

Wir heißen euch mit einem „Berg frei“ auf unserem
Kemptener Naturfreundehaus
herzlich Willkommen



Im Jahr 1907 trafen sich Arbeiter, Angestellte und Handwerker, um gemeinsam ihre Zeit in der Natur zu verbringen. Zum großen Teil stammten sie aus der Arbeiterbewegung, weshalb es nahe lag, eine Ortsgruppe der Naturfreunde zu gründen, die es schon seit 1895 in Österreich gab.

Bereits 1917 beschäftigten sich die Kemptener Mitglieder damit, auch ein eigenes Naturfreundehaus zu errichten. Nach vielen Diskussionen und endloser Arbeit wurde das Kemptener Naturfreundehaus im August 1923 am Gschwendner Horn eingeweiht.

Die Naturfreunde sind ein weltweiter Verband. In Deutschland sind 70.000 Mitglieder aktiv und bewirtschaften insgesamt mehr als 400 Naturfreundehäuser.

Vielen Dank für euren Besuch - die Bergbriada mit Team

Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag
Di - Sa: 10 - 18 Uhr
So: 10 - 16 Uhr



Küchenzeiten:

Di - Sa: 10 Uhr - 17 Uhr
So: 10 Uhr - 15 Uhr



Wir, die Bergbriada, bewirtschaften das Kemptener Naturfreundehaus seit September 2018. Unser junges und dynamisches Team kümmert sich mit großer Leidenschaft um Hütte und Gäste.

Eine hohe Qualität unserer Produkte ist uns ein besonderes Anliegen. Deshalb legen wir großen Wert auf Regionalität und beziehen unsere Ware ausschließlich von Lieferanten aus der Umgebung:

Adolf Baur GmbH - Allgäuer Landmetzgerei

Allgäuer Alpenwasser

Allgäuer Brauhaus

Allgäu Brennerei

Allgäuer Hof-Milch

Bäckerei Dürr

Käsbuind Kranzegg

Purschwarz Kaffeerösterei

Waltner Weine

CC-Oberallgäu - Lang-Stuedler

Eine enge Zusammenarbeit mit unseren Partnern ist uns sehr wichtig. Denn dadurch unterstützen wir unsere Region und bieten unseren Gästen ein einzigartiges Naturerlebnis bei uns am Berg auf 1442m.

Aus'm Suppentopf

Flädlesuppe	6,50 €
Speckknödelsuppe	7,20 €
Käspressknödelsuppe	7,20 €
Berglertopf mit Brot	7,80 €

Brotzeit

ADOLF BAUR GMBH
ALLGÄUER LANDMETZGEREI

Zentrale: 5 - 87671 Bessberg - Tel.: (0 83 96) 92 03 - 0 - Fax: (0 83 96) 92 03 - 99



Parade-Milch
Parade-Wurstwaren
optisch
aus eigener Schaferei



1 Paar Wiener mit Brot (C, K)	4,50 €
1 Paar Debrecziner mit Brot (C, J, K)	4,50 €
1 Paar Bergsteiger mit Brot (C, K)	4,50 €
1 Paar Landjäger mit Brot (C, K)	4,50 €
Brotzeitbrett (B, C, J, K)	10,40 €
Brotzeitbrett für 2 Personen	20,00 €
jede weitere Person	10,00 €
Scheibe Brot (C)	0,50 €
Dreierlei (Obazda, Griebenschmalz, Wurstsalat)	10,40 €
Käsebrod (B, C)	7,20 €
Speckbrod (C)	7,20 €
Griebenschmalzbrod (C, J, K)	7,20 €
Obazda mit Brod (B, C)	7,20 €
Allgäuer Wurstsalat mit Brod (C, K)	8,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brod (B, C, K)	9,00 €

Was Warm's

<i>Currywurst mit Pommes</i> (B, J)	10,90 €
<i>Portion Pommes</i> (B)	5,50 €
<i>Berglerburger</i> (Laugensemmel, Leberkäse, Obazda, Salat, Essiggurke, Röstzwiebeln)	8,90 €
<i>Berglerburger Veggi</i> (Laugensemmel, Käspressknödel, Kräuterquark, Salat, Gurke)	8,90 €
<i>Wahlweise auch beide mit Pommes</i>	12,90 €
<i>Knödelduo auf Salat</i> (Käspress-, Spinat-, Speck-, Semmel-)	12,90 €
<i>Rote Beete Knödel mit würziger Käsesoße und Salat</i>	13,90 €
<i>Käspressknödel mit Ratatouille</i>	11,90 €
<i>Knödelgrösti mit Ei und Salat</i>	13,90 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat</i>	9,90 €

Zum Kaffee

<i>Selbstgemachte Kuchen</i> (A, C, E)	Stück	3,50 €
<i>Nougatknödel mit Vanilleeis und Sahne</i>		6,50 €
<i>Apfelstrudel mit Sahne</i> (A, C)		5,50 €
<i>mit Vanillesoße</i> (B)		1,50 €
<i>mit Vanilleeis</i> (B)		1,50 €

Biere vom

Allgäuer Brauhaus



	0,5l		1,0l
Teutsch Pils 0,33 l	3,50 €		
Urtyp Export vom Fass	3,90 €		7,80 €
Büble Edelbräu Bier	3,90 €		7,80 €
Büble Urbayrisch Dunkel	3,90 €		7,80 €
Büble Edelweissbier vom Fass	4,10 €		8,20 €
Alt Kemptener Weiße	4,10 €		8,20 €
Büble Edelweissbier alkoholfrei 1	4,10 €		8,20 €
Radler 2/3	3,90 €		7,80 €
Russ/Cola-Weizen 1/2/3/9	4,10 €		8,20 €
Gaißenmaß			11,00 €
Schneemaß			15,00 €
Laternenmaß			18,00 €

Durstlöcher



Wasser	0,5l	3,30 €	1,0l	6,00 €
Orangenlimonade			0,5l	3,60 €
Zitronenlimonade 1/3			0,5l	3,60 €

<i>Cola Mix ^{1/3}</i>	0,5l	3,60 €
<i>Hiddeschbrudl</i>	0,5l	3,60 €
<i>Eistee Pfirsich</i>	0,5l	3,60 €
<i>Apfelschorle</i>	0,5l	3,80 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,5l	3,80 €
<i>Holunderschorle</i>	0,5l	3,80 €

Schnäpse der Allgäu Brennerei


Allgäu-Brennerei
Werkstatt des puren Genusses

<i>Alte milde Birne/Marille/Himbeere</i>	35 %	2cl	3,70 €
<i>Obstler</i>	38 %	2cl	3,20 €
<i>Williams</i>	40 %	2cl	3,20 €
<i>Marille</i>	35 %	2cl	3,20 €
<i>Haselnuss</i>	30 %	2cl	3,20 €
<i>Heuschnaps</i>	30 %	2cl	3,20 €
<i>Enzian/Enzian Kräuter</i>	35 %	2cl	3,20 €
<i>Averna</i>	29 %	2cl	3,20 €
<i>Pfeffi</i>	18 %	2cl	3,20 €

Weine von Waltner Weine



Offene Weine

Heilbronner Spätburgunder-Weißherbst <i>halbtrocken</i>	0,25l	6,50 €
Verrenberger Trollinger/Lemberger QbA <i>halbtrocken</i>	0,25l	6,50 €
Cleebronner Michaelsberg Riesling QbA <i>trocken</i>	0,25l	6,50 €
Weinschorle rot/weiß - süß/sauer <i>C/F</i>	0,25l	4,50 €
	0,5l	7,50 €

Flaschenweine 0,75l

Ebringer Grauburgunder Kabinett <i>trocken „716“</i>	22,00 €
Cleebronner Weißburgunder/Chardonnay QbA <i>trocken</i>	23,00 €
Heilbronner Riesling QbA <i>feinherb</i>	20,00 €
Sasbacher Spätburgunder Rose Kabinett <i>trocken</i>	20,00 €
Sasbacher Spätburgunder QbA <i>trocken</i>	23,00 €
Cleebronner Lemberger Kabinett <i>halbtrocken</i>	22,00 €

Aperitif

Lillet Wild Berry, Aperol Sprizz <i>1/10,</i>	7,00 €
---	--------

Zum Aufwärmen



Espresso 9	2,50 €
Doppelter Espresso 9	4,40 €
Tasse Kaffee 9	3,00 €
Haferl Kaffee 9	4,00 €
Tasse Milchkaffee 9	3,50 €
Haferl Milchkaffee	4,50 €
Tasse Cappuccino 9	3,50 €
Haferl Cappuccino	4,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
mit Schuss	5,50
Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €
mit Schuss	5,00 €

ALLERGEN - 14 Zutaten & Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

A - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, B - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, C - Gluten-haltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, D - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, E - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, F - Schwefeldioxid und Sulfide, G - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, H - Sesamsamen und draus gewonnene Erzeugnisse, I - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, J - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, K - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, M - Krebstriebe und daraus gewonnene Erzeugnisse, N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoffen – 2 mit Konservierungsstoffen – 3 mit Antioxidationsmittel – 4 mit Geschmacksverstärker – 5 geschwefelt – 6 geschwärzt – 7 Phosphat – 8 mit Milcheiweiß – 9 koffeinhaltig – 10 chininhaltig – 11 Süßungsmitteln – 12 enthält eine Phenylalaninquelle – 13 gewachst – 14 mit Taurin – 15 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja – 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökeksalz – 17 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel – 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel und koffeinhaltig – 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle – 20 mit Nitritpökeksalz