,50€

Veganer Flammkuchen
Allerlei Gemüse / Kräuter / Olivenöl
16,90€

Brotzeit

Allgäuer Wurstsalat

Zwiebel / Bauernbrot

9,20€

Schweizer Wurstsalat

Bergkäse / Zwiebel / Bauernbrot

10,20€

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel

Pommes Frites

7,80€

Chicken Nuggets

Pommes Frites

7,80€

Allgäuer Kässpätzlen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebel

8,90€

Spätzle mit Soße

5,50€

Portion Pommes

5,50€

Portion Süßkartoffelpommes

7,50€

Bienenkorb Special

Donnerstag ab 17:00

(auf Vorbestellung)

Ofenfrische Schweinshaxe

Dunkelbierhonigsoße / Blaukraut / Kartoffelknödel

19,90€

Herren Gedeck

+ 1 dunkles Bier / + 1 Stamperl Enzian

25,60€

Dessert, Eis & Kuchen

Karamellierter Kaiserschmarren

Vanilleeis / Beerenragout
Klein / Groß
10,90€ / 13,90€

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Honig – Crumble / Vanilleeis / Waldfruchtgel
8,90€

Weißes Schokoladen Mousse

Honig – Crumble / Beerenragout / Kapstachelbeeren
8,90€

Nussbutter – Honig Crumble

Vanilleeis / Honig / Sahne
6,60€

Sorbet vom grünen Apfel

Prosecco
5,90€

Gemischtes Eis nach Wahl

Vanille / Schokolade / Cookies / Walnuss / Amarena Kirsch
2,10€

Sorbet

vom grünen Apfel
2,10€

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

Portion Sahne +1,00€

Eierlikör +1,10€

Bienenkorb >Kindereisbiene<

Schnell essen bevor sie davon fliegt! (Biene aus 2 Kugeln Eis)
4,90€

Affogato

Vanilleeis / Espresso
5,10€

Kuchen / Torte

3,90€ / 4,20€

+ Portion Sahne +1,00€

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 Berry

Lillet Blanc / Wild Berry Tonic / Beeren / Minze

6,80€

Hugo

Holunderblüte / Prosecco / Soda / Limette / Minze

6,80€

Portwein Tonic

Portwein weiß / Tonic Water / Zitrone / Minze

7,50€

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone / Minze

Honig Spritz

Hausgemachter Honigsirup / Prosecco / Soda / Zitrone / Minze

6,80€

Alkoholfrei: Hausgemachter Honigspritz / Tonic Water / Zitrone / Minze

6,80€

Bienenkorb's Sommer Spritz

Erdbeere / Prosecco / Soda / Limette / Minze

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 / 0,75l
2,40€ / 3,10€ / 3,70€ / 6,20€

Leitungswasser
0,2l / 0,4l / 0,5l / 0,75l
2,10€ / 2,80€ / 3,40€ / 5,90€

Hausgemachtes

#HOMEMADE Honig – Zitronen Limonade
0,4l / 4,90€

#HOMEMADE Honig – Beeren Eistee
0,4l / 5,80€



Softgetränke / Säfte

D`Hiesige

Zitrone - Fichte / Rhabarber - Zitronenmelisse / Apfel - Zirbe / Orange - Hagebutte
0,33l / 3,60€

Hidde Schbrudl

Kräuterlimonade Original
0,5l / 3,80€

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
0,20l / 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.

Offener Roséwein

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



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

Barbera d' Alba

2019

Weingut Massolino, Piemont, Italien

1/8l / 4,70€

1/4l / 9,40€

0,75l / 28€

Trocken, kräftigen Duft nach Schattenmorellen und Schlehen.
Am Gaumen fruchtig, frisch und fest, mit aromatischer Säure,
Langer Nachhall

Goldrausch 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

Weinschorle weiß / rosé / rot

0,25l / 4,10€

0,5l / 7,20€

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€

Alkoholfreier Weizen

0,5l / 4,20€

Cola Weizen / Russ

0,33l / 3,60€

0,5l / 4,20€

Zötler Flaschenbiere

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€

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€

Gin & Whiskey

Wolper Gin (alk.43% vol)

Tonic Water / Zitrone / Rosmarin

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

Cafe 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

0,4 / 4,90€

+ Portion Sahne / +1,00€

+ oatly barista / +0,50€

+decaf / +0,50€

+on ice / 0,00€

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit zwei Kugeln Vanilleeis / Sahne

7,90€

Tee von Samova

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

3,30€

Nachmittagskarte im Bienenkorb

Suppe

Allgäuer Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle / frischem Schnittlauch
6,90€

Salate

Kleiner, gemischter Salat

Honig – Senfdressing / Kräutercroutons
6,90€

Bunter, gemischter Salatteller, mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

Honig – Senfdressing / Lauchsprossen / Kräutercroutons
17,40€

Brotkorb

1,90€

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Kartoffel - Gurkensalat / Preiselbeeren
17,80€

Feine Nudeln

Tagliolini im Bergkräuerrahm / frischem Lauch / gebratenem Hähnchenbrustfilet
16,40€

Flammkuchen

Speck / Zwiebel / Creme Fraiche
13,30€

Hüttenflammkuchen

Speck / Bergkäse / Rote Zwiebeln / Schnittlauch
14,30€

Vegetarisch

Allgäuer Kässpatzen

Schmelzzwiebel / Röstzwiebeln / Schnittlauch / Blattsalat
16,50€

Feine Nudeln

Tagliolini im Bergkräuterrahm / frischem Schnittlauch
14,50€

Vegan

Veganer Flammkuchen

Allerlei Gemüse / Kräuter / Olivenöl
16,90€

Brotzeit

Allgäuer Wurstsalat

Bauerbrot / Zwiebel
9,20€

Schweizer Wurstsalat

Bauernbrot / Bergkäse / Zwiebel
10,20€

Dessert, Eis & Kuchen

Karamellierter Kaiserschmarren

Vanilleeis / Beerenragout

Klein / Groß

10,90€ / 13,90€

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Honig – Crumble / Vanilleeis / Waldfruchtgel

8,90€

Nussbutter – Honig Crumble

Vanilleeis / Honig / Sahne

6,60€

Sorbet vom grünen Apfel

Prosecco

5,90€

Gemischtes Eis nach Wahl

Vanille / Schokolade / Cookies / Walnuss / Amarena Kirsch

2,10€

Sorbet

vom grünen Apfel

2,10€

Portion Sahne +1,00€

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

Eierlikör +1,10€

Bienenkorb >Kindereisbiene<

Schnell essen bevor sie davon fliegt! (Biene aus 2 Kugeln Eis)

4,90€

Affogato

Vanilleeis / Espresso

5,10€