

Aperitifs

Tafernwirt Spritz mit Kräuter-Gin, Secco, Soda, Eis und Waldbeeren		7,60
Crodino Spritz (alkoholfrei) - mit Crodino bitter, Soda, Orange und Eiswürfel		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

Rehpflanzerl in Rahmsauce mit Pilzen, Speck, hausgemachten Spätzle und Blaukraut		17,80
Wildgoulasch mit Champignons, gefülltem Apfel, Semmelknödel und 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 und gefülltem Apfel		23,50
½ Bayerische Bauernente gebraten, mit Kartoffelknödel und Blaukraut		27,50
	¼ Ente	19,50

Suppen

Brätstrudelsuppe	6,60
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kernen	6,80
Maronencremesuppe mit geröstetem Vinschgerl	6,80
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaftem Knoblauchbaguette	9,50

Vorspeisen

Dreierlei Töpferl: Obazda, Gewürzhummus, Kräuterfrischkäse mit Brot	9,20
Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel gebraten, Kräutercroutons und Kürbisdressing	10,50
Bruschetta mit italienischem Landschinken und Salatbouquet	11,80
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, Feldsalat	14,80
Quiche von Kürbis und Äpfel mit Heublumenkäse überbacken, geröstete Pfifferlinge	14,80
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

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

Fisch

Tagliatelle im Rahm mit gedünstetem Lachsfilet	18,50
Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	22,50
Filetierter Loisachtaler Karpfen gebacken ***oder*** im Wurzelsud gekocht mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich, Remouladensauce 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 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
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, gefülltem Apfel und Kartoffelbrei	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat	25,50
Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen mit Semmelknödel	26,50
Loisachtaler Ochsenbrust im Wurzelsud gekocht, Blattspinat, Karotten, Blumenkohl, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	20,80
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Bratkartoffeln *(klassisch geklopft zubereitet)*	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	4,60
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
Panna Cotta im Glas, Rote Grütze, Vanille-Eis und Früchte	7,50
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Schlagsahne	7,80
Apfelkücherl in Zimtzucker 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