

# Alois' Saison

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Brotcroutons und Spargelsücken	<b>6.9</b>
<b>Spargelsalat</b> mit weißen/grünen Spargel, auf Feldsalat und Sommerfrüchte	<b>10.9</b>
<b>Schrobenhausener Spargel</b> mit Pellkartoffel und Sauce Hollandaise	<b>14.8</b>
<b>+Rindersteak (ca.120 gr.) (1, 8,) o. Kalbsschnitzel(ca.120 gr.) (1, 8,)</b>	<b>9.5</b>

# Empfehlung

<b>Saftiges Biergulasch</b> Schweinegulasch mit Tagliatelle	<b>16.5</b>
<b>Spareribs (ca. 600 gr.)</b> mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand	<b>15.8</b>
<b>½ Cherry Valley Ente</b> dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	<b>19.9</b>
<b>Original Wiener Schnitzel</b> aus der Kalbsnuss, dazu hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat	<b>18.9</b>
<b>Alois` Schmankerlteller</b> Braten und Ente im Einklang, Knödel und Blaukraut	<b>22.9</b>

# Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b>	5.0
mit Pfannkuchen Streifen	
<b>Leberspätzlesuppe</b>	5.8
doppelte Kraftbrühe mit Leberspätzle	
<b>Spargelcremesuppe</b>	6.5
mit Spargelstücken, dazu Buttercroutons	

# Vorspeisen

<b>Milzwurst</b>	8.5
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Garnelenpieße (2 Stck.)</b>	10.9
auf gemischten Salat, Kräuterdressing und Sweet-Chili-Soße	
<b>Schwedischer Räucherlachs</b>	10.9
mit Kartoffelrösti, Meerrettich und Salatbouquet	
<b>Gebackener Camembert</b>	7.9
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	

# Salate

<b>Kleiner Beilagen Salat</b>	<b>4.5</b>
gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und hausgemachten Joghurtdressing	
<b>Feinschmecker Salat</b>	<b>11.8</b>
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
<b>Nizza Salat</b>	<b>10.9</b>
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
<b>Ziegenkäse</b>	<b>15.5</b>
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

# Vegetarisches

<b>Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)</b>	<b>10.8</b>
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat	
<b>Gebackene Champignons (vegetarisch)</b>	<b>13.8</b>
auf großem Salat mit Remouladendip	
<b>Rahmschwammerl (vegetarisch)</b>	<b>11.8</b>
Champignonsrahm mit Serviettenknödel und Salat	
<b>Thai Curry (vegan)</b>	<b>13.8</b>
mit Basmati-Duft-Reis und Saisongemüse	
<b>+ Rinderlendenstreifen</b>	<b>+ 6.5</b>
<b>+ Hähnchenstreifen</b>	<b>+ 3.5</b>

Alle Preise in EUR und inkl. MwSt.  
Die Karte mit Zusätzen u. Allergenen  
erhalten Sie bei Ihrem Kellner

# Flammkuchen

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>8.0</b>
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
<b>Hanseat Flammkuchen</b>	<b>9.5</b>
mit Creme Fraiche, gebeizten Lachs und Dill	
<b>Französischer Flammkuchen (vegetarisch)</b>	<b>8.5</b>
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
<b>Italienischer Flammkuchen</b>	<b>12.5</b>
mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Creme Fraiche	

# Bratzeit

<b>6 Stck. Rostbratwürstl</b>	<b>9.5</b>
mit Sauerkraut, frischem Kren und Bratkartoffel	
<b>Obatzda</b>	<b>8.5</b>
original mit Zwiebeln und kl. Brezel	
<b>Münchener / Schweizer Wurstsalat (Regensburger)</b>	<b>7.5 / 9.5</b>
hausgemacht, in Essig eingelegt, mit Zwiebeln, Käse und Grillbrot	
<b>Leberkas</b>	<b>9.5</b>
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	
<b>3 Stck. Debrecziner</b>	<b>10.8</b>
mit hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat	

# Schmankerl

<b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten</b>	<b>11.8</b>
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>12.8</b>
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
<b>Corden-bleu „Bayerische Art“</b>	<b>15.8</b>
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Bergsteiger Schnitzel</b>	<b>15.8</b>
aus der Schweinelende mit Käse dazu Pommes Frites, Senf und Meerrettich	
<b>Cordon-bleu vom Schwein</b>	<b>15.8</b>
mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffel	
<b>Schwabenpfanne</b>	<b>16.8</b>
Schweinelende an Käsespätzle dazu frische Schwammerlsoße	
<b>Putenschnitzel</b>	<b>16.8</b>
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>18.9</b>
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
<b>Lachssteak (ca. 220 gr.)</b>	<b>17.5</b>
auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse dazu leichte Zitronensoße	
<b>Alois` Grillteller</b>	<b>20.9</b>
mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust, 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

**Apfelstrudel (lauwarm)** 6.8  
mit Vanillesoße 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.