



Grauer Bär Weihnachtsschmankerl

ab **17.12.2020** bis einschl. **06.01.2021**

von **11:30 Uhr** bis **13:00 Uhr** und **17:30 Uhr** bis **19:00 Uhr**

ausgenommen Montags und Dienstags, sowie Heiligabend, den 24.12.

Suppen

Maronencremesuppe mit Gemüsechips 5,80 €

Hausgemachte Gulaschsuppe 5,80 €

Fischsuppe mit Meeresfrüchten 6,20 €

Vorspeisen

Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem
Landschinken gebraten auf Salat mit Kürbisdressing 9,80 €

Salatplatte mit Käsestreifen, Ei, Mozzarella und Kürbiskernen 9,80 €

Salatplatte mit Putenbrust 13,20 €

Salatplatte mit gegrillten Garnelenspieß, Rotbarben- und Zanderfilet 14,20 €

Hauptspeisen

Kalbsleber „Berliner Art“, Röstzwiebeln, gefüllter Apfel und Kartoffelbrei 16,20 €

Puten Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes frites 16,60 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 16,60 €

Schweineschnitzel „Allgäuer Art“ auf Käsespätzle überbacken und Röstzwiebeln 13,50 €



Putensteak mit Paprikarahm und Spätzle 15,50 €

Schweinefilet in Senfpfefferrahmsauce mit Gemüse und Spätzle 17,80 €

Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Pommes frites 18,20 €

Hirschgulasch mit Champignons, gefüllter Apfel,
Semmelknödel und Kroketten 16,50 €

Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut Kroketten
und gefüllter Apfel 18,50 €

Fasanenbrust im Speckmantel auf Ananasweinkraut
dazu Kroketten 17,50 €

Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Remouladensauce 15,20 €

Fisch-Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen

Mit Tomaten und Champignons in feiner Knoblauchbutter, Spinat und Kartoffeln 21,50 €

Saiblingsfilet mit Mandel paniert und Petersilienkartoffel 17,50 €

Allgäuer Rahmkäsespätzle mit Röstzwiebeln 7,80 €

Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln 9,20 €

Ziegenkäse-Brennnessel-Spinatlasagne in Käsesauce 9,80 €

Kleiner Salat 4,80 €



Dessert

Wildkirschknödel in Zimtbrösel und mit Früchten 5,80 €

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und mit Apfelmus 9,40 €

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce und Kirschröster 7,80 €

**Gerne bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung (1 Tag)
auch folgendes vor:**

1/4 **Bayerische Bauernente** gebraten
mit Blaukraut und Kartoffelknödel 14,20 €

Getränke

Weingut Beyer Sauvignon Blanc 0,75l 14,50 €

Weingut Beyer Grüner Veltliner 0,75l 14,50 €

Tafernwirtbier „Urige Hoibe“ 0,5l 2,50 €

Tegernseer Bier 0,5l 2,50 €

Bestellung: Tel. 08851 - 92500

**Bitte beachten Sie, dass wir für die Weihnachtsfeiertage, an Silvester und Neujahr
dringend eine Vorbestellung am Vortag empfehlen.**