

LEICHT ZU ERREICHEN,
SCHWER ZU VERLASSEN.

Auszug aus der Speisekarte

SEEHOTEL GRAUER BÄR
Restaurant – Café

Familie Sebald
Mittenwalderstraße 82-86
82431 Kochel am See

Telefon: 08851 / 9250-0
Fax: 08851 / 9250-15

info@grauer-baer.de
www.grauer-baer.de

Auszug aus der Tageskarte

Grauer Bär Klassiker

Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchtost
Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Knoblauchsuppe „provenzial“ mit Champignons und Tomaten
Waldschwammerlsuppe mit kleinem Semmelknödel
Parfait à la maison mit Früchten garniert
Dessertteller „Grauer Bär“ mit einer kleinen Auswahl unserer leckersten Desserts

Frühling

Lauwarmer Salat vom Kalbsbries, Spargel und Krebschwänzen
in einer Trüffelvinaigrette
Deutscher Spargel „Alexander“ mit Räucherlachs und Sahnesauce
Saiblingsfilet im Bärlauchblatt, mit Gemüsestreifen gedünstet, Wildkräutersauce
Salat von Erdbeeren mit Pfefferminze, Melonensorbet

Sommer

Tomaten-Mozzarellatatar auf Zucchinicarpaccio
Saiblingsfilet „Züricher Art“ in Apfelweinsauce
Schweinefilet mit Zwiebelkonfit gefüllt, auf Bärlauchrisotto
Topfenocken mit Früchten garniert, dazu Vanille-Eis

Herbst

Gebratene Blutwurst auf Knoblauchlinsen mit Meerrettichapfel
Gefüllter Kürbis mit Pfifferlingen, Kartoffeln und Bergkäse überbacken
Wildtopf mit Medaillon vom Wildschwein und Hirsch auf Rahmspätzle, Speck,
Champignons, Röstzwiebeln und gefüllter Apfel
Wildkirschknödel mit Zimtbrösel, Früchten und Vanille-Eis

Winter

Jakobsmuscheln und Steinbeisser im Parmaschinken gebraten
auf Rote-Beete-Kartoffelnocken
Kalbsrückenmedaillon „Basler Art“ mit Gänseleber gefüllt, dazu Kartoffelrösti
Hirschrücken „Erzherzog Johann“ mit Apfelscheiben, Maronenpüree,
Sauerkirschen, Pfifferlingen, Rosenkohl und Krokette

Fische

Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art“ Kartoffeln und gemischtem Salat _(S)	€ 13,20
Zanderfilet gebacken Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat _(S)	€ 13,50
Renke gebraten nach "Müllerin Art" Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat _(S)	€ 15,80
Renke blau in Wurzelsud gekocht, Kartoffeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat _(S)	€ 15,80
Renkenfilet nach "Art des Hauses" in Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch, Kartoffeln	€ 15,80
Renkenfilet mit Mandeln paniert Kartoffeln und gemischtem Salat _(S)	€ 15,80
Renkenfilet in Pernodsahne mit gedünsteten Gemüsestreifen und Butterreis	€ 15,80
Renkenfilet auf Blattspinat mit Käsesauce überbacken, Schneekartoffeln	€ 15,80

Anstatt der Renken servieren wir Ihnen in den Wintermonaten
Saiblinge vom Kochelseefischer Manfred Kneidl.

Hausgemachte Hechtklößchen
mit feiner Hummersauce, Krabben und Reis € 15,40

Fisch-Grillteller
mit Lachs-, Rotbarben- und Zanderfilet, frisch gebratenen Garnelen,
Tomaten und Champignons, in feiner Knoblauchbutter,
Blattspinat und Kartoffeln € 17,20

Fischplatte "Grauer Bär"
mit Lachs-, Rotbarben- und Zanderfilet, mit Krabben gefüllte
Atlantikzungenröllchen, auf Hummersauce, Spargel und grüne Nudeln € 18,50

LANDWIRTSCHAFT & GASTRONOMIE

Produkte frisch vom Bauern von uns zubereitet.

Wir als Gastwirte bieten Ihnen:

- ❖ frisches und wertvolles Essen, weil viele von uns verwendete Lebensmittel hier in unserer Region liebevoll und natürlich erzeugt werden und wir Ihnen so gute Qualität garantieren können.
- ❖ Regionale Gerichte, weil wir so unsere bayerische Kulturlandschaft erhalten und unseren Beitrag für bewussten Umgang mit Lebensmitteln leisten.
- ❖ Traditionsgerichte nach Saison und Angebot und eine gesunde Küche der Jahreszeit.



Aus der Bärenpfanne

für 2 Personen

Kochler G'schichten

Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb auf Rahmspätzle,
mit Champignons, Speck, Röstzwiebeln und gemischtem Salat^(s) € 31,50

Bärenplatte

Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein mit Bohnen, Grilltomate,
Karotten, Broccoli, Pommes frites und Kroketten € 37,50

vom Grill

Bärenspieß

Verschiedene Medaillons vom Rind, Kalb, Pute und Schwein
am Spieß mit würziger Sauce, garniert mit Reis, Kroketten,
Saisongemüse und Grilltomate € 16,20

vom Rind

Zwiebelrostbraten

mit Bohnen im Speckmantel, Grilltomate und Bratkartoffeln € 15,20

Rumpsteak „Argentinisch“

mit Knoblauch gespickt, dazu Mais, Peperoni, Champignons,
Grilltomate, Bohnen und Pommes frites € 17,20

Rumpsteak „Café de Paris“

mit Kräuter-Buttersauce, Pommes frites, Bohnen und Grilltomate € 17,20

vom Kalb

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites und gemischtem Salat^(s) € 15,80

Kalbssteak „Madras“

Currysauce, Mango-Chutney, gebackene Mandelbanane und Reis € 18,80

vom Schwein

Schnitzel gebacken mit Bratkartoffeln	€ 9,90
Schnitzel "Allgäuer Art" auf Käsespätzle überbacken und gemischtem Salat ^(S)	€ 12,80
Schweinefilet in Pfefferrahm mit Saisongemüse und Rösti	€ 15,20

vom Geflügel

Bunte Nudeln in feiner Käse-Basilikumrahmsauce, Putenbruststreifen und Champignons	€ 8,90
Puten - Cordon bleu mit Schinken ^(P) und Käse gefüllt, Remouladensauce, Pommes frites	€ 13,20
Putensteak natur mit Champignons, Gemüse garnitur und Kroketten	€ 13,80
Sahne - Geschnetzeltes mit Champignons, Spargelspitzen und Rösti	€ 14,20

Frisch aus dem Ofenrohr

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtucker, Mandeln und Kompott	€ 8,90
---	--------

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 6,70
Bunte Gemüseplatte Saisongemüse und Blattspinat, mit pochiertem Ei, Reis und Kroketten	€ 9,90

Salate frisch vom Markt

Gemischter Salat _(S)	€ 4,10
Salatplatte Salate _(S) der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken, Schinken(p) und Käsestreifen, Hausdressing	€ 8,80
Salatplatte Salate _(S) der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken, und gebratener Putenbrust, Hausdressing	€ 10,50
Salatplatte "Ascahi" (Ascahi ist der keltische Name für den Kochelsee) Salate _(S) der Saison mit Ei, gegrilltem Lachs, Zander und Grillgarnelen, Hausdressing	€ 13,20

Suchen Sie noch ein Geschenk?

Schenken Sie doch einfach einen
Hotel- oder Restaurant- Gutschein.
Denn wo sonst können Sie Ihre Lieben mit einem
angenehmen Ambiente, köstlichen Speisen
und einer außergewöhnlichen Aussicht verwöhnen,
- ohne selbst kochen zu müssen?

Kuchen zum Mitnehmen

Sie können unsere hausgemachten Kuchen & Torten
auch mit nach Hause nehmen.
Ganze auf Vorbestellung selbstverständlich auch.