




Aperitifs

Crodino Spritz – alkoholfrei - mit Crodino bitter, Soda, 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
Unsere Weinempfehlung:		
Rosé Cuvée NATURJUWEL, trocken (vegan, BIO)  12,5 Vol.%	0,25l	8,90
<i>Spritzig, frisch, kräftig und rund. Aromen von Kirsche und Cassis mit toller Intensität harmonieren.</i>	0,75l	24,00



Schwammerl - und Wildwochen



Unsere Bierempfehlung: Mariensteiner 1962 Dunkel , im Steinkrug serviert 0,5l	4,50
Wildschweinterrine mit Preiselbeeren, Feigensenf, gebratenen Pfifferlingen und Feldsalat	16,20
Hokkaido-Kürbis mit Pfifferlingen und Champignons gefüllt, mit Heublumenkäse überbacken, Petersilienkartoffeln	16,50
Frische Pfifferlinge in Rahm, mit Petersilie und Semmelknödel	18,50
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut	16,50
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	19,20
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	21,20
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten, auf Ananassauerkraut, mit Pflaumensauce und Kroketten	25,20
Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, mit Pilzen Speck, Reiberdatschi und Preiselbeerapfel	26,50
...und zum Abschluss einen HIRSCHKUSS Kräuterlikör, 38%	2cl 3,80

Vorspeisen

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel gebraten, mit Kräutercroutons und Kürbisdressing	9,80
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, Zupfsalat	13,20
Vittello tonnato , Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapernsauce, Baguette	14,60
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,50



Suppen

Brätstrudelsuppe	6,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	6,50
Maronencremesuppe mit Brotchips	6,50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette	9,50

Vegetarisch

Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	14,20
Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	15,20
Gratin von Süßkartoffeln, Zucchini, Tomaten, Auberginen mit Hafermilch-Bechamelsauce	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, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus	13,50

Fische

Hecht vom Kochelsee auf unsere Art mit Speck gebraten, mit Marktgemüse und Kartoffeln	25,50
Kleines Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	21,50
Wolfsbarschfilet in Zitronen – Rosmarinbutter gebraten, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat	25,50
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
Zanderfilet in Kräuterbrösel gebraten auf Rahmpfifferlingen, Petersilienkartoffeln	25,60
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	27,50

Aus der Bärenpfanne

Puten Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein, Pommes frites	20,20
Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, gemischter Salat	19,20
Schweinefilet auf Pfifferlingrahm, Semmelknödel	23,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei	19,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,50
Zwiebelrostbraten mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	25,50
½ Ungarische Bauernente gebraten, mit Kartoffelknödel und Blaukraut	24,50
	¼ Ente 18,50



Salate

Salatteller mit Käsestreifen , Mozzarella, Ei, Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Baguette	14,60
Salatteller mit gebratener Putenbrust , Ei, Tomaten und Gurken	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
Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	9,50
Dreierlei Sorbet von Beerenduo, Mango und Erdbeere, mit Früchtegarnitur und Sahne	9,20
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	8,50
Tartufo Limoncello auf marinierten Erdbeeren	9,50
Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte und Sahne	9,50
Dessertteller : mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Cassissorbet, Früchte und Sahne	10,50

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