



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	5,20
„Tafernwirt Spritz“ Maemo Cool&Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	6,80
Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert (süffig, würzig, regional)	0,50l	4,30

Suppen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	5,60
Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons	5,20
Brätstrudelsuppe	5,20
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette	7,60

Vorspeisen

Bruschetta mit italienischen Landschinken, Feldsalat	9,50
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	10,20
Kräuterquiche mit Heublumenkäse überbacken, Stangenspargel, Feldsalat	10,50
Mariniertes Grillgemüse, (kalt) mit gehobeltem Parmesan, Salatbouquet	11,50
Vittello tonnato, Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapernsauce, Baquet	12,80
Lauwarmer Spargel, Haselnusspesto, italienischer Landschinken, Feldsalat	13,20
Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelrösti, Meerrettich-Kräuterquark, Feldsalat,	14,50
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	14,50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln	8,50
Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	11,20
Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanzlerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	11,80
Vegetarisch gefüllte Paprikaschote, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat	12,60
Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischten Salat	13,20
Dinkel-Sojamilch-Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken, Kartoffeln, gemischter Salat	12,50
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat	13,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus	9,80



Fisch

Tagliatelle mit gedünsteten Lachs , Rahm und Spargel	15,80
Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat	17,50
Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Krabben, Champignons und Speck gefüllt, Petersilienkartoffeln	18,50
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	19,60
Saibling blau im Wurzelsud gekocht, zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat	19,60
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch , Kartoffeln	19,80
Saiblingsfilet gebraten auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln	19,80
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat	19,80
Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen in Pernodssahne , Butterreis	19,80
Filet von Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	21,50
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Spinat, Kartoffeln	22,50
Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	23,50

Aus der Bärenpfanne

Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischter Salat	14,20
Kalbszunge gebacken , Bratkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	15,60
Loisachtaler Ochsenbrust im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Butterkartoffeln, Meerrettich	16,50
Rindersauerbraten „bürgerlich“ hausgemachte Spätzle, gemischter Salat	16,80
Schweineschitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	16,50
Kalbsleber „ Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, grüßter Apfel, Kartoffelbrei	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	20,50
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	19,50
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut	14,20
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	16,80
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	18,50



Deutscher Spargel

Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Kartoffeln	17,60
Stangenspargel „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Kräutern, brauner Butter, Kartoffeln	17,80
Stangenspargel mit gemischter Schinkenbeilage, Butter, Kartoffeln	19,80
Stangenspargel mit Räucherlachs und Bärlauchcrepes, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	19,80
Stangenspargel mit Zanderfilet in Zitronenkruste, Bärlauchtagliatelle	21,80
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Kartoffeln	23,80
Stangenspargel mit gedünsteten Saiblingsfilet auf Zuckerschoten und Kirschtomaten, Butterkartoffeln	24,50

Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	10,20
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	13,80
Salatteller „ Ascahi “ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Ascahi ist der frühmittelalterliche Name für den Kochelsee)	14,60

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 und Zimtzucker	5,50

Desserts

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
Fruchtsalat mit Casissorbet	6,50
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanille-Eis und Sahne	6,50
Tiramisucreme mit Erdbeeren, Vanille-Eis	7,50
Original Wiener Eis-Marillenknödel vom „Tichy“ mit Sahne	6,70
Topfenstrudel mit Vanillesauce und Eis	6,80
Dreierlei Sorbet von Ingwer-Limette , Holler-Rhabarber und Erdbeer, Früchte	6,80
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	6,80
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte	7,20
Dessertteller : mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	9,20