

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen oder Speckknödel	4.8
Kürbissuppe Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Brotroutons	5.0

Vor Speisen

Fleischpflanzerl gem. Hack mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	7.8
Austernpilze mit Feldsalat und Kräuterdressing	6.9
Schwedischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Meerrettich und Preiselbeeren	8.9



Gebackener Camembert
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren

6.9

Salate

Kleiner Beilagen Salat gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing	3.8
Feinschmecker Salat mit gegrillten Putenstreifen	9.8
Pfifferlinge gegrillt, auf buntem Salat und Speckchips	10.8
Nizza Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	8.9

Vegetarisches

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Käse	7.8
Gebackene Champignons auf großem Salat mit Remouladendip	9.8
Thai Curry (vegan) mit Basmati-Duft-Reis und Wintergemüse	12.8

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Creme	8.0
Hanseat Flammkuchen mit Creme, gebeizten Lachs und Dill	9.5
Griechischer Flammkuchen mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Lauch und Creme	9.0
Französischer Flammkuchen mit Creme, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	8.5

Bratzeit



6 Rostbratwürstl
mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot

7.8

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	7.5
Steinpilzragout mit hausgemachten Serviettenknödel	11.8
Leberkas angebräunt mit Spiegelei und Bratkartoffeln	7.8

Schmankerl



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
an Dunkelbiersoße,
dazu Kartoffelknödel

9.8

Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	12.8
Bergsteiger Schnitzel aus der Schweinelende mit Käse dazu Pommes Frites, Senf und Meerrettich	13.8
Cordon-bleu vom Schwein mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffel	13.8
Schwabenpfanne Schweinelende an Käsespätzle dazu frische Schwammerlsoße	14.8
Putenschnitzel gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	14.8
Zwiebelrostbraten Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	15.8
Rinderlendensteak (ca. 220 gr.) Roastbeef an Salatbouquet, Offenkartoffel, Schmand, dazu Kräuterbutter	19.5
1/4 Cherry Valley Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	14.8

Süßes Alois

Apfelkücherl 5.0
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis



Kaiserschmarrn (Empfohlen für 2 Personen)
mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

9.8

Schoko Soufflé 5.8
mit Bourbon-Vanille-Eis

Apfelstrudel 6.8
mit lauwarmer Vanillesoße serviert

Alois' Wirtshaus ist Ihr bayrisches Wirtshaus in München Freimann. Mit frischen, regionalen Zutaten bereiten wir leckere bayrische Spezialitäten nach Originalrezepten zu - von der klassischen Brotzeit mit Pflanzlerl und vegetarischen Spezialitäten wie Allgäuer Kässpätzlen über unsere Schmankerl wie den Ofenfrischen Schweinekrustenbraten oder das Bergsteiger-Schnitzel bis zum süßen Nachtisch, wie einen original Kaiserschmar'n.

Wir begrüßen Sie täglich zu einem schnellen und preiswerten aber dennoch frischen Mittagsgesicht, oder abends zu einem genussvollen Abendessen unter Freunden in unserer Gemütlichen Gaststube. An lauen Abenden im Sommer lädt unser Biergarten unter schattigen Kastanien zu einem kühlen Hellen oder einem Weißbier ein. Für Gruppen, Familienfeiern und Firmenfeiern haben wir einen ansprechenden Nebenraum.