




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
Tafernwirt Spritz mit Kräuter-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	7,10
Unsere Weinempfehlung aus der Pfalz:		
Rotwein Cuvée, NATURJUWEL, trocken (vegan, BIO) 	0,75l	26,00
Tiefdunkel und kräftig in der Farbe mit intensiven Fruchtaromen von dunklen Beeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere. Sehr harmonisch mit milder Säure und angenehmer Tanninstruktur.		

Unsere Empfehlungen

Rindsroulade „Bürgerlich“ mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,50
Kochelseehecht auf unserer Art mit Speck gebraten, dazu Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	25,50
Filet vom Zander, Saibling und Lachs auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, dazu Petersilienkartoffeln	27,80

Suppen

Grießnockerlsuppe	6,50
Pastinaken-Ingwersuppe mit Kartoffelchips 	6,80
Maronencremesuppe mit Brotchips 	6,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette	9,50

Vorspeisen

Lauch-Kürbisquiche mit Heublumenkäse überbacken, auf Rote Beete-Carpaccio, Feldsalat	11,80
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, Feldsalat	14,50
Carpaccio vom Rinderfilet , Kräutermarinade, gehobelter Parmesan und gebratene Pilze	16,20
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,80



Vegetarisches

Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	15,50
Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	17,50
Ziegenkäse-Brennnessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat	16,80
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat	17,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus	14,50

Fische

Tagliatelle im Rahm mit gedünsteten Lachsfilet	18,20
Loisachtaler Karpfen , filetiert, mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischtem Salat <u>gebacken</u> oder <u>im Wurzelsud gekocht</u>	21,50
Kleines Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	21,50
Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat	27,50
Saiblingsfilet nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	27,50
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat	27,50
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	29,50

Aus der Bärenpfanne

½ gebratene Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	25,20
Puten Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein, Pommes frites	22,50
Schweineschnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, gemischter Salat	19,80
Schweinefilet in Senf - Pfeffersauce, mit Marktgemüse und Rösti	25,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei	20,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	26,50
Kalbsleude „Madras“ in feinem Curryrahm, mit Mangochutney, Mandelbanane und Reis	28,50
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	28,50
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut	17,80
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	20,50
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	23,50
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten, auf Ananassauerkraut, mit Pflaumensauce u. Kroketten	27,50
Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, mit Pilzen Speck, Reiberdatschi und Preiselbeerapfel	27,50



Salate

Salatteller mit Käsestreifen , Mozzarella, Ei, Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Baguette 🍃	15,20
Salatteller mit gebratener Putenbrust , Ei, Tomaten und Gurken	17,60
Salatteller „Ascahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette (<i>Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee</i>)	17,80
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
Profiteroles mit Schokolade, Walnuß-Eis und Früchten	9,50
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte und Sahne	9,50
Dessertteller : 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