



Aperitif

„ Cordino “ alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,20l	4,20
„Ginger Spritz“ Ginger Ale, Holunderblütensirup (alkoholfrei)	0,25l	3,90
„ Aperol Spritz “ mit Prosecco Valdo	0,25l	5,00
„Basilikum Spritz“ Balis, Prosecco	0,25l	4,20
Prosecco Valdo mit Pfirsichlikör	0,10l	3,90
Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert (süffig, würzig, regional)	0,50l	4,20
„ Marc del Lago “ Pinot Grigio Puglia IGP (trocken)	1 Flasche 1,00l	20,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl		5,20
Tomatencremesuppe mit Croutons		5,20
Brätstrudelsuppe		5,20
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchtost		7,20

Vorspeisen

Bruschetta mit italienischen Landschinken, Feldsalat		9,50
Feldsalat in Kürbisvinaigrette, gebratener Speck, Croutons. Kürbiskerne		9,60
Burrata auf Tomatenscheiben, Basilikum, Baguette		9,60
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
Vitello tonnato , Thunfisch-Olivenölsauce, Kapern, Baguette		12,50
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Tatar vom Lachs, Kartoffelrösti, Feldsalat, 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

Vegetarische Gerichte

Frische Pfifferlinge in Rahm, Semmelknödel		15,20
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
Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat		12,20
Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat		11,80
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat		12,50
Kartoffelrösti mit gerösteten Pfifferlingen und Bergkäse überbacken		13,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus		9,40



Fisch

Tagliatelle mit gedünsteten Lachs, Rahm und grüner Spargel	15,50
Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat	15,20
Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	17,20
Gedünstetes Welsfilet mit Gemüsestreifen auf Rieslingsauce, Butterkartoffeln, Salat	18,50
Zanderfilet in Kräuterbrösel gebraten auf Rahmpfifferlingen, Petersilienkartoffeln	19,20
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud gekocht mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	19,20
Saibling im Wurzelsud gekocht, zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat	19,20
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch , Kartoffeln	19,50
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert, Butterkartoffeln, gemischter Salat	19,50
Filet von Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	20,50
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

Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischter Salat	12,80
Loisachtaler Ochsenfleisch im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln, Meerrettich	15,60
Kalbszüngerl gebacken, Bratkartoffeln und gemischten Salat	15,20
Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	16,20
Schweinefilet im Pfefferrahm, Kartoffelrösti, Marktgemüse	18,40
Puten Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites	16,60
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel und Kartoffelbrei	16,20
Verschiedene Medaillons am Spieß von Pute- Rind- und Schwein, würzige Paprikasauce, Marktgemüse, Kroketten und Butterreis	18,70
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,80
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	18,60
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut	13,80
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	16,50
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gef. Apfel	18,50



Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	9,80
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	13,50
Salatteller „Ascahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Ascahi ist der frühmittelalterliche Name für Kochel)	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
Idefix – Hausgemachte Spätzle mit Sauce und Gemüse	3,80
Schlümpfe – Pommes frites mit Ketchup	3,80
Piratenschmaus – 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	5,50

Desserts

Orginal 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, Früchte, Vanilleeis	6,50
Dreierlei Sorbet von Ingwer-Limette , Kirsche und Erdbeer-Rhabarber,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

(Stand: 13.09.2021 / Änderungen vorbehalten)