



## Aperitifs

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tafernwirt Spritz</b> mit Kräuter-Gin, Secco, Soda, Eis und Waldbeeren             | 7,60      |
| <b>Crodino Spritz</b> (alkoholfrei) - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiswürfel  | 6,00      |
| <b>Ginger Spritz</b> (alkoholfrei) - Ginger Ale mit Holunderblütensirup, Eis und Soda | 6,00      |
| <b>"Ruhige Kugel"</b> alkoholfreies Bier von der <i>HOPPE-Brauerei</i> aus Waakirchen | 0,5l 4,80 |
| Tafernwirt-Bier, die <b>„urige Hoibe“</b> von der <i>Mariensteiner</i> Brauerei       | 0,5l 4,90 |

## Unsere Empfehlung

|                                                                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Rehpfanzerl</b> in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut                                                 | 17,80        |
| <b>Wildgoulasch</b> mit Champignons, gefülltem Apfel, Semmelknödel und Kroketten                                                       | 20,50        |
| <b>Wildererteller</b> mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle, mit Pilzen, Speck, Reiberdatschi und Preiselbeerapfel | 29,50        |
| <b>Hirschbraten</b> in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut, Kroketten und gefülltem Apfel                                 | 23,50        |
| <b>½ Bayerische Bauernente</b> gebraten, mit Kartoffelknödel und Blaukraut                                                             | 27,50        |
|                                                                                                                                        | ¼ Ente 19,50 |

## Suppen

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Brätstrudelsuppe</b>                                               | 6,60 |
| <b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbisöl und Kernen 🍂                     | 6,80 |
| <b>Maronencremesuppe</b> mit geröstetem Vinschgerl 🍂                  | 6,80 |
| <b>Fischsuppe</b> mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchbaguette | 9,50 |

## Vorspeisen

|                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Dreierlei Töpferl:</b> Obazda, Gewürzhummus, Kräuterfrischkäse mit Brot 🍂                                                                                            | 9,20  |
| <b>Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel gebraten</b> , Kräutercroutons und Kürbisdressing                                                                              | 10,50 |
| <b>Bruschetta</b> mit italienischem Landschinken und Salatbouquet                                                                                                       | 11,80 |
| <b>Sülze von Spanferkel und Tafelspitz</b> auf Rote Beete, Kürbisvinaigrette, geröstete Semmelknödel, Meerrettich-Frischkäse, Zwiebeln                                  | 13,50 |
| <b>Dreierlei Ziegenkäse:</b> gebacken, mit Honig gratiniert und in italienischem Landschinken gebraten, Feldsalat                                                       | 14,80 |
| <b>Quiche von Kürbis und Äpfel</b> mit Heublumenkäse überbacken, geröstete Pfifferlinge 🍂                                                                               | 14,80 |
| <b>Vorspeisenteller Grauer Bär:</b> 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 ❧

|                                                                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ziegenkäse-Spinatlasagne</b> mit gemischtem Salat                                                                                        | 16,80 |
| <b>Hokkaido-Kürbis</b> mit Pfifferlingen und Champignons gefüllt,<br>mit Heublumenkäse überbacken, Petersilienkartoffeln                    | 18,50 |
| <b>Bärlauchknödel</b> auf Filderrahmkraut mit Allgäuer Käse überbacken, Röstzwiebeln                                                        | 15,50 |
| <b>Gemüse-Walnuß-Dinkel-Pflanzerl</b> auf Rahmchampignons, mit Petersilienkartoffeln                                                        | 17,50 |
| <b>Dreierlei:</b> Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel auf Rahmpilzen,<br>überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat | 17,50 |
| <b>Frische Pfifferlinge in Rahm</b> mit Petersilie und Semmelknödel                                                                         | 20,20 |
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Apfelmus                                                                          | 14,50 |

## Fisch

|                                                                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tagliatelle im Rahm</b> mit gedünstetem Lachsfilet                                                                                                                         | 18,50 |
| <b>Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“</b> mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat                                                                                     | 22,50 |
| <b>Filetierter Loissachtaler Karpfen</b> gebacken <u>oder</u> im Wurzelsud gekocht<br>mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce und gemischtem Salat            | 22,50 |
| <b>Ganzer Saibling gebraten nach „Müllerin Art“</b><br>mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat                                                        | 27,50 |
| <b>Saiblingsfilet nach "Art des Hauses"</b><br>in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln                                                                  | 27,50 |
| <b>Saiblingsfilet mit Mandeln paniert</b> mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat                                                                                           | 27,50 |
| <b>Fisch – Grillteller</b> mit Lachs, Rotbarbe und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen<br>mit Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter, Blattspinat, Kartoffeln | 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,<br>Röstzwiebeln, gemischter Salat                              | 19,80 |
| <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei                                               | 21,50 |
| <b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat                                                            | 25,50 |
| <b>Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen</b> mit Semmelknödel                                                                        | 26,50 |
| <b>Loissachtaler Ochsenbrust</b> im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl,<br>Meerrettich und Petersilienkartoffeln | 20,80 |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln<br><i>(klassisch geklopft zubereitet)</i>  | 27,50 |



## 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

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| 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 |
| <b>Vanillino:</b> 1 Kugel Vanille-Eis mit heißem Espresso übergossen                 | 4,50 |
| <b>Schokolino:</b> 1 Kugel Schokoladen-Eis mit warmem Milchschaum übergossen         | 4,50 |
| Fruchtsalat mit Cassissorbet                                                         | 7,50 |
| Panna Cotta im Glas, Rote Grütze, Vanille-Eis und Früchte                            | 7,50 |
| Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Schlagsahne                                      | 7,80 |
| Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanille-Eis und Sahne                                  | 9,50 |
| Dreierlei Sorbet von Brombeere, Mango, Erdbeer-Rhabarber, mit Früchtegarnitur, 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 Dessertteller“**

mit Tiramisu, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Wildkirschknödel  
mit Zimtbrösel, Cassissorbet, Früchte und Sahne 10,50