

# Alois' Saison

<b>Biergulasch</b>	<b>18.9</b>
mit Tagliatelle	
<b>Holzfällersteak</b>	<b>16.9</b>
Schweinenacken mit Bratkartoffel und Röstzwiebel	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>23.9</b>
von der Kalbsoberschale, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>¼ Bauernente</b>	<b>17.9</b>
gegrillt mit Blaukraut und Kartoffelknödel	

# Alois' Burger

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

# Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b>	<b>5.9</b>
mit Pfannkuchen Streifen	
<b>Leberspätzlesuppe</b>	<b>6.9</b>
mit doppelter Rinderkraftbrühe	
<b>Kürbissuppe</b>	<b>7.9</b>
aus dem Hokkaidokürbis mit Brotcroutons	

# Vor Speisen

<b>Obatzda</b>	<b>8.9</b>
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
<b>Gebackener Camembert</b>	<b>11.9</b>
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	
<b>Räucherlachs</b>	<b>14.9</b>
mit Kartoffelrösti, Schmand, Rucola und Kirschtomaten	

# Salate

<b>Schnitzel Salat</b>	<b>16.9</b>
bunter Salat, mit Kürbis panierte Schweinelendenstreifen	
<b>Feinschmecker Salat</b>	<b>14.9</b>
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
<b>Nizza Salat</b>	<b>14.9</b>
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
<b>Ziegenkäse</b>	<b>16.9</b>
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

# Veggi / Tradition

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> (vegetarisch)	<b>14.9</b>
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat	
<b>Gebackene Champignons</b> (vegetarisch)	<b>15.9</b>
auf großem Salat mit Remouladendip	
<b>Thai Curry</b> (vegan)	<b>13.9</b>
mit Basmati-Duft-Reis und Saisongemüse	
<b>+ Rinderlendenstreifen</b>	<b>+ 7.5</b>
<b>+ Hähnchenstreifen</b>	<b>+ 4.5</b>

# Flammkuchen

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>11.9</b>
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
<b>Französischer Flammkuchen (vegetarisch)</b>	<b>13.9</b>
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
<b>Ziegenkäse Flammkuchen (vegetarisch)</b>	<b>15.9</b>
mit Walnüssen, Birne und Creme Fraiche	

# Bratzeit

<b>6 Stck. Rostbratwürstl</b>	<b>12.9</b>
mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot	
<b>Milzwurst</b>	<b>12.9</b>
paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Leberkas</b>	<b>14.9</b>
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	
<b>Bayerische Fleischpflanzerl</b>	<b>14.9</b>
gemischt, mit hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat	

# Schmankerl

<b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten</b>	<b>15.9</b>
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>16.9</b>
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
<b>Corden-bleu „Bayerische Art“</b>	<b>17.9</b>
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Cordon-bleu vom Schwein</b>	<b>17.9</b>
mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites	
<b>Schwabenpfanne</b>	<b>22.9</b>
Schweinefiletmedallions an Käsespätzle dazu frische Schwammerlsoße	
<b>Putenschnitzel</b>	<b>17.9</b>
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>20.9</b>
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
<b>Lachssteak (ca. 220 gr.)</b>	<b>21.9</b>
auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse dazu leichte Zitronensoße	
<b>Alois` Grillteller</b>	<b>23.9</b>
mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust, dazu Kroketten	

# Süßes Alois

**Apfelkücherl** 6.9  
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis



**Kaiserschmarrn** (Empfohlen für 2 Personen) 12.9  
mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

**Schoko Soufflé** 7.9  
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 Kässpätzchen 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.