

Alois` Saison

Bayerische Pfifferlinge	15.9
gebraten mit Tagliatelle oder Carpaccio aus Serviettenknödel	
Pilzragout	16.9
Steinpilze, Pfifferlinge und Kräutersaitling, dazu Spinatknödel	
Pfifferlingsalat	14.8
gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Speckscheiben	
+Rindersteak (ca.120 gr.) (1, 8,) o. Kalbsschnitzel(ca.120 gr.) (1, 8,)	9.5

Empfehlung

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

Alois Burger

Cheeseburger „Classic“	12.9
Salat, Essiggurken, Tomaten, Zwiebel, Speck dazu Pommes	
Knusper Chickenburger	13.9
in Cornflakes gebraten mit Süsskartoffel Pommes	
Vegetarischer Burger	14.9
mit Ziegenkäse, Salat, Zwiebeln, Senfgurken, Feigensenf Pommes Frites	

Unsere Burger werden mit Sesambrot
serviert.

Fleisch Patties

werden ausschließlich bei uns produziert!
sowohl das Rinderhack, als auch Putenfleisch,
beziehen wir von der Traditionsmetzgerei
Obermaier

Suppen

Rinderkraftbrühe	5.0
mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	5.8
doppelte Kraftbrühe mit Leberspätzle	

Vorspeisen

Milzwurst	8.5
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
Garnelenpieße (2 Stck.)	10.9
auf gemischten Salat, Kräuterdressing und Sweet-Chili-Soße	
Schwedischer Räucherlachs	10.9
mit Kartoffelrösti, Meerrettich und Salatbouquet	
Gebackener Camembert	8.9
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	

Salate

Kleiner Beilagen Salat	4.5
gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und hausgemachten Joghurtdressing	
Feinschmecker Salat	11.8
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
Nizza Salat	10.9
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
Ziegenkäse	15.9
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)	10.8
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat	
Gebackene Champignons (vegetarisch)	13.8
auf großem Salat mit Remouladendip	
Schwäbische Maultaschen	14.8
mit Speck, Ei angeröstet, dazu Sauerkraut	
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 Fraiche	
Hanseat Flammkuchen	9.5
mit Creme Fraiche, gebeizten Lachs und Dill	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	8.5
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
Italienischer Flammkuchen	12.5
mit Parmaschinken, Rucola, getr. Tomaten, Parmesan, Creme Fraiche	
Ziegenkäse Flammkuchen	14.5
mit Walnüssen, Birne und Creme Fraiche	

Bratzeit

6 Stck. Rostbratwürstl	9.5
mit Sauerkraut, frischem Kren und Bratkartoffel	
Obatzda	8.5
original mit Zwiebeln und kl. Brezel	
Münchener / Schweizer Wurstsalat (Regensburger)	7.5 / 9.5
hausgemacht, in Essig eingelegt, mit Zwiebeln, Käse und Grillbrot	
Leberkas	9.5
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	

Schmankerl

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

Bierze

Spaten Hell	(0,3l) 2.60	(0,5l) 3.60
Spaten Radler	(0,3l) 2.60	(0,5l) 3.60
Franziskaner Weißbier	(0,3l) 2.90	(0,5l) 3.90
Franziskaner Ruß	(0,3l) 2.90	(0,5l) 3.90
Franziskaner Alkoholfrei	(0,3l) 3.50	
Zitrone oder Holunder		
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	(0,5l) 3.90	
Franziskaner Weißbier dunkel	(0,5l) 3.90	
Franziskaner Weißbier leicht	(0,5l) 3.90	
Franziskaner Kellerbier naturtrüb	(0,5l) 3.90	
Franziskaner Royal	(0,5l) 4.20	
Jahrgangsweißbier		
Löwenbräu Alkoholfreies Helles	(0,5l) 3.60	
Löwenbräu Dunkel	(0,5l) 3.90	
Löwenbräu Triumphator	(0,5l) 4.20	
Starkbier		
Beck's Pils	(0,3l) 3.50	

Alkoholfreies

Mineralwasser Petrusquelle perlend	(0,25l) 2.80	(0,75l) 5.90
bayerisches Wasser		
Mineralwasser Petrusquelle still	(0,25l) 2.80	(0,75l) 5.90
bayerisches stilles Wasser		
Tafelwasser mit Kohlesäure	(0,4l) 2.90	
Bluna Cola Mix	(0,2l) 2.60	(0,4l) 3.50
Afri Cola	(0,2l) 2.60	(0,4l) 3.50
Afri Cola light	(0,2l) 2.60	(0,4l) 3.50
Bluna Orangenlimonade	(0,25l) 2.60	(0,4l) 3.50
Bluna Zitronenlimonade	(0,25l) 2.60	(0,4l) 3.50
Almdudler Kräuterlimonade	(0,35l) 3.60	
Fruchtsaft	(0,2l) 3.00	(0,4l) 4.20
Apfel natur, Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Cranberry, Kirsch, Mango		
Fruchtschorle	(0,2l) 2.60	
Apfel natur, Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Cranberry, Kirsch, Mango		
Schweppes Bitter Lemon	(0,4l) 3.80	
Schweppes Ginger Ale	(0,4l) 3.80	
Schweppes Tonic Water	(0,4l) 3.80	
Schweppes Wild Berry	(0,4l) 3.80	

Kaffee und Tee

Espresso	2.10
Doppelter Espresso	3.20
Cappuccino	2.90
Cappuccino Groß	4.50
Latte macchiato	3.90
Tasse Kaffee	2.90
Milchkaffee	3.90

Tee	2.50
Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	

Heiße Kuhmilch mit Honig	2.80
Heißer Kakao mit Kuhmilch	3.90
Lumumba mit Myer's Jamaica Rum	6.50
Heiße Zitrone	3.00
Grog mit Myer's Jamaica Rum	5.90

Aperitif

Aperol Spritz	(0,2l)	6.50	
Hugo	(0,2l)	6.50	
Hugo alkoholfrei	(0,2l)	5.90	
Crodino	(0,1l)	4.30	

Alkoholfreier Bitter aus Italien

Spritziges

Weinschorle	(0,2l)	3.20	(0,5l)	4.80
weiß, rot oder rosé				
Piadini Veneto Frizzante IGT	(0,1l)	3.90		
Viticolatori Ponte, Veneto, Italien				
Piadini Prosecco Spumante Brut DOC	(0,1l)	4.20		
Viticolatori Ponte, Veneto, Italien				

Weissweine

Hausschoppen Winzer Manuel Sauer aus Franken – trocken ausgebaut, süffig	(1/8l) 2.80	(1/4l) 4.80
Riesling Eschendorfer Lump aus Franken – trocken, kräftig, erfrischend	(1/8l) 4.00	(1/4l) 6.20
Silvaner aus der Pfalz – trocken, leicht und mild	(1/8l) 2.80	(1/4l) 4.80
Riesling aus der Pfalz – trocken, mit Pfirsichnote	(1/8l) 2.80	(1/4l) 4.80
Grüner Veltiner aus Österreich – trocken, frisch, pfeffrig	(1/8l) 2.80	(1/4l) 4.80
Pinot Grigio IGT Veneto aus Italien – trocken, elegant	(1/8l) 2.90	(1/4l) 4.90
Chardonnay IGT Veneto aus Italien – trocken, feinfruchtig, vollmundig	(1/8l) 2.90	(1/4l) 4.90
Lugana Trento Garda aus Italien – trocken, delikater, kräftige Struktur	(1/8l) 3.40	(1/4l) 5.90

Rotweine

Haberschlechter Heuchelberg aus Württemberg – habtrocken, rubinrot, würzig	(1/8l) 3.10	(1/4l) 4.60
Blauer Zweigelt aus Österreich – trocken, fruchtig, Kirschnote	(1/8l) 3.10	(1/4l) 4.80
Merlot IGT Veneto aus Italien – trocken, rund, samtig	(1/8l) 2.90	(1/4l) 4.90
Nero d’Avola IGT Sicilia aus Italien – trocken, intensivrot, vollmundig	(1/8l) 2.90	(1/4l) 5.20
Edelvernatsch DOC aus Italien – trocken, leicht	(1/8l) 3.10	(1/4l) 4.80

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. aus Baden – halbtrocken, zart und vollmundig	(1/8l) 2.90	(1/4l) 5.10
Bardolino Chiaretto DOC aus Italien – trocken, frisch und ausgewogen	(1/8l) 2.90	(1/4l) 5.20

Hochprozentiges

Ramazotti	(2cl)	3.50
Averna	(2cl)	3.50
Fernet	(2cl)	3.50
Killepitsch	(2cl)	3.80
Obstler	(2cl)	3.20
Grappa	(2cl)	3.90
Jägermeister	(2cl)	3.80
Williamsbirne	(2cl)	3.20
Geile Nuss	(2cl)	3.50
Wodka	(2cl)	3.50
Prinz Alte Waldhimbeere	(2cl)	3.90
Prinz Alte Marille	(2cl)	3.90
Prinz Alte Williams-Christ-Birne	(2cl)	3.90
Prinz Alte Haselnuss	(2cl)	3.90
Prinz Alte Kirsche	(2cl)	3.90
Prinz Vogelbeerschnaps	(2cl)	4.20