



# Auszug aus der Speisekarte

Dies ist ein Auszug aus unserer Speisekarte. Manche hier aufgelisteten Speisen werden nicht ganzjährig angeboten. Bitte beachten Sie auch unsere wechselnde Saison- und Tageskarte.

## Unsere Empfehlung

<b>Uriges Kellerbier</b> in der Flasche und mit Steinkrug serviert Speziell für die Tafernwirt vom Mariensteiner Brauhaus gebraut, naturtrüb und regional	0,5 l	3,60
Grüner Veltliner Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Krems, trocken	0,25 l	4,50
Blauer Zweigelt Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Krems, trocken	0,25 l	4,80

## Vorspeisen und Suppen

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen	4,50
Süßkartoffel-Gemüsesuppe mit gerösteten Roggenbrot	4,80
Maronencremesuppe mit gerösteten Landschinken	4,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchtost	5,70
Carpaccio von Roter Beete, Quinoa-Wakamesalat, Haselnußstreusel	7,50
Sülze von Ente und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	8,50
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, dazu Salatgarnitur	8,90
Variation vom Saibling: Tatar vom Saibling, hausgebeiztes Saiblingsfilet Hausfrauen Art, und geräuchert auf Reiberdatschi, Baguette	13,80
Vorspeisenteller „Grauer Bär“ mit Honigmelone, italienischem Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, Meeresfrüchtesalat, eingelegten Artischocken, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	kleine Portion 10,50 / große Portion 12,80



# Fische

Alle, in unserer Küche zubereiteten Saiblinge und Renken beziehen wir von der Kochelseefischei Kneidl. Während der Wintermonate servieren wir Ihnen Saiblinge und in den Sommermonaten Renken aus dem Kochelsee.

Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	14,80
Zanderfilet gebacken mit Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	16,20
Renke gebraten nach "Müllerin Art" mit Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	16,80
Renkenfilet nach "Art des Hauses" in Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	17,20
Renkenfilet auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln	17,20
Hausgemachte Hechtklößchen mit feiner Hummersauce, Krabben und Reis	17,20
Fisch-Grillteller mit Lachs-, Rotbarben- und Zanderfilet, frisch gebratene Garnelen, Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat und Kartoffeln	19,20
Fischplatte "Grauer Bär" mit Lachs-, Rotbarben- und Zanderfilet, mit Krabben gefüllte Fischröllchen, auf Hummersauce mit Butterreis	19,50



## Aus der Bärenpfanne

Schweineschnitzel „Allgäuer Art“ auf Käsespätzle überbacken und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	14,20
Rehpfanzerl in Rahmsauce mit Champignons, Speck, Blaukraut, Spätzle und gefüllter Apfel	12,80
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten und Preiselbeerapfel	18,50
Hirschgeschnetzeltes in Enzianrahm mit Champignons, Rosenkohl, Spätzle, Kroketten, Preiselbeerapfel	21,20
Wildtopf: Medaillons vom Wildschwein und Hirsch, Rehpfanzerl mit Pilzen, Speck und Röstzwiebeln auf Rahmspätzle, Kroketten, gefüllter Preiselbeerapfel	21,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	18,20
Zwiebelrostbraten von der Lende mit Röstzwiebeln, Marktgemüse und Bratkartoffeln	17,80
Rumpsteak „Café de Paris“ mit Kräuter-Buttersauce, Marktgemüse und Pommes frites	19,40
Bärenspieß Verschiedene Medaillons vom Rind, Kalb, Pute und Schwein am Spieß mit würziger Sauce, garniert mit Reis, Kroketten, Saisongemüse	18,20

## für 2 Personen

Kochler G'schichten Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb auf Rahmspätzle, mit Champignons und Röstzwiebeln, Speck und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	37,50
Bärenplatte Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb, mit Champignons und Röstzwiebeln, Marktgemüse, Pommes frites und Kroketten	39,50



# Vegetarische Gerichte und Salate

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln	7,20
Ziegenkäse-Spinatlasagne mit gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	11,50
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen und überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat <sup>(S)</sup>	11,80
Gemüseplatte mit Kichererbsen-Bällchen, Blattspinat, Reis und Kartoffeln, Reiberdatschi	11,20
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus und frische Früchte	8,90
Salatplatte Salate <sup>(S)</sup> der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken, Mozzarella und Käsestreifen, Hausdressing, Kürbiskernen, Baguette	9,80
Salatplatte "Ascahi" ( <i>Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee</i> ) Salate <sup>(S)</sup> der Saison mit Ei, gegrillter Rotbarbe, Zander, Garnelenspieß, Hausdressing und Baguette	13,80

## Desserts

Vanillino: 1 Kugel Vanille-Eis mit heißem Espresso übergossen	3,50
1 Kugel Walnuß-Eis mit Preiselbeeren und Sahnehäubchen	3,70
1 Kugel Walnuß-Eis mit Eierlikör und Sahnehäubchen	3,70
Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanille-Eis	5,20
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Früchten und Vanille-Eis	6,50
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis und Sahne	6,80
Dessertteller Grauer Bär mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel, Früchte und Fruchtsorbet	8,20