



CAFE DELI
—
KARTE



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.**

Regionales Superfrühstück	25,9
Superfrühstück für Kinder von 5 bis 12 Jahre	13,-
Kleines Frühstück - für Langschläfer bis 14 Uhr	13,-
Brotkorb, Portion Butter, Marmelade, 1 Kaffee oder Tee	
Eierspeise zum Frühstück - 2 Eier nach Wahl: Rührei, Omelette, Spiegeleier	+5,-
Natur, mit Gemüse oder Bio-Schinken	

BRUNCH DRINKS

Bio-Rote Bete-Ingwer-Secco -- 6,6 Euro

PriSecco - alk.frei / Wiesenobst, Holunder, Kräuter / Manufaktur Jörg Geiger -- 4,7 Euro

Cava Pregadéu Brut, Els Vinyerons Vins Naturales, 1 Glas -- 5,2 Euro // Fl 0,75 -- 35,4 Euro

Spritzige Gurke&Zitronenmelisse od. RoteBete&Ingwer -alk.frei / Vetterhof 0,4 -- 5,- 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 8-11 UHR

Bitte um Tischreservierung unter hotel@baerenmellau.at oder T 05518 2207

DELIKATESSEN - 12 BIS 17.30 UHR

Feiner gemischter Salat, hausgemachtes Senfdressing mit Sesam & Nüssen und frischem Brot vom Dorfbäcker	8,5
und Bregenzerwälder Ziegenkäse	13,8

Wechselnde Tagesgerichte - Fragt gerne unser Service:

Im Topf nach Angebot: zB Dhal, Curry, Chili,... - mit frischem Brot	8,2
Hausgemachte Focaccia / mit kleinem Salat	7,8 / 10,6
Hausgemachte Quiche / mit kleinem Salat	7,8 / 10,6
Kleines Frühstück für Langschläfer bis 14 Uhr Brotkorb, Portion Butter, Marmelade, 1 Kaffee oder Tee	13,-

SWEET DREAMS - AB 12 UHR

Verschiedene Kuchen & Gebäck aus unserer Bären Konditorei Am besten ihr wählt an der Kuchen-Theke aus.	4,8
Handgemachtes Eis aus Bio-Milch - ein Becher mit einer Sorte:	
- Buttermilch Heidelbeere	- Apfelstrudel
- Vanille	- Orange Sahne
- Erdbeermilch	- Nougat (vegan)
	4,8

DELI DELIGHT KITCHEN - FR & SA ABEND

Vegetarisches Soulfood - regionale (Bio-)Zutaten - moderne, saisonale Gemüseküche

Bitte um Tischreservierung unter hotel@baerenmellau.at oder T 05518 2207

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

KAFFEE

Bei uns erlebt ihr auch die vielfältigen Fruchtnoten des Kaffees.

Eure Auswahl:

Espressoblend Handle Kaffeewerk Dornbirn	Single Origin *bio (+0,50 Euro) Trevu Coffee Bezaú
mittlere Röstung, Nougat, zarte Fruchtnoten	lt Tageskarte, helle Röstung, fruchtiges Aroma

Wir verwenden nach eurem Wunsch Bio-Milch, Bio-Sojadrink oder Haferdrink.

Espresso single / double	3,2 / 5,-
Macchiato single / double	3,5 / 5,3
Kaffee - Verlängerter	3,6
Großer Kaffee (2 Shots)	5,3
Cappuccino	4,1
Latte Macchiato, Frz. Milchkaffee	4,5
Flat White Espresso double, wenig geschäumte Milch	5,5
Dirty Chai Latte PranaChai mit Espresso-shot	6,7
Lupinenkaffee Bio gluten- und koffeinfrei	3,6
Lupinen-Cappuccino /-Latte Macchiato	4,1 / 4,5

KALT

Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	6,9
Affogato Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	5,5
Espresso Freddo mit Hafermilch - ohne Zucker	4,9

HEISSES MIT MILCH, SOJA & HAFERDRINK

Wir verwenden nach eurem Wunsch Bio-Milch, Bio-Soja- oder Haferdrink.

Bio Kakao	4,4
Bio-Milch mit Bregenzerwälder Honig	4,3
Goldene Milch - Kurkuma Latte mit Kurkuma, Ingwer, Zimt *bio wir empfehlen dazu Haferdrink	5,1
Matcha Latte gemahlender Grüntee *bio wir empfehlen dazu Haferdrink	5,1
Chai Latte feiner schwarzer Ceylontee mit Honig, Zimt, Kardamom, Ingwer,... wir empfehlen dazu Sojadrink	5,1

HEISSES MIT WASSER

Kännchen mit 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	
♦ Mareile Lindenblüten Kräutertee, 5-8 Min. Ziehzeit	
♦ Traudl Almkräuter Spitzwegerich, Kamillenblüten, Melisse, Minze,...., 5-8 Min.	
♦ Annemarie Rot Früchtetee: Hibiskus, Hagebutte, Süßholz, Himbeer,...., 5-8 Min.	5,1
Heiße Rote Bete, Ingwer *bio	5,1
Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	5,1

HEISSES MIT SCHUSS

Heiße Schokolade mit Rum - Lumumba	6,6
Heiß & Hausgemacht zB Glühwein	5,5

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

SAFT & SIRUP

	Ltr.		Ltr.	
Holunder- oder Johannisbeersirup gespritzt Winderhof Dornbirn	0,25	3,5	0,4	4,9
Apfel-Birne Direktsaft natur oder gespritzt Dietrich Lauterach	0,25	3,9	0,4	5,2
Gurke&Zitr.melisse od. RoteBete&Ingwer gespr. *bio Vetterhof Lustenau	0,25	3,8	0,4	5,-
Orangensaft pur oder gespritzt Fairtrade	0,25	3,9	0,4	5,2
Fritz Spritz Rhabarber gespritzer Bio-Saft	0,33	3,8		

ERFRISCHENDES

Bionade Holunder Limonade durch Fermentation	0,33	3,8		
Fit Wäldertrunk Zitronenlimonade	0,33	3,8		
Frucade Orangenlimonade	0,33	3,8		
Fritz Kola	0,33	3,8		
Hausgemachter Eistee oder Hausgemachte Limonade	0,25	4,-	0,4	5,5
Soda Zitron	0,25	3,4	0,4	4,4
Bitter Lemon Schweppes	0,2	4,-		
Tonic Schweppes	0,2	4,-		
Mineralwasser Vöslauer prickelnd	0,33	3,4	0,75	6,8

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

BIER

Wälder Bier - 0,33l Brauerei Egg Bregenzerwald	3,8
Radler sauer oder süß (Zitrone Hit) - 0,33l Brauerei Egg	3,8
Weißbier (Weizenbier) - 0,5l Franziskaner Brauerei München	5,2
Alkoholfreies Weizenbier - 0,33l Franziskaner Brauerei München	3,8

SCHAUMWEIN - BUBBLES

	Glas	Fl 0,75
Cava Pregadéu Brut, Els Vinyerons Vins Naturales - bio Xarel.lo, ungefiltert, Nuancen von Zitrus	5,2	35,4
Rote Bete Ingwer Secco - bio	6,6	
PriSecco - alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst, Holunder, Kräuter	4,7	25,9

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

WEISSWEIN



	1/8	1/4	Fl 0,75
Weiss gespritzt mit Soda		5,1	
Welschriesling, Velich, Neusiedlersee intensives Strohgelb, dezente Kräuter Zitrone Duftnoten, geradlinig, herb-pikant	5,3	9,6	28,2
Cuvée Kalk&Schiefer, Nittnaus, Neusiedlersee - bio Grüner Veltliner, Weißburgunder / helles Strohgelb seidenmatt, animierend würzige Nase, ungekünstelt, pur, freudvoll			28,2
Federspiel Grüner Veltliner, Nikolaihof, Wachau - demeter belebende Säure, Aromen von Quitte und Kumquat			52,5

ROSÉ



	1/8	1/4	Fl 0,75
Illmitzer Rosé, Kroiss rote Ribisel, schwarze Johannisbeer von feiner Kräuterwürze unterlegt, richtig einladend	4,9	8,9	26,4

ROTWEIN



	1/8	1/4	Fl 0,75
Rot gespritzt mit Soda		6,-	
Hochäcker Blaufränkisch, Weninger, Burgenland - biodynamisch dunkles Rubingranat, Nase mit tabakiger Note, am Gaumen kühle animierende Frucht	6,8	12,8	34,5
Pannobile Cuvée, Heinrich, Neusiedlersee - bio Zweigelt, Blaufränkisch / dunkles Purpur, rotbeerige Frucht, samtig weich, balanciert			52,-

APERITIF & SPIRITUOSEN

Herber Hibiskus Spritz - alk.frei	Zitrone, Tonic		6,9
Hibiskus Blüten mit herber Süße, etwas Vanille, dezent rauchig			
Aperol Spritz			6,9
Hugo	Cava, Holunder, Soda		6,7
Campari Orange oder Soda			6,9
Mirtillo Spritz	Heidelbeerlikör Freihof Lustenau, Bitter Lemon, Eis		8,8
Gin	Vetterhof Vorarlberg + Tonic	Schweppes	9,9
Negroni sbagliato	Campari, Vermouth, Cava		9,7
		2 cl	4 cl
Marillenbrand Bio	Brenn. Bizau	4,6	9,2
Von Meisterdestillateur Bartholomäus Fink: leicht würzige Note, frische Fruchtaromen, Dörrfrüchte, eine Spur Rosenduft.			
Subeara	Brenn. Bizau	4,6	9,2
Alte regionale Birnensorte. Vielschichtig und elegant in der Nase, kraftvoll und ausgeprägt mit deutlicher Birnenaromatik.			
Stonsdorfer	Brenn. Bizau	4,2	8,4
Leichter, fruchtiger Magenbitterlikör mit Heidelbeeren			
Kaffeelikör	Brenn. Bizau	3,9	7,8
Im Glas aromatisch und klar, am Gaumen füllig und vielschichtig			

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