

Alois' Saison

Biergulasch	17.9
mit Tagliatelle	
½ Premium Ente	23.9
mit Kartoffelknödel und hausgemachter Entenjus	
Holzfällersteak	16.9
Schweinenacken mit Bratkartoffel und Röstzwiebel	
Original Wiener Schnitzel	21.9
von der Kalbsoberschale, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	

Alois' Burger

Cheeseburger „Classic“	16.9
Salat, Essiggurken, Zwiebel, Speck dazu Pommes	
Knusper Chickenburger	15.9
in Cornflakes gebraten mit Süsskartoffel Pommes	
Vegetarischer Burger	16.9
Ziegenkäse, Salat, Zwiebeln, Senfgurken, Feigensenf Pommes Frites	

Suppen

Rinderkraftbrühe	5.8
mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	6.8
doppelte Kraftbrühe mit Leberspätzle	

Vor Speisen

Obatzda	8.5
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
Garnelenpieße (2 Stck.)	12.9
auf gemischten Salat, Kräuterdressing und Sweet-Chili-Soße	
Schwedischer Räucherlachs	12.9
mit Kartoffelrösti, Meerrettich und Salatbouquet	
Gebackener Camembert	9.9
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	

Salate

Kleiner Beilagen Salat	4.5
gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und hausgemachten Joghurtdressing	
Feinschmecker Salat	14.9
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
Nizza Salat	13.9
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
Ziegenkäse	16.9
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle	(vegetarisch)	12.9
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat		
Gebackene Champignons	(vegetarisch)	14.9
auf großem Salat mit Remouladendip		
Thai Curry	(vegan)	13.9
mit Basmati-Duft-Reis und Saisongemüse		
+ Rinderlendenstreifen	+	7.5
+ Hähnchenstreifen	+	4.5

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

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen	10.9
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
Hanseat Flammkuchen	12.9
mit Creme Fraiche, gebeizten Lachs und Dill	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	11.9
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
Italienischer Flammkuchen	12.9
mit Parmaschinken, Rucola, getr. Tomaten, Parmesan, Creme Fraiche	
Ziegenkäse Flammkuchen	14.9
mit Walnüssen, Birne und Creme Fraiche	

Bratzeit

6 Stck. Rostbratwürstl	10.9
mit Sauerkraut, frischem Kren und Bratkartoffel	
Fleischpflanzerl	14.9
gem. Hack mit Kartoffel-Gurken-Salat und Schuss Bratensoße	
Milzwurst	12.9
paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
Leberkas	11.9
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	

Schmankerl

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	14.9
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
Schnitzel „Wiener Art“	14.9
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Corden-bleu „Bayerische Art“	17.9
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
Bergsteiger Schnitzel	17.9
aus der Schweinelende mit Käse dazu Pommes Frites, Senf und Meerrettich	
Cordon-bleu vom Schwein	16.9
mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffel	
Schwabenpfanne	17.9
Schweinelende an Käsespätzle dazu frische Schwammerlsoße	
Putenschnitzel	17.9
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
Zwiebelrostbraten	19.9
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
Lachssteak (ca. 220 gr.)	20.9
auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse dazu leichte Zitronensoße	
Alois` Grillteller	22.9
mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust, dazu Kroketten	

Süßer Alois

Apfelkücherl

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

5.9



Kaiserschmarrn (Empfohlen für 2 Personen)

mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

11.9

Schoko Soufflé

mit Bourbon-Vanille-Eis

6.9

Cheesecake

auf Mango-Cassis-Erdbeer Fruchtspiegel und Macarons

5.9

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 Pflanzerl und vegetarischen Spezialitäten wie Allgäuer Kässpätzlen über unsere Schmankerl wie den Ofenfrischen Schweinekrustenbraten oder das Bergsteiger-Schnitzel bis zum süßen Nachtisch, wie einen original Kaiserschmarr'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.



Spaten Hell	(0,3l) 2.60	(0,5l) 3.90
Spaten Radler	(0,3l) 2.60	(0,5l) 3.90
Franziskaner Weißbier	(0,3l) 2.90	(0,5l) 4.10
Franziskaner Ruß	(0,3l) 2.90	(0,5l) 4.10
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	(0,5l) 4.10	
Franziskaner Weißbier dunkel	(0,5l) 4.10	
Franziskaner Weißbier leicht	(0,5l) 4.10	
Franziskaner Kellerbier naturtrüb	(0,5l) 4.10	
Franziskaner Royal	(0,5l) 4.50	
Jahrgangsweißbier		
Löwenbräu Alkoholfreies Helles	(0,5l) 3.90	
Löwenbräu Dunkel	(0,5l) 4.30	
Löwenbräu Triumphator	(0,5l) 4.50	
Starkbier		
Beck's Pils	(0,3l) 3.90	

Alkoholfeies

Mineralwasser Petrusquelle perlend (0,25l) **3.20** (0,75l) **6.90**

bayerisches Wasser

Mineralwasser Petrusquelle still (0,25l) **3.20** (0,75l) **6.90**

bayerisches stilles Wasser

Tafelwasser mit Kohlesäure (0,4l) **3.20**

Bluna Cola Mix (0,2l) **2.60** (0,4l) **3.90**

Afri Cola (0,2l) **2.60** (0,4l) **3.90**

Afri Cola light (0,2l) **2.60** (0,4l) **3.90**

Bluna Orangenlimonade (0,25l) **2.60** (0,4l) **3.90**

Bluna Zitronenlimonade (0,25l) **2.60** (0,4l) **3.90**

Almdudler Kräuterlimonade (0,35l) **4.10**

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

(0,4l) **4.10**

Schweppes Bitter Lemon (0,4l) **3.80**

Schweppes Ginger Ale (0,4l) **3.80**

Kaffee und Tee

Espresso	2.10
Doppelter Espresso	3.20
Cappuccino	3.50
Cappuccino Groß	4.50
Latte macchiato	3.90
Tasse Kaffee	3.10
Milchkaffee	4.50

Tee	2.90
Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	

Heißer Kakao mit Kuhmilch	3.90
Grog mit Myer's Jamaica Rum	8.90

Aperitif

Aperol Spritz	(0,2l)	6.90
Hugo	(0,2l)	6.90
Hugo alkoholfrei	(0,2l)	5.90

Spritziges

Weinschorle	(0,2l)	3.50	(0,5l)	5.90
weiß, rot oder rosé				
Piadini Veneto Frizzante IGT	(0,1l)	3.90		
Viticolatori Ponte, Veneto, Italien				

Weissweine

Riesling

aus der Pfalz – trocken, mit Pfirsichnote

(1/8l) **2.80**

(1/4l) **5.90**

Grüner Veltliner

aus Österreich – trocken, frisch, pfeffrig

(1/8l) **2.80**

(1/4l) **4.90**

Pinot Grigio IGT Veneto

aus Italien – trocken, elegant

(1/8l) **2.90**

(1/4l) **5.90**

Chardonnay IGT Veneto

aus Italien – trocken, feinfruchtig, vollmundig

(1/8l) **2.90**

(1/4l) **4.90**

Lugana Trento Garda

aus Italien – trocken, delikat, kräftige Struktur

(1/8l) **3.50**

(1/4l) **6.90**

Rotweine

Blauer Zweigelt

aus Österreich – trocken, fruchtig, Kirschnote

(1/8l) **3.10**

(1/4l) **5.90**

Nero d'Avola IGT Sicilia

aus Italien – trocken, intensivrot, vollmundig

(1/8l) **2.90**

(1/4l) **5.90**

Primitivo Salento IGT

aus Italien – trocken, vollmundig

(1/8l) **3.10**

(1/4l) **6.90**

Roséweine

Bardolino Chiaretto DOC

aus Italien – trocken, frisch und ausgewogen

(1/8l) **2.90**

(1/4l) **5.90**

Hochprozentiges

Ramazzotti	(2cl)	3.90
Averna	(2cl)	3.90
Killepitsch	(2cl)	4.90
Obstler	(2cl)	3.90
Jägermeister	(2cl)	3.90
Williamsbirne	(2cl)	3.90
Wodka	(2cl)	3.90
Prinz Alte Waldhimbeere	(2cl)	4.90
Prinz Alte Marille	(2cl)	4.90
Prinz Alte Williams-Christ-Birne	(2cl)	4.90
Prinz Alte Haselnuss	(2cl)	4.90
Prinz Alte Kirsche	(2cl)	4.90