



## Aperitifs

<b>Crodino</b> alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,20l	4,80
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco und Soda	0,25l	5,80
<b>Tafernwirt Spritz</b> Maemo Cool&Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	6,90
<b>Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert</b> (süffig, würzig, regional)	0,50l	4,50
<b>Weinempfehlung vom Weingut Beyer aus Oberösterreich</b>		
<b>2021er Welschriesling</b> , Qualitätswein, trocken 12,5 Vol.%	0,75l	21,50
<b>2018er Zweigelt</b> , Qualitätswein, 13,0% Vol.	0,75l	22,00

## Suppen

Brätstrudelsuppe		5,80
Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons		5,80
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen		6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette		7,60

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> mit italienischem Landschinken, Feldsalat		9,50
<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>Panna Cotta</b> vom weißem und grünem Spargel		12,50
<b>Lauwarmer Spargel</b> , Haselnusspesto, italienischer Landschinken, Feldsalat		13,60
<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		9,20
<b>Bärlauchknödel auf Rahmkraut</b> mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln		11,50
<b>Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanze</b> auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln		12,20
<b>Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne</b> mit gemischtem 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 mit Röstzwiebeln, gemischter Salat		13,80
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus		10,50

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

## Fische

<b>Tagliatelle</b> mit gedünstetem Lachs, Rahm und Spargel	16,80
<b>Kleines Zanderfilet</b> gebraten nach „Müllerin Art,, mit Kartoffeln und gemischtem Salat	17,50
<b>Barschfilet vom Wachensee</b> gebraten, auf Spargel-Zucchini-Kirschtomatengemüse, Butterkartoffeln	22,50
<b>Saibling gebraten nach „Müllerin Art“</b> mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	21,90
<b>Saiblingsfilet nach "Art des Hauses"</b> in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	21,20
<b>Saiblingsfilet mit Mandeln paniert,</b> Butterkartoffeln, gemischter Salat	21,20
<b>Hausgemachte Hechtklösschen</b> auf Hummersauce, Grüner Spargel, Butterreis	22,50
<b>Filet von Zander, Saibling und Lachs</b> auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	24,50
<b>Fisch – Grillteller</b> mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, 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	15,20
<b>Schweineschnitzel</b> "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	18,20
<b>Schweinefilet</b> in Senf - Pfeffersauce, Marktgemüse, Rösti	21,50
<b>Puten-Cordon bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites	16,80
<b>Wiener Kalbsrahmgoulasch,</b> hausgemachte Spätzle, gemischter Salat	17,20
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei	17,50
<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>Rehpflanzerl</b> in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut	15,20
<b>Wildgoulasch</b> mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	17,80
<b>Hirschbraten</b> in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	19,50



## Deutscher Spargel

Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Kartoffeln	19,20
Stangenspargel mit gemischter Schinkenbeilage, Butter, Kartoffeln	21,20
Stangenspargel „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Kräutern, brauner Butter, Kartoffeln	21,20
Stangenspargel mit Räucherlachs und Bärlauchcrepes, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	22,20
Stangenspargel mit Zanderfilet in Zitronenkruste, Bärlauchtagliatelle	23,80
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Kartoffeln	24,20

## Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	12,90
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	14,90
<b>Salatteller „Ascahi“</b> mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee)	15,80
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>Chicken Nuggets</b> 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

<b>1 Kugel Walnuß - Eis</b> mit Preiselbeeren und Sahne	3,70
<b>1 Kugel Walnuß - Eis</b> 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>Topfenocken von Bio-Heumilch</b> mit Rhabarber, Vanille-Eis	7,50
<b>Apfelkücherl</b> in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	6,80
<b>Dreierlei Sorbet</b> von Holler-Apfel, Mango und Himbeere, Früchtegarnitur	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, Marillenknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	9,20