



Aperitifs

Aperol Spritz mit Prosecco und Eis	0,25l	6,90
Crodino Spritz (alkoholfrei) - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiswürfel	0,20l	5,80
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	7,50
Kellerbier „ Urige Hoibe “ im Steinkrug serviert vom Mariensteiner Brauhaus	0,50l	4,80

Spargel

Tortelli mit Spargel gefüllt, Bärlauchsauce, geröstete Haselnüsse und Spargelstückchen 🍃	16,50
Stangenspargel mit zerlassener <u>Butter</u> oder <u>Sauce Hollandaise</u> , 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 Bärlauchcrêpes Räucherlachs, Gurken-Joghurtdip	25,50
Stangenspargel mit Zanderfilet in Kräuter-Zitronenkruste auf Bärlauchtagliatelle	25,50
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln	28,50

Suppen

Brätstrudelsuppe	6,60
Bärlauchcremesuppe mit Kartoffelchips 🍃	6,80
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen 🍃	6,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchbaguette	9,50

Vorspeisen

Feldsalat mit Kürbisvinaigrette, Kirschtomaten, Gurken und Croutons 🍃	8,50
Bruschetta mit italienischem Landschinken und Feldsalat	11,50
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	11,50
Lauwarmer Spargel mit Haselnusspesto, italienischem Landschinken und Feldsalat	15,20
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat	14,50
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-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischtem Salat	16,80
Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat	17,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus	14,50

Fische

Tagliatelle im Rahm mit gedünsteten Lachsfilet	18,20
Walchenseehecht auf unserer Art mit Speck gebraten, dazu Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	25,50
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 gebraten auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln	27,50
Saiblingsfilet mit Mandeln paniert , Butterkartoffeln, gemischter Salat	27,50
Hausgemachte Hechtklößchen auf Hummersauce mit Spargel und Butterreis	28,00
Fisch – Grillteller mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	29,50

Aus der Bärenpfanne

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	25,50
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	26,50
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



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 Zimtzucker 🌿	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 Cassisorbet	7,50
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanille-Eis und Sahne	9,50
Dreierlei Sorbet von Beerenduo, Mango und Erdbeere, mit Früchtégarnitur und Sahne	9,20
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis und Früchten	8,50
Amarena-Parfait mit Früchten und Sahne	8,50
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchten und Sahne	9,50
** best of ** „der Graue Bär Dessertteller“ mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Cassisorbet, Früchte und Sahne	10,50

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