



Aperitifs

| | | |
|--|-------|-------|
| Crodino alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel | 0,20l | 4,80 |
| Aperol Spritz mit Prosecco und Soda | 0,25l | 5,80 |
| Tafernwirt Spritz Tafernwirt-Spezial-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren | 0,25l | 6,90 |
| Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert (süffig, würzig, regional) | 0,50l | 4,50 |
| Welschriesling , Weingut Beyer, Oberösterreich, trocken 12,5 Vol.% | 0,75l | 21,50 |
| Spätburgunder rosé , Weingut Renner, Baden, Kabinett, trocken 12,0 Vol.% | 0,75l | 27,00 |

Suppen

| | | |
|---|--|------|
| Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons | | 5,80 |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kernen | | 6,50 |
| Brätstrudelsuppe | | 5,80 |
| Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette | | 7,60 |

Vorspeisen

| | | |
|--|--|-------|
| Bruschetta mit italienischem Landschinken, Zupfsalat | | 9,50 |
| Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Zupfsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse | | 10,50 |
| Dreierlei Ziegenkäse : gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Zupfsalat | | 11,50 |
| Vittello tonnato , Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapernsauce, Baguette | | 13,80 |
| Carpaccio vom Rinderfilet , Kräutermarinade, gehobelter Parmesan und gebratene Pilze | | 13,80 |
| Frische Pfifferling gebraten auf Kartoffelrösti , Zupfsalat, Balsamicodressing | | 15,20 |
| Vorspeisenteller Grauer Bär : mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette | | 14,50 |

Vegetarisch

| | | |
|---|--|-------|
| Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln | | 12,50 |
| Gemüse-Walnuß-Dinkel- Pflanze rl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln | | 13,20 |
| Paprikaschote gefüllt mit Reis, Lauch, Karotte, mit Petersilienkartoffeln, gemischter Salat | | 13,50 |
| Ziegenkäse-Brennnessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat | | 13,60 |
| Gefüllte Zucchini mit veganer Bolognese auf Blattspinat überbacken, Petersilienkartoffeln | | 14,20 |
| Dreierlei : Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat | | 14,20 |
| Frische Pfifferlinge in Rahm , Petersilie, Semmelknödel | | 17,50 |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus | | 12.20 |



Fische

| | |
|---|-------|
| Tagliatelle mit gedünstetem Lachs , Rahm und Spargel | 16,80 |
| Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art“, mit Kartoffeln und gemischtem Salat | 18,50 |
| Zanderfilet in Kräuterbrösel gebraten auf Rahmpfifferlingen, Petersilienkartoffeln | 22,50 |
| Hausgemachte Hechtklösschen auf Hummersauce, Grüner Spargel, Butterreis | 22,50 |
| Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat | 23,20 |
| Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln | 23,60 |
| Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat | 23,60 |
| Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln | 24,50 |

Aus der Bärenpfanne Schwein

| | |
|---|-------|
| Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, gemischter Salat | 15,20 |
| Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat | 18,20 |
| Schweinefilet auf Pfifferlingen in Rahm, Semmelknödel | 22,50 |

Kalb

| | |
|---|-------|
| Kalbszünge gebacken, Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat | 16,80 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei | 17,80 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat | 21,50 |
| Kalbsrahmbraten „bürgerlich“ hausgemachte Spätzle, gemischter Salat | 19,20 |

Geflügel

| | |
|---|-------|
| Puten-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites | 17,20 |
|---|-------|

Rind

| | |
|---|-------|
| Loisachtaler Ochsenbrust im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Butterkartoffeln, Meerrettich | 17,40 |
| Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln | 21,50 |

Wild & Lamm

| | |
|--|-------|
| Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachte Spätzle und Blaukraut | 15,20 |
| Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten | 17,80 |
| Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel | 19,50 |
| Lammhaxe in Kräuterrahmsauce, mit Champignons, Broccoli und Rosmarinkartoffeln | 18,20 |



Salate

| | |
|--|-------|
| Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette | 12,90 |
| Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust | 14,90 |
| Salatteller „Asahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Asahi ist der keltische Name für den Kochelsee) | 15,80 |
| 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 |
| Chicken Nuggets 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 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 |
| Dreierlei Sorbet vonHoller-Apfel, Mango und Himbeere, Früchtegarnitur | 6,80 |
| Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte | 6,80 |
| Mascapone – Vanillecreme, Früchte | 7,20 |
| Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte | 7,20 |
| Dessertteller: 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