



Aperitif

„Cordino“ alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,2 l	4,20
„Ginger Spritz“ Ginger Ale, Holunderblütensirup (Alkoholfrei)	0,25l	3,90
„Aperol Spritz“ mit Prosecco Valdo	0,25l	4,20
„Basilikum Spritz“ Balis, Prosecco	0,25l	4,20
Prosecco Valdo mit Pfirsichlikör	0,1l	3,90
Uriges Kellerbier in der Flasche mit Steinkrug (süffig, würzig, regional)	0,5l	4,20
Naturtrüber Apfelsaft aus eigenen Garten	0,25l	2,80

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl		5,20
Brätstrudelsuppe		5,20
Maronencremesuppe mit Gemüsechips		5,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchtost		7,20

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
Geschnetzelte Hirschleber mit Oliven, Kirschtomaten und Champignons in Balsamicojus		9,80
Vitello tonnato in Thunfisch-Kapernsauce, Baguette		12,50
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Tatar vom Lachs, Kartoffelrösti, Zupfsalat mit Kürbisdressing		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
Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat		17,20
Kochelseerente gebraten nach „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud gekocht mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat		18,20
Filet von Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini In Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln		19,50
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch , Kartoffeln		19,50
Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln		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



Aus der Bärenpfanne

¼ Bayerische Bauernente gebraten, Blaukraut, Kartoffelknödel	14,20
Gänsebrust gebraten, Orangensauce, Kartoffelknödel, Blaukraut und Kroketten	19,50
Kalbszüngelein gebacken, Bratkartoffeln, gemischter Salat	15,20
Loisachtaler Ochsenfleisch im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln, Meerrettich	15,60
Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	15,50
Puten Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites	16,60
Kalbsleber Berliner Art, Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei	16,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,60
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	18,20
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	16,50
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gef. Apfel	18,50
Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, Pilze, Speck, Reiberdatschi, Preiselbeerapfel	22,50
Geschnetzeltes vom Hirschfilet mit Pilzen in Enzianrahm, Spätzle, Kroketten, gefüllter Apfel	23,20

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln	7,80
Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	9,20
Dinkel-Sojamilch-Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken, Kartoffeln, gemischter Salat	11,80
Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat	11,80
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat	12,50
Hokkaidokürbis mit Pfifferlingen und Champignons gefüllt, mit Heublumenkäse überbacken, Petersilienkartoffeln	13,20
Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen	14,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus	9,40



Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	9,80
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	13,20
Salatteller „Asahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette	14,20

Für unsere kleinen Gäste

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

Dessert

Original Wiener Eis-Marillenknödel vom „Tichy“ mit Sahne	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	5,50
Creme Caramel mit Cassissorbet, Früchte	6,50
Dreierlei Sorbet von Erdbeer- Rhabarber, Brombeere- und Kirsche, Früchte	6,80
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	6,80
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanille-Eis	6,80
Wildkirschknödel in Zimtbrösel mit Früchten und Vanille-Eis	6,80
Dessertteller: mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	9,20