



Bitte beachten Sie, dass sich einzelne Speisen und Gerichte ändern können.

## Aperitif

„Cranberry Mocktail“ Cranberrysaft, Limette, Soda, Eiswürfel und Minze	0,1l	3,90
„Ginger Spritz“ Ginger Ale, Holunderblütensirup (Alkoholfrei)	0,1l	3,90
„Aperol Spritz“ mit Prosecco Valdo	0,1l	4,20
Prosecco Valdo mit Pfirsichlikör	0,1l	3,90
<b>Uriges Kellerbier in der Flasche mit Steinkrug (süffig, würzig, regional)</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und -kernen	4,80
Waldschwammerlsuppe mit kleinen Semmelknödel	4,80
Brätstrudelsuppe	4,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchtoast	6,20

## Vorspeisen

Salat von Wassermelone und Gurke, Kräuterschmand geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	7,20 8,50
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat	8,90
Lauwarmer Spargel mit Haselnußpesto und italienischem Landschinken	9,50
Gebratene Pfifferlinge auf Reiberdatschi, Salatbouquet	11,20
Variation vom Saibling: Tatar vom Saibling, hausgebeiztes Saiblingsfilet Hausfrauen Art, und geräuchert auf Reiberdatschi, Baguette	13,80
<u>Vorspeisenteller Grauer Bär:</u> mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratene Garnele, marinierte Meeresfrüchte, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	13,80

## Fisch

Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat	15,20
Hausgemachte Hechtklößchen mit feiner Hummersauce, Krabben, Butterreis	17,50
Kochelseerenke gebraten "Müllerin Art" mit Kartoffeln und gemischten Salat	16,80
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch , Kartoffeln	17,40
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert, Kartoffeln und gemischter Salat	17,40
Saiblingsfilet in Kräuterbrösel auf Rahmpfifferlingen, Petersilienkartoffeln	19,40
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Spinat, Kartoffeln	19,20
Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	19,50



## Tafernwirt - Teller

Saiblingsfilet in Kürbiskruste auf Filderrahmkraut, Petersilienkartoffeln 13,50

## Aus der Bärenpfanne

Schweinebraten mit Kartoffel und Semmelknödel, gemischter Salat 11,40

Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, gemischter Salat 14,20

¼ bayerische Bauernente gebraten, Kartoffelknödel, Blaukraut, Kroketten 13,60

Kalbsleber Berliner Art, Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei 15,20

Puten Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites 15,20

Putensteak natur gebraten, mit Champignons, Gemüse garnitur und Kroketten 15,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat 18,20

Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln 17,80

Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten 15,20

Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gef. Apfel 18,50

Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut 12,80

Bärenspieß mit verschiedene Medaillons von Kalb, Schwein, Rind und Pute am Spieß mit würziger Sauce, garniert mit Gemüse, Reis und Kroketten 18,20

Rumpsteak „Cafe de Paris“ Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Pommes frites 19,40

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln 7,20

Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln 8,50

Dinkel-Sojamilch-Kräuterpfannkuchen  
mit Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken, Kartoffeln, gemischter Salat 9,80

Ziegenkäse-Spinatlasagne mit gemischten Salat 11,50

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat 11,80

Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat 11,80

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus 8,90



## Pilze

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen	14,50
Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel	14,80
Hokkaidokürbis mit Pfifferlingen und Champignons gefüllt, mit Heublumenkäse überbacken, Petersilienkartoffeln	12,20
Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen, Semmelknödel	21,50

## Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	9,80
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	12,60
Salatteller „Asahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette	13,80

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Robin Hood</b> – Kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes frites und Ketchup	7,50
<b>Micky Mouse</b> – Putenschnitzel natur gebraten, mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse	7,50
<b>Seepferdchen</b> – Fischstäbchen mit Kartoffeln und Salat	6,00
<b>Aladin</b> – gefülltes Putenschnitzel „Schweizer Art“ mit Pommes frites	7,50
<b>Idefix</b> – Hausgemachte Spätzle mit Sauce und Gemüse	3,80
<b>Schlümpfe</b> – Pommes frites mit Ketchup	3,80
<b>Piratenschmaus</b> – 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	5,50

## Dessert

<b>Orginal Wiener Eis-Marillenknödel vom „Tichy“ mit Sahne</b>	6,50
1 Kugel Walnuß - Eis mit Preiselbeeren und Sahne	3,70
1 Kugel Walnuß - Eis mit Eierlikör und Sahne	3,70
Vanillino: 1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen	3,50
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanille-Eis und Sahne	5,20
Quarknocken, gebackene Zwetschgen, Cassissorbet	5,50
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Früchten und Vanille-Eis	5,90
Dreierlei Sorbet von Apfel, Himbeer und Mango, Früchte	5,50
Wildkirschknödel in Zimtbrösel mit Früchten und Vanille-Eis	6,80
<b>Dessertteller:</b> mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	8,20