



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
Pils vom Mariensteiner Brauhaus aus Waakirchen	0,30l	3,60
Spätburgunder rosé , Weingut Renner, Baden, Kabinett, trocken 12,0 Vol.%	0,75l	27,00
Dornfelder , DR. FAUST, Winzergenossensch. Moselland, Nahe, trocken 12Vol.%	0,75l	20,00

Suppen

Brätstrudelsuppe		5,80
Maronencremesuppe mit Gemüsechips		6,50
Karotten-Ingwersuppe mit Kartoffelstroh		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,		9,80
Quinoa-Linsensalat auf Rote – Beete- Carpaccio , Feldsalat, Haselnußstreusel		10,20
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		12,50
Avocadotatar mit Garnelenspieß , Mangodip, Feldsalat, Baquette		14,20
Vorspeisenteller Grauer Bär : mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette		15,50

Vegetarisch

Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln		12,50
Ravioli mit Walnüssen und Mascapone gefüllt, auf Maronensauce mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Parmesan		13,20
Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln		13,20
Ziegenkäse-Brennnessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat		13,60
Gemüseplatte mit Reis, Kroketten, pochierten Ei		14,20
Dreierlei : Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat		14,20
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus		12.20



Fische

Tagliatelle mit Räucherlachs und Garnelen im Rahm	17,20
Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art,, mit Kartoffeln und gemischtem Salat	18,50
Loisachtaler Karpfen filitiert, mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischtem Salat gebacken oder im Wurzelsud gekocht	18,50
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat	23,20
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	23,60
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat	23,60
Hecht vom Kochelsee auf unsere Art mit Speck gebraten, mit Marktgemüse und Kartoffeln	23,50
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	24,50
Filet vom Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	24,50

Aus der Bärenpfanne

Geflügel

½ Bayerische Bauernente , Kartoffelknödel, Blaukraut	23,50
Puten-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites	18,20
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten auf Ananasweinkraut, Pflaumensauce, Kroketten	22,20

Schwein

Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, Salat	18,20
Schweinefilet in Senf - Pfeffersauce , Marktgemüse, Rösti	21,20

Kalb

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei	17,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	23,50
Kalbsrückensteak „Madras“ mit Currysauce, Mango Chutnay, gebackene Mandelbanane u. Reis	26,20

Rind

Loisachtaler Ochsenbrust im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Butterkartoffeln, Meerrettich	18,20
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	23,20

Wild

Rehpfanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten 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
Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, Pilze, Speck, Reiberdatschi, Preiselbeerapfel	24,50



Salate

Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	12,90
Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	14,90
Salatteller „Ascahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (Ascahi 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 von Beerenduo, Mango und Kirsche, mit Früchtegarnitur	7,20
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, 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