



## Aperitifs

|  |       |              |
|--|-------|--------------|
| <b>Crodino</b> alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel                       | 0,20l | 4,80         |
| <b>Winter Zauber</b> alkoholfreier Punsch mit Soda und Beeren (kalt serviert)        | 0,1l  | 3,90         |
| <b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco und Soda   | 0,25l | 5,60         |
| <b>Tafernwirt Spritz</b> Maemo Cool&Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren          | 0,25l | 6,80         |
| <b>Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert</b> (süffig, würzig, regional) | 0,50l | 4,30         |
| ❁ <b>Unsere Weinempfehlung für die kalte Jahreszeit</b> ❁                            |       |              |
| 2018er <i>Zweigelt</i> , trocken, vom Weingut Beyer aus Niederösterreich 13,0 Vol.%  | 0,75l | <b>22,00</b> |

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| <b>Grießnockerlsuppe</b>  | 5,80 |
| <b>Tomatencremesuppe</b> mit Kräutercroutons                          | 5,80 |
| <b>Süßkartoffel - Ingwersuppe</b> mit Rote Beete                      | 6,50 |
| <b>Maronencremesuppe</b> mit Gemüsechips                              | 6,50 |
| <b>Fischsuppe</b> mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette | 7,60 |

## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bruschetta</b> mit italienischem Landschinken, Feldsalat  | 9,50  |
| <b>Feldsalat</b> mit Pflaumen im Speckmantel gebraten, Kräutercroutons, Kürbisdressing   | 9,50  |
| <b>Lachstatar</b> mit Kartoffelrösti, Kräuterquark und Feldsalat   | 13,80 |
| <b>Garnelenspieß auf Avocadosalat</b> , Mangodip   | 13,80 |
| <b>Sülze von Spanferkel</b> und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse  | 10,50 |
| <b>Dreierlei Ziegenkäse</b> : gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat   | 11,50 |
| <b>Vittello tonnato</b> , Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapernsauce, Baguette   | 12,80 |
| <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> , Kräutermarinade gabelter Parmesan und gebratene Pilze   | 13,80 |
| <b>Vorspeisenteller Grauer Bär</b> : mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette | 14,50 |

## Vegetarische Gerichte

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln   | 8,50  |
| <b>Tortellini</b> gefüllt mit Basilikum und Lemone in Käsesauce, gehobelter Parmesan  | 11,80 |
| <b>Bärlauchknödel auf Rahmkraut</b> mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln  | 11,50 |
| <b>Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanzlerl</b> auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln  | 11,80 |
| <b>Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne</b> mit gemischten Salat   | 13,20 |
| <b>Dinkel-Sojamilch-Kräuterpfannkuchen</b> mit Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken, Kartoffeln, gemischter Salat                   | 12,50 |
| <b>Dreierlei</b> : Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat | 13,80 |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus  | 10,20 |

## Fische

|   |       |
|---|-------|
| <b>Frischer filetierter Loosachtaler Karpfen gebacken</b> , Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischter Salat <b>oder im Wurzelsud gekocht</b>         | 18,20 |
| <b>Saibling gebraten nach „Müllerin Art“</b><br>mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat  | 20,50 |
| <b>Saibling blau im Wurzelsud gekocht</b> , zerlassene Butter, Meerrettich, Kartoffeln, Salat   | 20,50 |
| <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>Saiblingsfilet nach "Art des Hauses"</b><br>in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln  | 21,20 |
| <b>Saiblingsfilet mit Mandeln paniert</b> , Butterkartoffeln, gemischter Salat  | 21,20 |
| <b>Filet von Zander, Saibling und Lachs</b> auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini<br>in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln                        | 23,50 |
| <b>Fisch – Grillteller</b> mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen<br>mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln | 24,50 |
| <b>Fischplatte</b> mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen<br>mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis                     | 24,50 |

## Aus der Bärenpfanne

|   |              |
|---|--------------|
| <b>¼ Bayerische Bauernente gebraten, mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Kroketten</b>   | <b>17,20</b> |
| <b>Kalbszunge gebacken</b> , Bratkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat  | 16,60        |
| <b>Loosachtaler Ochsenbrust</b> im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten,<br>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 „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei   | 17,50        |
| <b>Schweinefilet</b> in Senf - Pfeffersauce, Marktgemüse, Rösti   | 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   | 21,50        |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln  | 21,50        |
| <b>Rehpfanzerl</b> in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut   | 15,20        |
| <b>Wildgoulasch</b> mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten   | 17,50        |
| <b>Fasanenbrust</b> im Speckmantel gebraten auf Ananasweinkraut, Pflaumensauce, Kroketten   | 19,20        |
| <b>Hirschbraten</b> in Rotweinsauce<br>mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel                            | 19,50        |
| <b>Wildererteller</b> mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle,<br>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 |
| <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 |
| <b>Fruchtsalat</b> mit Casissorbet  | 6,50 |
| <b>Apfelkücherl</b> in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne  | 6,80 |
| <b>Eis-Marillenknödel</b> mit Sahne, Früchte  | 6,70 |
| <b>Dreierlei Sorbet</b> von Apfel-Zimt, Kirsche 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>Hausgemachtes Parfait</b> mit Eierlikör, Früchte   | 8,20 |
| <b>Dessertteller:</b> 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