



Aperitifs

Aperol Spritz mit Secco, Orange, Soda und Eis	7,00
Tafernwirt Spritz mit Kräuter-Gin, Secco, Soda, Eis und Waldbeeren	7,60
Crodino Spritz (alkoholfrei) - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiskwürfel	6,00
Ginger Spritz (alkoholfrei) - Ginger Ale mit Holunderblütensirup, Eis und Soda	6,00
"Ruhige Kugel" alkoholfreies Bier von der HOPPE-Brauerei aus Waakirchen	0,5l 4,80

Unsere Empfehlung

Loisachtaler Lammkotelette mit gedünsteten Champignons und Kirschtomaten mit Bavaria blue überbacken, dazu Broccoli, Rosmarinkartoffeln und Kroketten 32,00

Deutscher Spargel

Stangenspargel mit zerlassener Butter <u>oder</u> Sauce Hollandaise , Kartoffeln 🌿	23,50
Stangenspargel mit gemischter Schinkenbeilage , Butter und Kartoffeln	25,50
Stangenspargel „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Kräutern, brauner Butter, Kartoffeln 🌿	25,50
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalb, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, Kartoffeln	29,50

Suppen

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

Vorspeisen

Dreierlei Töpferl: Obazda, Gewürzhummus, Kräuterfrischkäse mit Brot 🌿	9,20
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
Lauwarmer Spargel mit Haselnusspesto , italienischem Landschinken und Feldsalat	15,20
Bärlauch-Schmand-Mousse auf Rote Beete mit Hummusnocken und Spargelsalat 🌿	15,20
Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, gebratenem Garnelenspieß, Räucherlachstatar, Oliven, Tomaten und Mozzarella, Baguette	16,80

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



Vegetarisches

Ravioli mit Frischkäse gefüllt , in Bärlauchsauce, Spargelstückchen, geröstete Haselnüsse	15,50
Bärlauchknödel auf Filderrahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln	15,50
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, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus	14,50

Fisch

Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	22,50
Stangenspargel mit Zanderfilet in Kräuter-Zitronenkruste auf Bärlauchtagliatelle	27,50
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 mit Butterkartoffeln und gemischtem 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

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 gemischtem Salat	25,50
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln <i>(klassisch geklopft zubereitet)</i>	27,50
Rehpfanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut	17,80
Wildgoulasch mit Champignons, gefülltem Apfel, Semmelknödel und Kroketten	20,50
Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten und gefülltem 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 „Asahi“ mit Salaten der Saison, Ei, gegrilltes Rotbarben- und Zanderfilet, Garnelenspieß, Hausdressing, Baguette <i>(Asahi 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	4,60
Vanillino: 1 Kugel Vanille-Eis mit heißem Espresso übergossen	4,50
Schokolino: 1 Kugel Schokoladen-Eis mit warmem Milchschaum übergossen	4,50
Fruchtsalat mit Cassissorbet	7,50
Mascarpone-Mandelcreme, mit in Pfefferminzlikör marinierten Erdbeeren	8,50
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

**** best of ** „der Graue Bär Desserteller“**
mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel
mit Zimtbrösel, Cassissorbet, Früchte und Sahne 10,50