

Menü To go

Rinderkraftbrühe		5.0
mit Pfannkuchen Streifen		
Speckknödelsuppe		5.8
hausgemacht, Rinderkraftbrühe und Röstzwiebel		
Kleiner Beilagen Salat		3.9
gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Joghurtdressing		
Milzwurst		7.8
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat		
Schwedischer Räucherlachs		9.5
mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich		
Gebackener Camembert		7.9
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren		
Feinschmecker Salat		9.8
mit gegrillten Putenstreifen		
Ziegenkäse		15.5
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf		
Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)		9.8
mit Röstzwiebeln, Käse und Kleiner Salat		
Gebackene Champignons (vegetarisch)		10.8
auf großem Salat mit Remouladendip		
Thai Curry (vegan)		13.8
mit Basmati-Duft-Reis und Wintergemüse		
+ Rinderlendenstreifen	+	6.5
+ Hähnchenstreifen	+	3.5

Menü To go

Elsässer Flammkuchen	8.0
mit Speck, Zwiebeln und Creme	
Hanseat Flammkuchen	9.5
mit Creme, gebeizten Lachs und Dill	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	8.5
mit Creme, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
6 Rostbratwürstl	8.5
mit Sauerkraut, frischem Kren und Grilbrot mit Sauerkraut und Speck	
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	15.8
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
Zwiebelrostbraten	17.8
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
Alois` Grillteller	19.9
mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust,	
Wildgulasch	16.9
saftiges Wildgulasch mit Serviettenknödel, dazu Grillgemüse	

Dessert

Kaiserschmarrn (Empfohlen für 2 Personen) mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln	9.8
Palatschinken mit Puderzucker	4.9
+ Preiselbeeren	+ 1.0
+ Original Nutella	+ 1.5

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.