



CAFE DELI
—
KARTE



Hotel Bären

Zeit für die guten Dinge. Erlebe das Hotel Bären, dein Platz für entspannte Ferien, Yoga, Slow Food, Ski- und Bikeurlaub mitten im Bregenzerwald.

- Moderne Zimmer mit Interior Design und Möbeln von Bregenzerwälder Handwerkern
- Studio B: offene Yogaklassen und Retreats, Yogamatte im Zimmer
- Puristische Sauna und Relaxroom mit Blick auf die Mellauer Berge
- Tolle Lage am Skigebiet Damüls Mellau und Basecamp für Bike, Rennrad, Wandern
- Nachhaltiges Engagement in Zimmer, Energie & Küche mit regionalen (Bio-)Produkten

Wir kochen von der Jahreszeit inspiriert und servieren feine Getränke, lassen unsere Zimmer strahlen und bereiten euch unseren schönen Ort: ein Platz der echten Begegnung mit der Natur des Bregenzerwalds und mit den Menschen aus Nah und Fern. Bis bald!

Buche zum Bestpreis auf www.baerenmellau.at oder direkt an der Rezeption.





Deli Superfrühstück

Unser regionales Superfrühstück beinhaltet alle Getränke vom Buffet wie Bio-Tees, Filterkaffee und Orangensaft. **Sämtliche Kaffeespezialitäten und andere Getränke aus unserer Café Deli Karte servieren wir euch gerne gegen Aufpreis (für Hotelgäste inklusive).**

Regionales Superfrühstück	27,4
Superfrühstück für Kinder von 5 bis 12 Jahre	13,8
Kleines Frühstück	13,8
Brotkorb, Portion Butter, Marmelade, 1 Kaffee oder Tee	
Eierspeise zum Frühstück - 2 Eier nach Wahl: Rührei, Omelette, Spiegeleier Natur oder mit Bio-Schinken	+5,2

BRUNCH DRINKS & SCHAUMIGES

Rote Bete-Ingwer-Secco *bio -- 7,2 Euro

Cava Serendipia Brut Reserva, Glas - 5,7 Euro // Fl 0,75 - 37,5 Euro

Cremant Rosé Louis De Grenelle, Organic Cab. Franc, Glas - 6,2 Euro // Fl 0,75 - 45 Euro

Pet Nat 101 Sparkling, Äpfel aus dem Bregenzerwald, Glas - 6,5 Euro // Fl 0,75 - 45,9 Euro

ALKOHOLFREI

PriSecco Manufaktur Jörg Geiger, Bodensee - Wiesenobst, Holunder, Kräuter - 5,2 Euro

UNSERE REGIONALEN PARTNER UND BIO-LIEFERANTEN

Gemüse, Sirupe - Vetterhof, Lustenau *bio

Käse - Hilkater, Bizau *bio, Fini Muxel, Reuthe und Luzia Moosbrugger, Mellau

Schinken - La Wurscht Gmeiner, Langenegg *bio

Brot - Bäckerei Kleber, Bezau / Edelbrände - Brenn. Bizau *bio

Eier - Dianas Bauernhof-Eier, Hittisau

Honig - Gerhard Moosbrugger, Bezau

Sirupe, Beeren - Winderhof, Dornbirn / Säfte - Dietrich, Lauterach

Kaffee - Handle Kaffeewerk, Dornbirn und Trevo Coffee, Bezau *bio

Milch und Milchprodukte - Ländle Milch *bio

Grieß und Dinkelflocken - Martinshof, Buch *bio, Cerealien - Allos *bio,

Müsli - Zagler *bio, Kichererbsen - Schalk Mühle *bio

Tees und Gewürze - Sonnentor *bio

.....
Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

DELI KÜCHE



SUPERFRÜHSTÜCK - JEDEN TAG BIS 11 UHR

Bitte um Tischreservierung online auf www.baerenmellau.at
oder per Mail: hotel@baerenmellau.at bzw. telefonisch 05518 2207

DELIKATESSEN - 12 BIS 17.30 UHR

Frischer gemischter Salat, hausgemachtes Senfdressing mit Sesam & Nüssen und Brot vom Dorfbäcker	9,4
und Bregenzerwälder Ziegenkäse	14,9
und hausgemachte Falafel	14,9
Feine Eintöpfe zB Dhal, Curry, Chili,... - mit frischem Brot vom Dorfbäcker	9,9
Hausgemachte Focaccia / mit kleinem Salat	8,4 / 11,9
Hausgemachte Quiche / mit kleinem Salat	8,4 / 11,9

SWEET DREAMS - AB 12 UHR

Verschiedene Kuchen & Gebäck aus unserer Bären Konditorei Am besten ihr wählt an der Kuchen-Theke aus.	4,9
Handgemachtes Eis aus Bio-Milch - ein Becher mit einer Sorte:	
- Buttermilch Heidelbeere	- Milkschokolade
- Vanille	- Zitronensorbet
- Erdbeermilch	- Nougat (vegan)
	5,4
Shake, shake baby!	
- Waldbeeren-Eisshake	8,4
- Nougat-Bananen-Eisshake (vegan)	8,4
- Bananen-Milkshake	6,9

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

KAFFEE

Unser Barista bereitet euren Kaffee auf der La Marzocco Siebträger Maschine für euch zu.
Wir verwenden nach eurem Wunsch Bio-Milch oder Haferdrink.

Für euch in den Mühlen - fair gehandelter Kaffee vom lokalen Röster:

Espresso blend Handle Kaffeewerk Dornbirn	Koffeinfrei Kolumbien Trevo Coffee Bezaú
mittlere Röstung, Nougat, zarte Fruchtnoten	Karamell, Steinfrüchte, Vanille

Espresso single / double	3,5 / 5,5
Macchiato single / double	3,9 / 5,8
Kaffee - Verlängerter mit heißem Wasser zum Selbverlängern, mit oder ohne Milch	3,9
Großer Kaffee doppelte Kaffeemenge und heißes Wasser zum Selbverlängern	5,7
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,9
Cortado Espresso u. weniger Milch als Cappuccino	4,2
Flat White Espresso double, wenig geschäumte Milch	5,9
Dirty Chai Latte PranaChai mit Espresso-shot	7,1
Lupinenkaffee *bio gluten- und koffeinfrei	3,9
Lupinen-Cappuccino /-Latte Macchiato	4,5 / 4,9

KALT

Iced Cappuccino cremig gemixt mit Eiswürfel ohne Zucker	5,4
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	7,4
Affogato Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	5,9
Espresso Freddo mit Hafermilch - ohne Zucker	5,4

HEISSES MIT MILCH & HAFERDRINK

Wir verwenden nach eurem Wunsch Bio-Milch oder Haferdrink.

Bio Kakao	4,7
Goldene Milch - Kurkuma Latte mit Kurkuma, Ingwer, Zimt *bio unsere Standard-Zubereitung ist mit Haferdrink	5,5
Matcha Latte gemahlender Grüntee *bio unsere Standard-Zubereitung ist mit Haferdrink	5,5
Chai Latte feiner schwarzer Ceylontee mit Honig, Zimt, Kardamom, Ingwer,... unsere Standard-Zubereitung ist mit Bio-Milch	5,5
Heiße Schokolade mit Rum	7,2

HEISSES MIT WASSER

Kännchen Tee aus nachhaltigem und zertifiziert biologischem Anbau.

♦ Aman Darjeeling Schwarzer Tee, Darjeeling First Flush, 3-4 Min. Ziehzeit	
♦ Yanzhou Pi Lo Chun Grüner Tee, 1-2 Min. Ziehzeit	
♦ Namira Pfefferminze Kräutertee, 5-8 Min. Ziehzeit	
♦ Claire Verveine Kräutertee, 5-8 Min. Ziehzeit	
♦ Traudl Almkräuter Spitzwegerich, Kamillenblüten, Melisse, Minze,...., 5-8 Min.	
♦ Annemarie Rot Früchtetee: Hibiskus, Hagebutte, Süßholz, Himbeer,...., 5-8 Min	
♦ Sonnentor Kamille Bio-Kamillentee	5,4
Heiße Rote Bete, Ingwer *bio	5,4
Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	5,4

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

SAFT & ERFRISCHENDES

	Ltr.		Ltr.	
Holunder- oder Johannisbeersirup gespritzt Winderhof Dornbirn	0,25	3,9	0,4	5,5
Apfel-Birne Direktsaft natur oder gespritzt Dietrich Lauterach	0,25	4,4	0,4	5,9
Gurke&Zitr.melisse od. RoteBete&Ingwer gespr. *bio Vetterhof Lustenau	0,25	4,2	0,4	5,6
Hausgemachter Eistee	0,25	3,9	0,4	5,5
Soda Zitron	0,25	3,8	0,4	4,9
Mineralwasser Vöslauer prickelnd	0,33	3,7	0,75	7,0
Hausgemachte Limonade	0,25	3,9	0,4	5,5
Egger ACE Orange, Pfirsich, Karotte	0,33	4,1		
Egger Cola Mix (Spezi) Cola & Orange	0,33	4,1		
Egger Hit naturrube Zitronenlimonade	0,33	4,1		
Coca Cola	0,33	4,1		
Schweppes Bitter Lemon	0,2	4,2		
Schweppes Indian Tonic Water	0,2	4,2		
Shake, shake baby!				
- Waldbeeren-Eisshake		8,4		
- Nougat-Bananen-Eisshake (vegan)		8,4		
- Bananen-Milkshake		6,9		

.....
Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

BIER

Wälder Bier - 0,33l	ausgezeichnet mit dem European Beer Star Brauerei Egg Bregenzerwald	4,1
Egger Jokl - 0,33l	helles Lager - Brauerei Egg Bregenzerwald	4,1
Radler sauer oder süß - 0,33l	Brauerei Egg Bregenzerwald	4,1
Weißbier (Weizenbier) - 0,5l	Franziskaner Brauerei München	5,9
Alkoholfreies Weizenbier - 0,33l	Franziskaner Brauerei München	4,2

SCHAUMWEIN - BUBBLES

	Glas	Fl 0,75
Cava Serendipia Brut Reserva Chardonnay und Macabeo, frisch mit fruchtigen Noten u feiner Perlage	5,4	35,7
Rote Bete Ingwer Secco *bio	6,8	
Cremant Rosé, Louis De Grenelle, *bio Cabernet Franc, frisch mit Duft nach reifen Himbeeren und Weinbergpfirsich	5,9	38,9
Pet Nat, 101 Sparkling aus Schwarzenberg im Bregenzerwald	6,5	45,9
PriSecco - alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst, Holunder, Kräuter	4,9	25,9

CIDER

101 Sparkling Cider - 0,33l aus Bregenzerwälder Äpfeln von Schwarzenberg	4,5
---	-----

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

WEISSWEIN



	1/8	1/4	Fl 0,75
Weiss gespritzt mit Soda		5,8	
Grüner Veltliner Classic, S. Pratsch, Weinviertel *bio Würzig, pfeffrig, fitnessreich, geradlinig mit reichem Duft	5,8	10,3	29,7
Cuvée Kalk&Schiefer, Nittnaus, Neusiedlersee *bio Grüner Veltliner, Weißburgunder / helles Strohgelb seidenmatt, animierend würzige Nase, ungekünstelt, pur, freudvoll			29,7
Federspiel Grüner Veltliner, Nikolaihof, Wachau *demeter belebende Säure, Aromen von Quitte und Kumquat			54,9

ROSÉ



	1/8	1/4	Fl 0,75
Rosé gespritzt mit Soda		5,7	
Illmitzer Rosé, Kroiss rote Ribisel, schwarze Johannisbeer von feiner Kräuterwürze unterlegt, richtig einladend	5,7	10,4	29,4

ROTWEIN



	1/8	1/4	Fl 0,75
Rot gespritzt mit Soda		7,2	
Hochäcker Blaufränkisch, Weninger, Burgenland *biodynamisch dunkles Rubingranat, Nase mit tabakiger Note, am Gaumen kühle animierende Frucht	7,2	13,5	36,4
Pannobile Cuvée, Heinrich, Neusiedlersee *bio Zweigelt, Blaufränkisch / dunkles Purpur, rotbeerige Frucht, samtig weich, balanciert			54,4

APERITIF & SPIRITUOSEN

Herber Hibiskus Spritz - alk.frei	Zitrone, Tonic	7,2
Hibiskus Blüten mit herber Süße, etwas Vanille, dezent rauchig		
Aperol Spritz		7,2
Hugo	Cava, Holunder, Soda	7,2
Campari Soda		7,2
Mirtillo Spritz	Heidelbeerlikör Freihof Lustenau, Bitter Lemon, Eis	9,4
Gin	*bio Vetterhof Vorarlberg + Tonic Schweppes	11,0
Negroni sbagliato	Campari, Vermouth, Cava	9,9
		2 cl 4 cl
Marillenbrand *bio	Brenn. Bizau	4,9 9,6
Von Meisterdestillateur Bartholomäus Fink: leicht würzige Note, frische Fruchtaromen, Dörrfrüchte, eine Spur Rosenduft.		
Subeara	Brenn. Bizau	4,9 9,6
Alte regionale Birnensorte. Vielschichtig und elegant in der Nase, kraftvoll und ausgeprägt mit deutlicher Birnenaromatik.		

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.