



Suppen

| | |
|--|------|
| Brätstrudelsuppe | 5,20 |
| Waldschwammerlsuppe mit kleinen Brezenknödel | 5,20 |
| Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen | 5,50 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse | 9,80 |
| Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat | 9,80 |
| Gebratene Pfifferlinge auf Reiberdatschi, Salatbouquet | 12,50 |
| Lauwarmer Spargel mit Haselnußpesto und italienischen Landschinken | 11,20 |
| Geräuchertes Saiblingsfilet mit Tatar vom Lachs, Kartoffelrösti, Feldsalat | 13,80 |
| <u>Vorspeisenteller Grauer Bär:</u> mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherter Saibling, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette | 14,20 |

Fisch

| | |
|--|-------|
| Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat | 15,20 |
| Kochelseerenke gebraten nach "Müllerin Art" oder im Wurzelsud gekocht mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat | 18,20 |
| Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Krabben, Champignons und Speck, Petersilienkartoffeln | 18,20 |
| Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch , Kartoffeln | 19,50 |
| Saiblingsfilet mit Mandeln paniert, Kartoffeln und gemischter Salat | 19,50 |
| Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Spinat, Kartoffeln | 21,50 |
| Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis | 22,50 |
| Stangenspargel „polnisch“ mit gehackten Ei, Kräutern, brauner Butter, Kartoffeln | 16,50 |
| Zanderfilet in Kräuterbrösel auf Bärlauchtagliatelle mit Stangenspargel | 21,20 |
| Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb dazu servieren wir Kartoffeln und Sauce Hollandaise und zerlassene Butter | 21,80 |



Aus der Bärenpfanne

| | |
|---|-------|
| Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischter Salat | 12,80 |
| Schweineschnitzel „Allgäuer Art“ auf Käsespätzle überbacken und gemischtem Salat | 15,50 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei | 15,60 |
| Kalbszünge gebacken, Bratkartoffeln, Marktgemüse | 15,20 |
| Ungarisches Kalbsgoulasch, hausgemachte Spätzle, gemischter Salat | 14,80 |
| Puten Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites | 16,20 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat | 18,60 |
| Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln | 18,20 |
| Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen, Semmelknödel | 21,50 |
| Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut | 13,80 |
| Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten | 16,50 |
| Rehbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gef. Apfel | 18,50 |
| Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel | 14,80 |
| Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln | 7,80 |
| Bärlauchknödel auf Rahmkraut, mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln | 9,20 |
| Ziegenkäse-Brennesel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat | 11,80 |
| Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat | 12,50 |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus | 9,40 |
| Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette | 9,80 |
| Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust, Baguette | 13,20 |
| Salatteller „Asahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette | 14,20 |

Dessert

| | |
|--|------|
| Vanillino: 1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen | 3,50 |
| Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanille-Eis und Sahne | 5,50 |
| Sorbet von Brombeere, Mango und Erdbeer-Rhabarber vom Beindlhof in Wackersberg | 6,50 |
| Hausgemachten Topfenstrudel mit Vanilleeis, Sahne | 6,80 |
| Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Sahne | 6,50 |
| Dessertteller mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Marillenknödel in Zimtzucker, Früchte und Cassissorbet | 9,20 |

(Änderungen vorbehalten)