



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
Naturtrüber Apfelsaft aus eigenen Garten	0,25l	3,20

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl		5,20
Grießnockerlsuppe		5,20
Maronencremesuppe mit Gemüsechips		6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchtost		7,20

Vorspeisen

Bruschetta mit italienischen Landschinken, Feldsalat		9,50
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
Geschnetzelte Hirschleber mit Oliven, Kirschtomaten und Champignons in Balsamicojus		9,80
Vitello tonnato , Thunfisch-Olivenölsauce, Kapern, Baquette		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

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
Panzerotti mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Nussbutter mit Kirschtomaten, Parmesan		13,20
Kartoffelrösti mit gerösteten Austernpilzen und Bergkäse überbacken		13,50
Krautwicklerl mit Berglinsen, Quinoa, Karotten auf Maronen-Walnussauce, Kartoffelbrei		13,50



Hokkaidokürbis mit Austernpilzen und Champignons gefüllt, mit Heublumenkäse überbacken, Petersilienkartoffeln 13,20

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

Frischer filetierter Loischtaler Karpfen gebacken, Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, Meerrettich und gemischter Salat *oder* im Wurzelsud gekocht 17,20

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 gart, 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 **M** it Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis 22,50

Aus der Bärenpfanne

¼ Bayerische Bauernente gebraten, Blaukraut, Kartoffelknödel 15,80

Kalbszünge gebacken, Bratkartoffeln und gemischten Salat 15,20

Loischtaler Ochsenfleisch im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln, Meerrettich 15,60

Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat 16,20

Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse, hausgemachte Spätzle, Kroketten 16,80

Schweinefilet im Pfefferrahm, Kartoffelrösti, Marktgemüse 18,40

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

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat 19,40

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
Fasanenbrust im Speckmantel auf Ananasweinkraut, Kroketten	18,50
Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, Pilze, Speck, Reiberdatschi, Preiselbeerapfel	23,50

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

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
Zwei Kugeln Kürbiskerneis vom Beindlhof	5,50
Dreierlei Sorbet von Ingwer-Limette , Kirsche und Zwetschge-Rotwein, 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