



## Aperitif

„Crodino“ alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,20l	4,80
„Ginger Spritz“ Ginger Ale, Holunderblütensirup (alkoholfrei)	0,25l	4,80
„Basilikum Spritz“ Balis Basil mit Prosecco	0,25l	5,60
„Aperol Spritz“ mit Prosecco	0,25l	5,60
„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

Kalte Bulgarische Gurkensuppe mit Croutons	5,50
Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons	5,50
Brätstrudelsuppe	5,50
Waldpilzcremesuppe mit kleinem Semmelknödel	5,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette	7,60

## Vorspeisen

Bruschetta mit italienischem Landschinken, Feldsalat	9,50
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	10,50
Salat von Wassermelone und Gurke, Schmand	9,80
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat	11,50
Vittello tonnato, Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapernsauce, Baguette	12,80
Geröstete Pfifferlinge mit Kartoffelrösti, Feldsalat	14,60
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	14,50

## Vegetarische Gerichte

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel	16,20
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln	8,50
Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	11,50
Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanzlerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	11,80
Paprikaschote gefüllt mit Reis, Lauch, Karrotte, dazu 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	10,20

## Fische

<b>Kochelseerenke</b> gebraten, nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	19,20
<b>Hecht aus dem Kochensee</b> gebraten, „nach unserer Art“ mit Speck und Gemüse, Petersilienkartoffeln oder blau im Wurzelsud gekocht, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat	19,20 19,20
<b>Tagliatelle mit gedünstetem Lachs</b> , Rahm und Spargel	16,80
<b>Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art</b> „mit Kartoffeln und gemischtem Salat	17,80
<b>Saibling</b> gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	20,50
<b>Saibling blau</b> im Wurzelsud gekocht, zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat	20,50
<b>Zanderfilet in Kräuterbrösel</b> gebraten auf Rahmpfifferlingen, Petersilienkartoffeln	19,50
<b>Saiblingsfilet nach "Art des Hauses"</b> in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	20,20
<b>Saiblingsfilet gebraten auf Blattspinat mit Käsesauce</b> überbacken, Schneekartoffeln	20,20
<b>Saiblingsfilet mit Mandeln paniert</b> , Butterkartoffeln, gemischter Salat	20,20
<b>Filet von Zander, Saibling und Lachs</b> auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	23,50
<b>Fisch – Grillteller</b> mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Spinat, Kartoffeln	24,50
<b>Fischplatte</b> mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	24,50

## Aus der Bärenpfanne

<b>Schweinebraten</b> mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischter Salat	14,20
<b>Kalbszunge gebacken</b> , Bratkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	15,80
<b>Loisachtaler Ochsenbrust</b> im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Butterkartoffeln, Meerrettich	16,80
<b>Rindersauerbraten „bürgerlich“</b> hausgemachte Spätzle, gemischter Salat	16,80
<b>Schweineschnitzel "Allgäuer Art"</b> auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	17,50
<b>Kalbsleber</b> „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei	17,20
<b>Schweinefilet</b> auf Rahmpfifferlingen, Semmelknödel	19,60
<b>Puten-Cordon bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites	16,80
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	20,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	19,80
<b>Rehpflanzerl</b> in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut	14,60
<b>Wildgoulasch</b> mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	17,50
<b>Hirschbraten</b> in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	18,50



## Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	11,50
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	14,50
<b>Salatteller „Ascahi“</b> mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee)	14,80
Gemischter <b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing	4,80

## Für unsere kleinen Gäste

---für Kinder bis 16 Jahre---

<b>Robin Hood</b> – Kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes frites und Ketchup	7,50
<b>Micky Mouse</b> – Putenschnitzel natur gebraten, mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse	7,50
<b>Seepferdchen</b> – Fischstäbchen mit Kartoffeln und Salat	6,00
<b>Aladin</b> – gefülltes Putenschnitzel „Schweizer Art“ mit Pommes frites	7,50
<b>Idefix</b> – Hausgemachte Spätzle mit Sauce und Gemüse	3,80
<b>Schlümpfe</b> – Pommes frites mit Ketchup	3,80
<b>Piratenschmaus</b> – 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus und Zimtucker	5,50

## Desserts

1 Kugel Walnuß - Eis mit Preiselbeeren und Sahne	3,70
1 Kugel Walnuß - Eis mit Eierlikör und Sahne	3,70
<b>Vanillino:</b> 1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen	3,70
Fruchtsalat mit Casissorbet	6,50
Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	6,80
<b>Eis-Marillenknödel</b> mit Sahne	6,70
<b>Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce und Eis	6,80
<b>Dreierlei Sorbet</b> von Ingwer-Limette , Holler-Rhabarber und Erdbeere, Früchte	6,80
<b>Schokoladenmousse</b> mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	6,80
<b>Wildkirschknödel</b> mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte	7,20
<b>Dessertteller:</b> mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	9,20

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Gericht auf zwei Tellern: zzgl. 2,- Euro