



Aperitifs

| | | |
|--|-------|--------------|
| 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 |
| ☼☼ SOMMERWEIN ☼☼ | | |
| Sauvignon Blanc vom Weingut Beyer aus Niederösterreich 12,5 Vol.% ¹ | 0,75l | 22,00 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons | 5,50 |
| Brätstrudelsuppe | 5,50 |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen | 5,80 |
| Waldpilzcremesuppe mit kleinem Semmelknödel | 5,80 |
| Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette | 7,60 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Bruschetta mit italienischem Landschinken, Feldsalat | 9,50 |
| Tomaten-Mozzarella Tatar auf Zucchini-scheiben | 9,50 |
| Kürbis-Äpfel-Quiche mit geeister Avocadocreme | 10,50 |
| Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse | 10,50 |
| 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, Karotte, dazu Petersilienkartoffeln, gemischter Salat | 12,60 |
| Kürbis mit Rahmpfifferlingen gefüllt und Heublumenbergkäse überbacken, Kartoffeln | 12,80 |
| Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischtem 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, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus | 10,20 |

Fische

| | |
|--|-------|
| Kochelseerenke gebraten, nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat | 19,20 |
| Barschfilet vom Walchensee auf unsere Art mit Speck gebraten, dazu Gemüse, Kartoffeln | 21,20 |
| Tagliatelle mit gedünstetem Lachs , Rahm und Spargel | 16,80 |
| Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat | 17,80 |
| Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat | 20,50 |
| Saibling blau im Wurzelsud gekocht, zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat | 20,50 |
| Zanderfilet in Kräuterbrösel gebraten auf Rahmpfifferlingen, Petersilienkartoffeln | 19,50 |
| Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln | 20,20 |
| Saiblingsfilet gebraten auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln | 20,20 |
| Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat | 20,20 |
| Filet von Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln | 23,50 |
| Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Spinat, Kartoffeln | 24,50 |
| Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis | 24,50 |

Aus der Bärenpfanne

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



Salate

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

Für unsere kleinen Gäste

---für Kinder bis 16 Jahre---

| | |
|---|------|
| 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 Zimtucker | 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 | 3,70 |
| Fruchtsalat mit Casissorbet | 6,50 |
| Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne | 6,80 |
| Eis-Marillenknödel mit Sahne | 6,70 |
| Topfenstrudel mit Vanillesauce und Eis | 6,80 |
| Dreierlei Sorbet von Ingwer-Limette , Holler-Rhabarber und Erdbeere, Früchte | 6,80 |
| Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte | 6,80 |
| Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte | 7,20 |
| Dessertteller: mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet | 9,20 |

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