



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 | 0,25l | 5,00 |
| Prosecco 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 |
| Brätstrudelsuppe | | 5,20 |
| Maronencremesuppe mit Gemüsechips | | 6,50 |
| Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchtost | | 7,20 |

Vorspeisen

| | | |
|--|--|-------|
| Bruschetta mit italienischen Landschinken, Feldsalat | | 9,50 |
| Feldsalat mit Kürbisöldressing , im Speck gebratene Pflaumen, Croutons, Kürbiskerne | | 9,80 |
| 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, Baguette | | 12,50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet , Kräutermarinade, Parmesan, gebratene Champignons | | 13,50 |
| Geräuchertes Saiblingsfilet mit Tatar vom Lachs, Kartoffelrösti, Feldsalat, Kürbisdressing | | 13,80 |
| Vorspeisenteller Grauer Bär : 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 |
| 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 | 15,50 |
| Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat | 17,50 |
| Zanderfilet im Landschinken gebraten auf Filderrahmkraut, Petersilienkartoffeln | 17,50 |
| Frischer filetierter Loisachtaler Karpfen gebacken, Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, Meerrettich und gemischter Salat | 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 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

| | |
|--|-------|
| Kalbszünge gebacken, Bratkartoffeln und gemischten Salat | 15,20 |
| Loisachtaler 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 |
| Kalbsleber „ Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, grüner Apfel, Kartoffelbrei | 16,50 |
| 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

Salz-Karamelleis auf Spekulatius- Bratapfelcreme, Dinkelpopps 6,50

Dreierlei Sorbet von Ingwer-Limette , Kirsche und Blaubeere, Früchte 6,80

Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte 6,80

Wildkirschknödel in Zimtbrösel mit Früchten und Vanille-Eis 6,80

Maraschino-Rum-Parfait, Früchte, Sahne 7,20

Dessertteller: mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse,
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet 9,20