



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<sup>00</sup> – 22<sup>00</sup>

Samstag & Sonntag : 11<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>

[der-bienenkorb.de](http://der-bienenkorb.de)



## Vorspeisen

### **Rindertartar**

Kapern / Wachtelei / Trüffelmayonaise / Salatspitzen

12,80€

### **Rote Beete Carpaccio**

Ziegenkäse / Walnuss / Feldsalat

10,80€

## Suppen

### **Tafelspitzbrühe**

hausgemachte Brätknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch

6,20€

### **Allgäuer Käserahmsuppe**

mit Croutons

7,20€

## Salate

### **Kleiner, gemischter Salat**

Honig – Senfdressing / knusprigen Croutons

6,20€

### **Bunter gemischter Salatteller**

Honig – Senfdressing / allerlei Sprossen / knusprigen Croutons

9,90€

Wahlweise mit:

### **Fünf gebratene Riesengarnelen**

18,20€

### **Gebratenen Hähnchenbruststreifen**

16,40€



## Hauptgerichte

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Pommes Frites / Preiselbeeren  
15,90€

### **Rindertafelspitz**

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

### **Bienenkorb >Schweinebraten<**

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

### **Allgäuer Zwiebelrostbraten**

Kässpatzen / Röstzwiebel / Jus  
26,40€

### **Bienenkorb >Teller<**

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

### **Geschmorte Lammhaxe**

Thymian – Polentaschnitte / Rosenkohl / Lammjus / Ofentomate  
23,90€

### **Surf & Turf**

Rumpsteak / drei gebratene Riesengarnelen / Rosmarinkartoffeln / Tomatenaioli  
28,80€

### **Feine Nudeln mit Hähnchenbrustfilet**

Allgäuer Käserahm / Walnüsse / jungem Lauch  
16,20€

### **Flammkuchen**

Speck / Zwiebel / Creme Fraiche  
11,80€



## Burger

### **Bienenkorb >Burger<**

Saftig gebratenes Rindfleisch Patty / krosser Speck / Bergkäse  
Röstzwiebeln / knackiger Salat / Tomate / Gurke

Wahlweise mit Pommes Frites

16,90€

oder Süßkartoffelpommes

17,40€

### **Veggie Burger**

Burger Patty aus Süßkartoffel / Bergkäse / Röstzwiebeln / Rucola /  
Tomate / Gurke /

Honig – Walnusssoße

Wahlweise mit Pommes Frites

16,90€

oder Süßkartoffelpommes

17,40€

## Fisch

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

Perlgraupenrisotto / getrocknete Tomaten / Zitronengrassoße

23,00€

## Vegetarisch

### **Allgäuer Kässpatzen**

Schmelzzwiebel / Röstzwiebeln / Schnittlauch / Blattsalat

14,80€

### **Feine Nudeln**

Allgäuer Käserahm / Walnüsse / jungem Lauch

12,90€



## Vegan

### **Gebratener Tofu**

oder

### **gebackene Falaffelbällchen**

Sesamdip / Ofentomate / Lauchsprossen

15,20€

### **Veganer Flammkuchen**

Allerlei Gemüse / Kräuter / Olivenöl

15,20€

## Für unsere kleinen Gäste

### **Schnitzel**

Pommes Frites

6,90€

### **Chicken Nuggets**

Pommes Frites

6,90€

### **Allgäuer Kässpätzlen**

Schmelzzwiebel / Röstzwiebeln

7,90€

### **Spätzle mit Soße**

4,90€

### **Portion Pommes**

4,90€

## Bienenkorb Special

### **Donnerstag ab 17:00**

( auf Vorbestellung )

### **Ofenfrische Schweinshaxe**

Dunkelbierhonigsoße / Blaukraut / Semmelknödel

17,90€

### **Herren Gedeck**

+ 1 dunkles Bier / + 1 Stamperl Enzian

22,90€



## Dessert, Eis & Kuchen

### **Karamellierter Kaiserschmarren**

Vanilleeis / Zwetschgenröster  
Klein / Groß  
9,80€ / 12,40€

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Vanilleeis / Waldfruchtgel / Crumble  
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€

### **Affogato**

Vanilleeis / Espresso  
4,50€

### **Kuchen**

3,50€

### **Torte**

3,80€

+ Portion Sahne +0,70€

Beilagenänderung +1,00€ / Kässpätzchen +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€

### **Honig Spritz**

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

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

### **Bienenkorb's Winter Spritz**

Grapefruit / Rosmarin / Prosecco / Soda  
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  
2,40€ / 3,10€ / 3,70€ / 6,20€

**Leitungswasser**  
0,2l / 0,4l / 0,5l / 1,0l  
1,90€ / 2,40€ / 3,20€ / 5,60€

## Softgetränke / Säfte

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

**D`Hiesige**  
Zitrone-Fichte / Rhabarber-Zitronenmelisse / Apfel – Zirbe / Orange Hagebutte  
0,33l / 3,50€

**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 / 3,70€



### **Soft**

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 / 3,60€



## Offene Weißweine

### **Grüner Veltliner**

2021

Weingut Hebenstreit Manfred, Weinviertel, Österreich

1/8 / 3,40€

1/4 / 6,80€

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

### **Silvaner BIO**

2021

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

### **Gumpoldskirchner BIO**

2018

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 Roséwein

### **Rosé vom Blaufränkisch Reserve**

2021

Weingut G. Triebaumer, Rust, Burgenland

1/8 / 3,90€

1/4 / 7,90€

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



## Offene Rotweine

### **Zweigelt**

Weingut Grassl Philipp, Carnuntum, Österreich

1/8 / 3,40€

1/4 / 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

1/8 / 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

### **Goldrausch BIO**

2018

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.

## Weinschorle rot / weiß / rose´

0,25l / 3,90€

0,5l / 6,50€



## 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

### **Alkoholfreies Bier**

0,33l / 3,60€

### **Alkoholfreier Weizen**

0,5l / 4,20€

### **Pils**

0,33l / 3,60€

### **Radler naturtrüb**

0,33l / 3,60€

### **Dunkles Bier**

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 / 2,40€

Doppelt / 3,60€

### **Espresso Macchiato**

3,10€

### **Cappuccino**

Tasse / 3,80€

Haferl / 4,80€

### **Milchkaffee**

4,80€

### **Latte Macchiato**

4,90€

### **mit Baileys**

5,90€

### **Heiße Milch mit Honig**

3,90€

### **Heiße Schokolade**

3,90€

### **# HOMEMADE Chai Latte**

0,4 / 4,90€

### **# HOMEMADE Punsch / + mit Schuss**

Orange / Honig / Rosmarin / Zimt / + Rum

0,4 / 5,70€ / 6,20€

+ Portion Sahne / +0,70€

+ oatly barista / +0,50€

+decaf / +0,50€

+ on ice / +0,00€

## Tee von Samova

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

3,10€