



# Silvestermenü 2021

*Glas Prosecco als Aperitif*

\*\*\*

*Ceviche von Avocado und Mango,  
asiatisch gebeizter Lachs,  
schwarze Olivencreme, Feldsalatbouquet*

\*\*\*

*Feigencremesuppe,  
Parmesan-Sesamchips*

\*\*\*

*Eismeergarnele auf pochiertem Seeteufelfilet,  
Lauchgemüse, Artischocken-Selleriemousse*

\*\*\*

*Kalbsfilet mit Kräutern gefüllt,  
Tomaten-Nusskruste, Morchelrahmsauce, Romanesco,  
Roterüben - Kartoffelrösti*

\*\*\*

*Apfelstrudelparfait,  
Topfensäckchen,  
Granatapfelschaum*

*€1,50*

## Aperitif

„Ginger Spritz“ Ginger Ale, Holunderblütensirup, Minze	0,25 l	3,90
„Crodino“ alkoholfreier italienischer Aperitif mit Eis	0,25 l	4,20
Sandeman Portwein, Sherry medium oder secco	5 cl	3,00
1 Glas Prosecco mit Pfirsichlikör-oder Hollunderblütensirup	0,1 l	3,80
„Basilikum Ingwer Spritz“ Balis, Prosecco, Eis	0,25 l	4,20
„Aperol Spritz“ Aperol mit Prosecco und Soda	0,25 l	5,00

## Suppen

Feigencremesuppe , Parmesan-Sesamchips	6,50
Festtagssuppe mit Grießnockerl, Brätstrudel und Leberspätzle	5,80
Maronencremesuppe mit Gemüsechips	6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchtoast	7,20

## Vorspeisen

Quinoa-Wakamesalat auf Scheiben von Roter-Beete, Balsamico, Haselnussstreusel	8,80
Wintersalat mit im Speck gebratenen Pflaumen, Apfelspalten, gerösteten Croutons, Walnüssen und Kürbiskernen	9,80
Bruscetta mit italienischen Landschinken, Mozzarella und Feldsalat	9,50
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, in Parmaschinken gebraten und mit Mandeln und Honig überbacken, dazu Feldsalat	9,90
Carpaccio vom Hirschfilet in Kräutermarinade mit gebratenen Champignons Parmesan und Baguette	13,50
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Tatar vom Lachs, Kartoffelrösti, Feldsalat, Kürbisdressing	13,80
Vorspeisenteller „Grauer Bär“ mit Honig–Melone, Italienischen Landschinken, Mozzarella Räucherlachs, Garnelenspieß, Räuchersaibling, eingelegten Oliven, Tomaten und Baguette	14,20
Eismeergarnele auf pochierten Seeteufelfilet, Lauchgemüse, Artischocken-Selleriemousse	14,00

# Fische

Saibling gebraten, nach Müllerin Art, dazu Kartoffeln, Remouladensauce und gemischter Salat	19,20
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert, Butterkartoffeln und gemischtem Salat	19,50
Saiblingsfilet nach „Art des Hauses“ in einer feinen Rahmsauce, mit einem Hauch von Knoblauch und dazu Kartoffeln	19,50
Frisches Karpfenfilet gebacken oder im Wurzelsud gekocht mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Butter, gemischter Salat	17,20
Filet vom Zander, Lachs und Saibling auf Champignons, Zucchini und Kirschtomaten im Pergamentpapier mediterran gegart, Butterkartoffel	20,50
Fischgrillteller mit Lachs, Rotbarbenfilet und Zander, frisch gebratenen Garnelen, Tomaten, Champignons in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	21,50
Fisch – Platte „Grauer Bär“ Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte und Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	22,50

# Aus der Bärenpfanne

Kalbsleber Berliner Art mit Röstzwiebeln, Apfel und Kartoffelbrei	16,50
Schweinefilet in Pfefferrahm mit Saisongemüse, Kartoffelrösti	18,40
Wienerschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,40
Kalbsfilet Madras in feiner Currysauce mit Mango Chutney, Mandelbanane und Reis	23,50
Rumpsteak Café de Paris Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Pommes frites	19,60
Bärenplatte für 2 Personen: Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein mit Bohnen, Grilltomate, Karotten, Broccoli, Pommes frites und Kroketten	45,00
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Spinatknödel auf Rahmchampignons, und überbackene Käsespätzle, gemischter Salat	12,50
Bunte Gemüseplatte: mit Kichererbsen-Bällchen, Marktgemüse, Blattspinat, Reis und Kroketten	11,50
Kaiserschmarrn mit Zimtzucker, Mandeln und Kompott	9,40
Salatplatte mit gebratener Putenbrust, Tomaten, Gurken, Ei, Baguette	13,50

# Wild & Geflügel

Hirschmedaillon im Speckmantel am Zimtspieß mit Pfefferkirschen, Champignons, Kroketten, Reiberdatschi, gefüllter Apfel und Spätzle	23,50
Wildererteller mit Medaillon vom Wildschwein, Hirsch- und Rehpflanzerl mit Pilzen, Speck und Röstzwiebeln auf Rahmspätzle, Kroketten und gefülltem Preiselbeerapfel	23,50
Fasanenbrust im Speck gebraten, mit Dörripflaumensauce, Ananasweinkraut und Kroketten	18,50

# Unsere Weinempfehlung

**2018er Sauvignon Blanc**  
trocken, Qualitätswein,  
Erzeugerabfüllung Weingut Beyer,  
Niederösterreich

0,75l 25,00 Euro

**2002er Les Hauts De Goëlane**  
Bordeaux AOC, Eleve en Fûts de Chene Mis en  
Bouteille par Société vinicole agricole de Blanquefort  
Gironde

0,75l 32,50 Euro

# Desserts

1 Kugel Walnuß-Eis mit Preiselbeeren und Sahne	3,70
1 Kugel Walnuß-Eis mit Eierlikör und Sahne	3,70
<b>Vanillino</b> , eine Kugel Vanille-Eis mit heißem Espresso	3,50
Coupe Dänemark: Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	4,90
<b>Apfelkücherl</b> mit Vanille-Eis und Sahne	5,50
Original Wiener <b>Eismarillenknödel</b> vom „Tichy“ mit Sahne	6,50
<b>Wildkirschknödel</b> mit Zimtbrösel, Vanille-Eis und Sahne	6,80
Schokoladenmousse mit Chilifäden und Vanille-Eis, Früchte	6,80
Dreierlei Sorbets von Ingwer-Limette, Rotwein-Zwetschge und Blaubeere, dazu Früchte	6,80
Winterlicher Dessertteller mit Tiramisu, Schokoladenmousse mit Chilifäden, Apfelkücherl, Cassissorbet, Wildkirschknödel in Zimtbrösel Früchten	9,20

# Digestiv

von der Kochler Obstbrennerei <b>ZANGL</b> Obstbrand, Williams Christ Birnenbrand, Kräuterschnaps, Zwetschgenbrand oder Birnenbrand 2cl 42%	3,00
<b>SLYRS</b> Bavarian Single Malt Whisky 4cl 43%	7,90
<b>HIRSCHKUSS</b> Kräuterlikör aus Lenggries 2cl 38%	2,80