

Alois' Saison

Spargelcremesuppe	6.8
hausgemacht, mit Spargelstücken und Buttercroutons	
Pilzragout	16.9
Steinpilze, Pfifferlinge und Kräutersaitling, dazu Spinatknödel	
Schmorbraten vom Rind	17.8
mit Kartoffelgemüse und hausgemachter Schmorsoße	
Frischer Spargel	22.8
Rumpsteak, oder Lachsfilet, oder Kalbsschnitzel, dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffel	

Empfehlung

Spareribs (ca. 600 gr.)	16.8
mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand	
½ Cherry Valley Ente	20.9
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	
Original Wiener Schnitzel	18.9
aus der Kalbsnuss, dazu hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat	
Saftiger Biergulasch	16.8
hausgemacht mit italienischen Tagliatelle	

Suppen

Rinderkraftbrühe	5.0
mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	5.8
doppelte Kraftbrühe mit Leberspätzle	
Spargelcremesuppe	6.8
hausgemacht, mit Spargelstücken und Buttercroutons	

Vorspeisen

Obatzda	8.5
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
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	11.9
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
Ziegenkäse	15.9
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)	11.8
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat	
Gebackene Champignons (vegetarisch)	13.8
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	9.0
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
Hanseat Flammkuchen	11.5
mit Creme Fraiche, gebeizten Lachs und Dill	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	10.5
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	10.5
mit Sauerkraut, frischem Kren und Bratkartoffel	
Münchener Wurstsalat	8.5
Regensburger mit roten Zwiebeln, Senfgurken und Grillbrot	
Milzwurst	9.5
paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
Leberkas	10.5
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	

Schmankerl

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	11.8
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
Schnitzel „Wiener Art“	13.8
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Corden-bleu „Bayerische Art“	16.8
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
Bergsteiger Schnitzel	16.8
aus der Schweinelende mit Käse dazu Pommes Frites, Senf und Meerrettich	
Cordon-bleu vom Schwein	16.8
mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffel	
Schwabenpfanne	17.8
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.)	18.5
auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse dazu leichte Zitronensoße	
Alois` Grillteller	21.9
mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust, dazu Kroketten	

Süßes Alois

Apfelkücherl 5.8
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis



Kaiserschmarrn (Empfohlen für 2 Personen) 10.8
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 Mittagsgemisch, 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.