



Speisekarte für das Symposium *Proof and Computation 2022*
im Seehotel Grauer Bär am 31. Mai 2022

Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 1). Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen | 5,60 |
| 2). Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons | 5,20 |
| 3). Fischsuppe mit Meeresfrüchten und herzhaften Knoblauchbaguette | 7,60 |
| 4). Vorspeisenteller Grauer Bär: mit Honig-Melone, italienischen Landschinken, Räucherlachs, gebratener Garnelenspieß, geräucherte Forelle, Oliven, Tomaten, Mozzarella und Baguette | 14,50 |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|-------|
| 5). Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln | 8,50 |
| 6). Ziegenkäse-Brennessel-Spinatlasagne mit gemischten Salat | 13,20 |
| 7). Dreierlei: Hausgemachter Gemüsestrudel, Bärlauchknödel, auf Rahmpilzen, überbackene Käsespätzle, Röstzwiebeln, gemischter Salat | 13,80 |

Fisch

- | | |
|--|-------|
| 8). Kleines Zanderfilet gebraten nach „Müllerin Art „mit Kartoffeln und gemischtem Salat | 17,50 |
| 9). Saibling gebraten nach „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce, gemischter Salat | 19,60 |
| 10) Saiblingsfilet nach "Art des Hauses"
in feiner Rahmsauce mit einem Hauch von Knoblauch , Kartoffeln | 19,80 |
| 11) Saiblingsfilet mit Mandeln paniert, Butterkartoffeln, gemischter Salat | 19,80 |

bitte wenden...



Aus der Bärenpfanne

- 12) Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischtem Salat
19,60
- 13) Hirschbraten in Rotweinsauce mit Champignons, Spätzle, Blaukraut,
Kroketten, gefüllter Apfel 18,50
- 14) Wildererteller mit Medaillons vom Hirsch und Wildschwein auf Rahmspätzle,
Pilze, Speck, Reiberdatschi, Preiselbeerapfel 23,50

Deutscher Spargel

- 15) **Stangenspargel** mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, Kartoffeln
17,60
- 16) **Stangenspargel** „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Kräutern, brauner Butter,
Kartoffeln 17,80
- 17) **Stangenspargel** mit gemischter Schinkenbeilage, Butter, Kartoffeln
19,80

Salate

- 18) Salatplatte mit Ei, Tomaten, Gurken, Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen und
Baguette 10,20
- 19) Salatplatte mit Ei, Tomate, Gurken und gebratener Putenbrust
13,80

Für unsere kleinen Gäste

- 20) **Robin Hood** – Kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes frites und Ketchup 7,50
- 21) **Micky Mouse** – Putenschnitzel natur gebraten, mit Spätzle, Rahmsauce und Gemüse
7,50
- 22) **Seepferdchen** – Fischstäbchen mit Kartoffeln und Salat 6,00
- 23) **Idefix** – Hausgemachte Spätzle mit Sauce und Gemüse 3,80

Desserts

- 24) **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus 9,80
- 25) Fruchtsalat mit Casissorbet 6,50
- 26) Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanille-Eis und Sahne 6,50
- 27) Tiramisucreme mit Erdbeeren, Vanille-Eis 7,50
- 28) Schokoladenmousse mit Chilifäden, Vanille-Eis, Früchte 6,80
- 29) Wildkirschnödel mit Zimtbrösel, Vanille-Eis, Früchte 7,20