



## Aperitifs

<b>Ramazotti Rosato Spritz</b> mit Prosecco und Eis (mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüte)	0,25l	6,90
<b>Tafelwirt Spritz</b> mit Kräuter-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren	0,25l	7,50
<b>Crodino Spritz</b> (alkoholfrei) - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiswürfel	0,20l	5,80
<b>Ginger Spritz</b> (alkoholfrei) - Ginger Ale mit Holunderblütensirup, Eis und Soda	0,25l	5,80
„a gschmeidigs Virdl“ Weisswein Cuvée abgefüllt vom Weingut <i>Mößlein</i> aus Franken exklusiv für die <i>Tafelwirt</i> vom Tölzer Land ( <i>echt boarisch – echt guad</i> )	0,25l	7,50
„3 gschmeidige Virdl“	0,75l	21,00

## Deutscher 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

<b>Grießnockerlsuppe</b>	6,60
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Kräutercroutons 🍃	6,80
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Sahnehäubchen 🍃	6,80
<b>Fischsuppe</b> mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchbaguette	9,50

## Vorspeisen

<b>Feldsalat</b> mit Kürbisvinaigrette, Kirschtomaten, Gurken und Croutons 🍃	8,50
<b>Bruschetta</b> mit italienischem Landschinken und Feldsalat	11,50
<b>Sülze von Spanferkel</b> und Tafelspitz auf Rote Beete, Feldsalat, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse	11,50
<b>Dreierlei Ziegenkäse:</b> gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat	14,50
<b>Mousse von Roter Bete</b> mit <b>Spargelsalat</b> auf Basilikum-Haselnuß-Sauce 🍃	14,80
<b>Lauwarmer Spargel</b> mit Haselnusspesto, italienischem Landschinken und Feldsalat	15,20
<b>Tatar von Räucherlachs und Saibling</b> auf Avocadocreame, mit Reiberdatschi und Feldsalat	16,20
<b>Vorspeisenteller Grauer Bär:</b> mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,80



## Vegetarisches

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

## Fische

<b>Tagliatelle</b> im Rahm mit gedünsteten Lachsfilet	18,20
<b>Walchenseehecht</b> auf unserer Art mit Speck gebraten, dazu Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	25,50
<b>Zanderfilet</b> gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	22,50
<b>Ganzer Saibling</b> gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat	27,50
<b>Saiblingsfilet</b> nach "Art des Hauses" in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	27,50
<b>Saiblingsfilet mit Mandeln paniert</b> , Butterkartoffeln, gemischter Salat	27,50
<b>Fisch – Grillteller</b> mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln	29,50
<b>Filet vom Zander, Saibling und Lachs</b> auf Kirschtomaten, Champignons und Zucchini in Pergamentpapier mediterran gegart, Petersilienkartoffeln	29,50

## Aus der Bärenpfanne

<b>Puten Cordon bleu</b> gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein, Pommes frites	22,50
<b>Schweineschnitzel "Allgäuer Art"</b> auf Käsespätzle überbacken, Röstzwiebeln, gemischter Salat	19,80
<b>Schweinefilet</b> in Senf- Pfeffersauce, mit Marktgemüse und Rösti	25,50
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei	20,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln	26,50
<b>Lammkoteletts</b> mit gedünsteten Champignons und Kirschtomaten und Bavaria-blu überbacken, Broccoli und Rosmarinkartoffeln	33,50
Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut	17,80
<b>Wildgoulasch</b> mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	20,50
<b>Hirschbraten</b> in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	23,50



## Salate

<b>Salatteller mit Käsestreifen</b> , Mozzarella, Ei, Tomaten, Gurken, Kürbiskernen und Baguette 🍃	15,20
<b>Salatteller mit gebratener Putenbrust</b> , Ei, Tomaten und Gurken	17,60
<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> )	17,80
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 Zimtzucker 🍃	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 Cassisorbet	7,50
<b>Apfelkücherl</b> in Zimtzucker 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 und Früchten	8,50
<b>Amarena-Parfait</b> mit Früchten und Sahne	8,50
<b>Wildkirschknödel</b> mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchten und Sahne	9,50
<b>Pistaziencreme</b> mit marinierten Erdbeeren, Vanille-Eis und Sahne	9,50
<b>** best of ** „der Graue Bär Dessertteller“</b> 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