

Alois' Saison

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

Alois' Burger

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen	5.9
Leberspätzlesuppe mit doppelter Rinderkraftbrühe	6.9

Vorspeisen

Obatzda original mit Zwiebeln und Grillbrot	8.5
Gebackener Camembert auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	10.9

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

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen	11.9
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	12.9
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
Ziegenkäse Flammkuchen (vegetarisch)	14.9
mit Walnüssen, Birne und Creme Fraiche	

Bratzeit

6 Stck. Rostbratwürstl	12.9
mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot	
Schweizer Wurstsalat	10.9
mit Regensburger, Käse und Grillbrot	
Milzwurst	12.9
paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
Leberkas	13.9
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	
Bayerisches Duette	14.9
geräuchertes Forellenfilet und kalter Braten, Salatbouquet, rote Zwiebeln, Preiselbeermeerrettich und Schwarzbrot	

Schmankerl

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	14.9
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
Schnitzel „Wiener Art“	15.9
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Corden-bleu „Bayerische Art“	17.9
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
Cordon-bleu vom Schwein	17.9
mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites	
Schwabenpfanne	22.9
Schweinefiletmedallions 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	

Süßes Alois

Apfelkücherl 6.9
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis



Kaiserschmarrn (Empfohlen für 2 Personen) 11.9
mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

Schoko Soufflé 6.9
mit Bourbon-Vanille-Eis

Cheesecake 7.9
auf Mango-Cassis-Erdbeer Fruchtspiegel und Macarons

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 Schnitzelvariationen 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.

Bierze

Spaten Hell	(0,3l) 3.00	(0,5l) 4.10
Spaten Radler	(0,3l) 3.00	(0,5l) 4.10
Franziskaner Weißbier	(0,3l) 3.10	(0,5l) 4.30
Franziskaner Ruß	(0,3l) 3.10	(0,5l) 4.30
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	(0,5l) 4.30	
Franziskaner Weißbier dunkel	(0,5l) 4.30	
Franziskaner Weißbier leicht	(0,5l) 4.30	
Franziskaner Kellerbier naturtrüb	(0,5l) 4.50	
Franziskaner Royal	(0,5l) 4.70	
Jahrgangsweißbier		
Löwenbräu Alkoholfreies Helles	(0,5l) 4.10	
Löwenbräu Dunkel	(0,5l) 4.30	
Beck's Pils	(0,3l) 4.00	

Alkoholfreies

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) **4.90**

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 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	(0,1l) 3.10	(0,2l) 5.90
Grüner Veltliner aus Österreich – trocken, frisch, pfeffrig	(0,1l) 3.10	(0,2l) 5.90
Chardonnay IGT Veneto aus Italien – trocken, feinfruchtig, vollmundig	(0,1l) 2.90	(0,2l) 4.90
Lugana Trento Garda aus Italien – trocken, delikat, kräftige Struktur	(0,1l) 3.50	(0,2l) 6.90

Rotweine

Blauer Zweigelt

aus Österreich – trocken, fruchtig, Kirschnote

(0,1l) **3.10**

(0,2l) **5.90**

Nero d'Avola IGT Sicilia

aus Italien – trocken, intensivrot, vollmundig

(0,1l) **3.10**

(0,2l) **5.90**

Primitivo Salento IGT

aus Italien – trocken, vollmundig

(0,1l) **4.10**

(0,2l) **6.90**

Roséweine

Bardolino Chiaretto DOC

aus Italien – trocken, frisch und ausgewogen

(0,1l) **3.10**

(0,2l) **5.90**

Hochprozentiges

Ramazotti	(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