

Suppen

Rinderkraftbrühe	5.0
mit Pfannkuchen Streifen	
Speckknödelsuppe	5.8
doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Speckknödel	
Saisonsuppe	6.5
Frühling, Sommer, Herbst, Winter	

Vorspeisen

Milzwurst	7.8
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
Garnelenpieße (2 Stck.)	8.9
auf gemischten Salat, Kräuterdressing und Sweet-Chili-Soße	
Schwedischer Räucherlachs	9.5
mit Kartoffelrösti, Meerrettich und Salatbouquet	



Gebackener Camembert

auf Salatbouquet mit Preiselbeeren

7.9

Salate

Kleiner Beilagen Salat	3.9
gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und hausgemachten Joghurtdressing	
Feinschmecker Salat	9.8
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
Nizza Salat	8.9
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
Ziegenkäse	15.5
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

Vegetarisches

Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)	7.8
mit Röstzwiebeln und Käse	
Gebackene Champignons (vegetarisch)	10.8
auf großem Salat mit Remouladendip	
Thai Curry (vegan)	13.8
mit Basmati-Duft-Reis und Saisongemüse	
+ Rinderlendenstreifen	+ 6.5
+ Hähnchenstreifen	+ 3.5

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen	8.0
mit Speck, Zwiebeln und Creme Freche	
Hanseat Flammkuchen	9.5
mit Creme Freche, gebeizten Lachs und Dill	
Ziegenkäse Flammkuchen (vegetarisch)	9.0
mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüsse und Creme Freche	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	8.5
mit Creme Freche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	

Bratzeit



6 Rostbratwürstl

mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot

8.5

Obatzda	7.5
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
Münchener / Schweizer Wurstsalat (Regensburger)	7.5 / 8.5
hausgemacht, in Essig eingelegt, mit Zwiebeln, Käse und Grillbrot	
Leberkas	9.5
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	

Schmankerl



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

9.8

an Dunkelbiersoße,
dazu Kartoffelknödel

Schnitzel „Wiener Art“

12.8

in Butterschmalz gebacken,
dazu Pommes Frites

Bergsteiger Schnitzel

14.8

aus der Schweinelende mit Käse
dazu Pommes Frites, Senf und Meerrettich

Cordon-bleu vom Schwein

14.8

mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffel

Schwabenpfanne

15.8

Schweinelende an Käsespätzle
dazu frische Schwammerlsoße

Putenschnitzel

14.8

gebraten mit Cornflakes-Panade,
dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße

Zwiebelrostbraten

17.8

Roastbeef an Zwiebelsoße,
dazu Bratkartoffeln

Rinderlendensteak (ca. 220 gr.)

19.5

Roastbeef an Salatbouquet, Offenkartoffel, Schmand,
dazu Kräuterbutter

Alois` Grillteller

19.9

mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust,
Salatbouquet dazu Kroketten

Süßes Alois

Apfelkücherl 5.8
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis



Kaiserschmarrn (Empfohlen für 2 Personen) 9.8
mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

Schoko Soufflé 5.8
mit Bourbon-Vanille-Eis

Vanille Parfait 6.8
mit Fruchtsoße und Saisonfrüchte

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.