



Aperitifs

Aperol Spritz mit Secco, Orange, Soda und Eis	6,90
Tafernwirt Spritz mit Kräuter-Gin, Secco, Soda, Eis und Waldbeeren	7,50
Crodino Spritz (alkoholfrei) - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiswürfel	5,80
Ginger Spritz (alkoholfrei) - Ginger Ale mit Holunderblütensirup, Eis und Soda	5,80
++ neu ++ "Ruhige Kugel" alkoholfreies Bier von der HOPPE-Brauerei aus Waakirchen 0,5l	4,60

Unsere Herbst-Empfehlungen

Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut	17,80
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	20,50
Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, mit Pilzen, Speck, Reiberdatschi und Preiselbeerapfel	29,50
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten, gefüllter Apfel	23,50
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten, auf Ananaskraut, mit Pflaumensauce u. Kroketten	27,50
½ Bayerische Bauernente gebraten, mit Kartoffelknödel und Blaukraut	27,50
	¼ Ente 19,50

Suppen

Brätstrudelsuppe	6,60
Maronencremesuppe mit Gemüsechips 🍃	6,80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen 🍃	6,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchbaguette	9,50

Vorspeisen

Quiche von Kürbis und Äpfeln mit Heublumenkäse überbackenen, Feldsalat	9,50
Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel gebraten, Kräutercroutons, Kürbisdressing	10,50
Bruschetta mit italienischem Landschinken und Salatbouquet	11,50
Tomatensalat mit Mozzarella in Balsamico-Dressing, Feldsalat 🍃	12,80
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz auf Rote Beete, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse, Zwiebeln	13,50
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten	14,80
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,80



Vegetarisches

Gratin von Kürbis und Gemüse mit Mozzarella überbacken	15,50
Ravioli mit Kürbis gefüllt , in Kürbissauce, Kernöl und gehobeltem Parmesan	15,50
Vegan gefülltes Krautwickerl auf Tomatensauce, Petersilienkartoffeln	16,50
Hokkaido-Kürbis mit Champignons gefüllt, mit Heublumenkäse überbacken, Petersilienkartoffeln	16,50
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

Loisachtaler Karpfen filetiert, mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischtem Salat <i>gebacken oder im Wurzelsud</i> gekocht	21,50
Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	22,50
Ganzer 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
Fischplatte mit Zanderfilet, Rotbarbenfilet, Lachsschnitte, Atlantikzungenröllchen mit Krabben gefüllt, auf Hummersauce, Spargel und Butterreis	28,80
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 Pfefferrahm mit Kartoffelrösti und Marktgemüse	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
Loisachtaler Ochsenfleisch im Wurzelsud gekocht, mit Karotten, Blumenkohl und Blattspinat, Kartoffeln und Meerrettich	20,80
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln <i>(klassisch geklopft zubereitet)</i>	26,50



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
Schokolino: 1 Kugel Schokoladen-Eis mit warmem Milchschaum übergossen	4,40
Fruchtsalat mit Cassissorbet	7,50
Dreierlei Eisknödel in Zimtbrösel mit Himbeer-, Marille und Nougat gefüllt	7,50
Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne	9,50
Topfenstrudel, Vanillesauce , mit Vanille-Eis	9,20
Dreierlei Sorbet von Beeren-Duo, Mango und Zwetschge, mit Früchtegarnitur und Sahne	9,20
Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis und Früchten	8,50
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchten und Sahne	9,50
Parfait à la maison mit Sahne und Früchten	10,50

**** best of ** „der Graue Bär 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