



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 Eiszuckerwürfel	5,80
Ginger Spritz (alkoholfrei) - Ginger Ale mit Holunderblütenzucker, Eis und Soda	5,80
++ neu ++ "Ruhige Kugel" alkoholfreies Bier von der HOPPE-Brauerei aus Waakirchen 0,5l	4,60

Unsere 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 Rahmsspätzle, 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	28,50
½ Bayerische Bauernente gebraten, mit Kartoffelknödel und Blaukraut	28,50
¼ Ente 19,50	
Kalbsbraten in Rahmsauce, mit Kroketten, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	22,50

Suppen

Brätstrudelsuppe	6,60
Maronencremesuppe mit Gemüsechips	6,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herhaftem Knoblauchbaguette	9,50

Vorspeisen

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel gebraten, Kräuterkroutons, Kürbisdressing	10,50
Bruschetta mit italienischem Landschinken und Salatbouquet	11,80
Tomatensalat mit Mozzarella in Balsamico-Dressing, Feldsalat	12,80
Dreierlei Ziegenkäse: gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten	14,80
Avocadotatar mit Räucherlachs, Garnelenspieß , Reiberdatschi, Mango-Chilidipp und Feldsalat	15,80
Carpaccio vom Rinderfilet , Kräutermarinade, Parmesan gebratene Pilze, Baguette	16,20
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette	16,80



• Vegetarisches •

Ravioli mit Kürbis gefüllt , in Kürbissauce, Kernöl und gehobeltem Parmesan	15,50
Bärlauchknödel auf Rahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	15,50
Dinkel-Sojamilch-Kräuterpfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Mozzarella überbacken, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat	16,50
Ziegenkäse-Brennnessel-Spinatlasagne mit gemischem Salat	16,80
Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl auf Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln	17,50
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 gemischem Salat <i>gebacken oder im Wurzelsud gekocht</i>	22,50
Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischem Salat	22,50
Ganzer Saibling gebraten nach „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischem 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	29,80
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	26,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischem 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>	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 (Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee)	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
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 Zimtzucker 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