



**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 (für Hotelgäste inklusive).**

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

## BRUNCH DRINKS & SCHAUMIGES

Rote Bete-Ingwer-Secco \*bio -- 6,8 Euro

**Cava** Serendipia Brut Reserva, Glas - 5,4 Euro // Fl 0,75 - 35,7 Euro

**Cremant Rosé** Louis De Grenelle, Organic Cab. Franc, Glas - 5,9 Euro // Fl 0,75 - 38,9 Euro

## ALKOHOLFREI & SPRITZIG

PriSecco Manufaktur Jörg Geiger - Wiesenobst, Holunder, Kräuter - 4,9 Euro

Spritzige Gurke & Zitronenmelisse oder Rote Bete & Ingwer \*bio // 0,4l - 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 BIS 11 UHR

Bitte um Tischreservierung unter [hotel@baerenmellau.at](mailto:hotel@baerenmellau.at) oder T 05518 2207

### DELIKATESSEN - 12 BIS 17.30 UHR

Frischer gemischter Salat, hausgemachtes Senfdressing mit Sesam & Nüssen und Brot vom Dorfbäcker	8,7
und Bregenzerwälder Ziegenkäse	13,9
und hausgemachte Falafel	13,9
Feine Eintöpfe zB Dhal, Curry, Chili,... - mit frischem Brot vom Dorfbäcker	9,2
Hausgemachte Focaccia / mit kleinem Salat	7,9 / 10,9
Hausgemachte Quiche / mit kleinem Salat	7,9 / 10,9

### 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)
	4,9
Shake, shake baby!	
- Waldbeeren-Eisshake	7,9
- Nougat-Bananen-Eisshake (vegan)	7,9
- Bananen-Milkshake	6,5

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.

Espressoblend Handle Kaffeewerk Dornbirn

mittlere Röstung, Nougat, zarte Fruchtnoten

Espresso single / double	3,3 / 5,1
Macchiato single / double	3,6 / 5,4
Kaffee - Verlängerter mit heißem Wasser zum Selbverlängern	3,7
Großer Kaffee doppelte Kaffeemenge und heißes Wasser zum Selbverlängern	5,4
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato	4,6
Cortado Espresso u. weniger Milch als Cappuccino	3,9
Flat White Espresso double, wenig geschäumte Milch	5,5
Dirty Chai Latte PranaChai mit Espresso-shot	6,7
Lupinenkaffee *bio gluten- und koffeinfrei	3,7
Lupinen-Cappuccino /-Latte Macchiato	4,2 / 4,6

## KALT

---

Iced Cappuccino cremig gemixt mit Eiswürfel ohne Zucker	5,0
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	6,9
Affogato Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	5,5
Espresso Freddo mit Hafermilch - ohne Zucker	4,9

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

## HEISSES MIT MILCH & HAFERDRINK

---

Wir verwenden nach eurem Wunsch Bio-Milch oder Haferdrink.

Bio Kakao	4,5
Goldene Milch - Kurkuma Latte mit Kurkuma, Ingwer, Zimt *bio unsere Standard-Zubereitung ist mit Haferdrink	5,2
Matcha Latte gemahlender Grüntee *bio unsere Standard-Zubereitung ist mit Haferdrink	5,2
Chai Latte feiner schwarzer Ceylontee mit Honig, Zimt, Kardamom, Ingwer,... unsere Standard-Zubereitung ist mit Bio-Milch	5,2
Heiße Schokolade mit Rum	6,8

## 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 Fruchtetee: Hibiskus, Hagebutte, Süßholz, Himbeer,...., 5-8 Min	
♦ Sonnentor Kamille Bio-Kamillentee	5,1
Heiße Rote Bete, Ingwer *bio	5,1
Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	5,1

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

## SAFT & ERFRISCHENDES

---

	Ltr.		Ltr.	
Holunder- oder Johannisbeersirup gespritzt Winderhof Dornbirn	0,25	3,6	0,4	5,1
Apfel-Birne Direktsaft natur oder gespritzt Dietrich Lauterach	0,25	4,0	0,4	5,4
Gurke&Zitr.melisse od. RoteBete&Ingwer gespr. *bio Vetterhof Lustenau	0,25	3,9	0,4	5,2
Hausgemachte Limonade	0,25	3,6	0,4	5,1
Soda Zitron	0,25	3,5	0,4	4,5
Mineralwasser Vöslauer prickelnd	0,33	3,5	0,75	6,9
Fritz Spritz Rhabarber *bio	0,33	3,9		
Bionade Holunder *bio	0,33	3,9		
Hit naturtrübe Zitronenlimonade	0,33	3,9		
Fritz Kola	0,33	3,9		
Bitter Lemon Schweppes	0,2	4,-		
Tonic Schweppes	0,2	4,-		
Shake, shake baby!				
- Waldbeeren-Eisshake		7,9		
- Nougat-Bananen-Eisshake (vegan)		7,9		
- Bananen-Milkshake		6,5		

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

## BIER

---

Wälder Bier - 0,33l Brauerei Egg Bregenzerwald	3,9
Radler sauer oder süß (Zitrone Hit) - 0,33l Brauerei Egg	3,9
Weißbier (Weizenbier) - 0,5l Franziskaner Brauerei München	5,4
Alkoholfreies Weizenbier - 0,33l Franziskaner Brauerei München	3,9

## 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 Weinbergpflirsich	5,9	38,9
PriSecco - alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger Wiesenobst, Holunder, Kräuter	4,9	25,9

Allergene siehe letzte Seite. Alle Preise in Euro.

## WEISSWEIN



	1/8	1/4	Fl 0,75
Weiss gespritzt mit Soda		5,5	
Grüner Veltliner Classic, S. Pratsch, Weinviertel *bio Würzig, pfeffrig, fitnessreich, geradlinig mit reichem Duft	5,5	9,8	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
Rosé gespritzt mit Soda		5,5	
Illmitzer Rosé, Kroiss rote Ribisel, schwarze Johannisbeer von feiner Kräuterwürze unterlegt, richtig einladend	5,5	9,8	28,2

## ROTWEIN



	1/8	1/4	Fl 0,75
Rot gespritzt mit Soda		6,9	
Hochäcker Blaufränkisch, Weninger, Burgenland *biodynamisch dunkles Rubingranat, Nase mit tabakiger Note, am Gaumen kühle animierende Frucht	6,9	12,9	34,8
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	6,9
Campari Soda		6,9
Mirtillo Spritz	Heidelbeerlikör Freihof Lustenau, Bitter Lemon, Eis	8,9
Gin	*bio Vetterhof Vorarlberg + Tonic Schweppes	10,9
Negroni sbagliato	Campari, Vermouth, Cava	9,7
		<b>2 cl 4 cl</b>
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.		

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