






## Aperitifs

<b>Crodino Spritz</b> – alkoholfrei - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiswürfel	0,20l	5,50
<b>Ginger Spritz</b> - alkoholfrei - Ginger Ale mit Holunderblütensirup, Eis und Soda	0,25l	5,80
<b>Tafernwirt Spritz</b> mit Kräuter-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	7,10
<b>Unsere Weinempfehlung:</b>		
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



## Wildwochen

<b>Unsere Bierempfehlung: Urige Hoibe</b> im Steinkrug serviert 0,5l	4,70
<b>Rehpfanzerl</b> in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut	16,80
<b>Wildgoulasch</b> mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	19,20
<b>Hirschbraten</b> in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	22,20
<b>Fasanenbrust</b> im Speckmantel gebraten, auf Ananassauerkraut, mit Pflaumensauce u. Kroketten	26,50
<b>Wildererteller</b> mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, mit Pilzen Speck, Reiberdatschi und Preiselbeerapfel	26,50
<b>½ Ungarische Bauernente</b> gebraten, mit Kartoffelknödel und Blaukraut	24,50
¼ Ente	18,50
Zum Abschluss einen <b>HIRSCHKUSS</b> – Kräuterlikör aus Lenggries 38%Vol. 3cl	3,80

## Suppen

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

## Vorspeisen

<b>Kürbis-Zwiebelkuchen</b> mit Bergkäse überbacken, dazu Feldsalat 	8,50
<b>Sülze von Spanferkel</b> und Tafelspitz auf Rote Beete, Zupfsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	11,50
<b>Gebratener Paprika</b> in Knoblauchöl eingelegt, mit Ziegenfrischkäse 	12,50
<b>Dreierlei Ziegenkäse:</b> gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Zupfsalat	13,20
<b>Wildschweinterrine</b> mit Preiselbeeren, Feigensenf, gebratene Pilze und Feldsalat	16,20
<b>Geschnetzelte Hirschleber</b> mit Champignons, Kirschtomaten und Oliven in Balsamicojus	12,50
<b>Vorspeisenteller Grauer Bär:</b> mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,50



## Vegetarisches

<b>Bärlauchknödel</b> auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	15,50
<b>Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl</b> auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	16,50
Mit <b>Kürbis gefüllte Ravioli</b> , Käsesauce und geröstete Nüsse	15,20
<b>Hokkaido-Kürbis</b> mit Champignons gefüllt, mit Heublumenkäse überbacken, dazu Petersilienkartoffeln	16,50
<b>Ziegenkäse-Brennnessel-Spinatlasagne</b> mit gemischtem Salat	16,80
<b>Dreierlei:</b> Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat	16,80
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus	13,50

## Fische

<b>Loisachtaler Karpfen</b> , filetiert, mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischtem Salat <u>gebacken</u> oder <u>im Wurzelsud gekocht</u>	20,20
<b>Kleines Zanderfilet gebraten</b> „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	21,50
<b>Saibling</b> gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat	25,50
<b>Saiblingsfilet</b> nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	25,60
<b>Saiblingsfilet mit Mandeln paniert</b> , Butterkartoffeln, gemischter Salat	25,60
<b>Fischplatte</b> mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	27,80
<b>Fisch – Grillteller</b> mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	27,80

## Aus der Bärenpfanne

<b>Puten Cordon bleu</b> gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein, Pommes frites	21,20
<b>Schweineschnitzel "Allgäuer Art"</b> auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, gemischter Salat	19,20
<b>Schweinefilet</b> in Senf - Pfeffersauce, mit Marktgemüse und Rösti	24,50
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei	19,80
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,50
<b>Loisachtaler Ochsenbrust</b> im Wurzelsud gekocht, dazu Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Butterkartoffeln und Meerrettich	20,20
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	26,20



## Salate

<b>Salatteller mit Käsestreifen</b> , Mozzarella, Ei, Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Baguette 🌿	14,60
<b>Salatteller mit gebratener Putenbrust</b> , Ei, Tomaten und Gurken	16,60
<b>Salatteller mit Thunfisch</b> , Ei, Tomate, Gurken, Rote Zwiebeln	16,60
<b>Salatteller „Ascahi“</b> 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 <b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing 🌿	5,50

## Für unsere kleinen Gäste

---für Kinder bis 16 Jahre---

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

## Desserts

1 Kugel <b>Walnuß - Eis mit Eierlikör</b> und Sahne	4,50
<b>Vanillino</b> : 1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso übergossen	4,40
<b>Fruchtsalat</b> mit Casissorbet	7,50
<b>Apfelkücherl</b> in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	9,50
<b>Dreierlei Sorbet</b> von Beerenduo, Mango und Erdbeere, mit Früchtegarnitur und Sahne	9,20
<b>Schokoladenmousse</b> mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte	8,50
<b>Crêpes gefüllt mit Haselnusscreme</b> , mit Vanille-Eis und Sahne	8,50
<b>Wildkirschknödel</b> mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte und Sahne	9,50
<b>Dessertteller</b> : mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel 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