



Aperitifs

Crodino alkoholfreier Aperitif mit Orange und Eiswürfel	0,20l	5,50
Ginger Spritz – alkoholfrei – Ginger Ale mit Holunderblütensirup, Eis und Soda	0,25l	5,80
Aperol Spritz mit Prosecco und Soda	0,25l	6,50
Tafernwirt Spritz mit Kräuter-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	7,10
Gottheimer Attilafelsen, Spätburgunder , Baden, Qualitätswein, trocken 13Vol.%	0,25l	5,80
Mariensteiner Dunkel "1962" im Steinkrug serviert	0,5l	4,50
Uriges Tafernwirt Kellerbier im Steinkrug serviert (süffig, würzig, regional)	0,5l	4,70

Frischer Schrobenauser Spargel

Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Kartoffeln	22,20
Stangenspargel mit gemischter Schinkenbeilage, Butter und Kartoffeln	24,20
Stangenspargel „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Kräutern, brauner Butter, Kartoffeln	24,20
Stangenspargel mit Zanderfilet in Kräuter-Zitronenkruste auf Bärlauchtagliatelle	25,50
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Kartoffeln	28,80

Suppen

Brätstrudelsuppe	6,50
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	6,50
Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Gemüsechips	6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette	8,50

Vorspeisen

Bruschetta mit italienischem Landschinken, Feldsalat	11,50
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Zupfsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	11,50
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat	13,20
Lauwarmer Spargel , Haselnusspesto, italienischer Landschinken, Feldsalat	15,20
Lachsterrine , asiatisch gewürzte Garnele, Stangenspargel und Feldsalat	15,20
Avocadotatar mit Garnelenspieß, Mangodip, Feldsalat und Baguette	15,20
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,50



Vegetarisch

Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	14,20
Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	15,20
Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat	16,50
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat	16,40
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelsmus	13,50

Fische

Kleines Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Spargelragout, dazu Kartoffeln	21,50
Loisachtaler Karpfen filetiert, mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischtem Salat gebacken oder im Wurzelsud gekocht	20,50
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat	25,50
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	25,60
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert, Butterkartoffeln, gemischter Salat	25,60
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	26,50
Filet vom Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	26,50
Portion Waller gedünstet, Riesling-Dillsauce, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Kartoffeln	28,50
Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	24,50

Aus der Bärenpfanne

Alm-Lammkeule in Kräuterrahm , Champignons, Rosmarinkartoffeln, Broccoli, Kroketten	22,50
Lammkotelette vom Loisachtal auf Zucchini-Champignon- Tomatengemüse, Rosmarinkartoffeln, Broccoli, Kroketten	27,50
Lammleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefüllter Apfel, Kartoffelbrei	18,20
Gemischtes Gekochtes: im Wurzelsud gekochte Hühnerbrust , Kalbszunge und Ochsenfleisch mit Karotten, Blumenkohl und Blattspinat, Kartoffeln, Meerrettich	19,50
Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, gemischter Salat	19,20
Schweinefilet in Senf - Pfeffersauce , mit Marktgemüse und Rösti	22,50
Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein, Pommes frites	20,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,50
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	25,50
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	19,20
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	21,20



Salate

Salatteller mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und Baguette	14,60
Salatteller mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust	16,60
Salatteller „ Ascahi “ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette <i>(Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee)</i>	17,50
Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing	5,50

Für unsere kleinen Gäste

---für Kinder bis 16 Jahre---

Robin Hood – Kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes frites und Ketchup	8,80
Micky Mouse – Putenschnitzel natur gebraten, mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse	8,80
Seepferdchen – Fischstäbchen mit Kartoffeln und Salat	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,50
Idefix – Hausgemachte Spätzle mit Sauce und Gemüse	4,80
Schlümpfe – Pommes frites mit Ketchup	4,80
Piratenschmaus – 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus und Zimtucker	6,50

Desserts

1 Kugel Walnuß - Eis mit Eierlikör und Sahne	4,50
Vanillino : 1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen	4,40
Fruchtsalat mit Casissorbet	7,50
Mascarpone-Weißbiercreme , mit Früchten und Walnuß-Eis	7,50
Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	9,50
Dreierlei Sorbet von Beerenduo, Mango und Kirsche, mit Früchtegarnitur	9,20
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	8,50
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte	9,50
Dessertteller : mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchte und Cassissorbet	10,50

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