



Aperitifs

Crodino alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,20l	4,80
Ginger Spritz Ginger Ale, Holunderblütensirup (alkoholfrei)	0,25l	4,80
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
✂ Unser Herbstwein ✂		
<i>Welschriesling</i> , trocken, vom Weingut Beyer aus Niederösterreich 12,5 Vol.% ¹	0,75l	22,00

Suppen

Brätstrudelsuppe		5,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen		5,80
Maronencremesuppe mit Gemüsechips		6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette		7,60

Vorspeisen

Bruschetta mit italienischem Landschinken, Feldsalat		9,50
Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel gebraten, Kräutercroutons, Kürbisdressing,		8,50
Tomaten-Mozzarella Tatar auf Zucchinischeiben		9,50
Garnelenspieß auf Avocadosalat , Mangodip		12,50
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
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		11,50
Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanzlerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln		11,80
Paprikaschote gefüllt mit Reis, Lauch, Karotte, dazu Petersilienkartoffeln, gemischter Salat		13,20
Kürbis mit Rahmchampignons gefüllt und Heublumenbergkäse überbacken, Kartoffeln		13,80
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

Frischer filetierter Loosachtaler Karpfen gebacken , Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischter Salat	oder im Wurzelsud gekocht	18,20
Kochelseehecht gebraten „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln, gemischter Salat,		19,20
Barschfilet vom Walchensee auf unsere Art mit Speck gebraten, dazu Gemüse, Kartoffeln		21,20
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat		20,50
Saibling blau im Wurzelsud gekocht , zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat		20,50
Tagliatelle mit gedünstetem Lachs , Rahm und Spargel		16,80
Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat		17,80
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln		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, Blattspinat, Kartoffeln		24,50
Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis		24,50

Aus der Bärenpfanne

½ Bauernente gebraten, Kartoffelknödel, Blaukraut		19,20
Almlambraten in Kräutersauce, Champignons, Broccoli, Rosmarinkartoffeln		18,20
Kalbszunge gebacken , Bratkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat		16,40
Loosachtaler 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		17,50
Schweinefilet in Senf Pfeffersauce, Marktgemüse, Rösti		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		21,20
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut		15,20
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten		17,50
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten auf Ananasweinkraut, Pflaumensauce, Kroketten		19,20
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel		19,50
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	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
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte	7,20
Hausgemachtes Parfait mit Eierlikör, Früchte	8,20
Dessertteller: mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassisorbet	9,20

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