

# Alois' Saison

<b>Spargel-Creme-Suppe</b>		<b>7.9</b>
hausgemacht, mit Brotcroutons		
<b>Wildgulasch</b>		<b>22.9</b>
hausgemacht vom Hirschen, mit Serviettenknödel und kl. Salat		
<b>Holzfüllersteak</b>		<b>17.9</b>
Schweinenacken mit Bratkartoffel und Röstzwiebel		
<b>Frischer Spargel</b>		<b>17.9</b>
dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln		
<b>+ Rinderlendensteak</b>	<b>+</b>	<b>7.0</b>
<b>+ Kalbsschnitzel</b>	<b>+</b>	<b>9.0</b>

# 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	

# Vor Speisen

<b>Obatzda</b>	<b>8.9</b>
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
<b>Gebackener Camembert</b>	<b>12.9</b>
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	
<b>Räucherlachs</b>	<b>14.9</b>
mit Kartoffelrösti, Schmand, Rucola und Kirschtomaten	

# Salate

<b>Schnitzel Salat</b>	<b>17.9</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>16.9</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>12.9</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>Milzwurst</b>	<b>12.9</b>
paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>6 Stck. Rostbratwürstl</b>	<b>13.9</b>
mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot	
<b>Leberkas</b>	<b>14.9</b>
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	
<b>Bayerischer Wurstsalat</b>	<b>12.9</b>
mit Regensburger, roten Zwiebeln und Grillbrot	

# Schmankerl

<b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten</b>	<b>15.9</b>
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>17.9</b>
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
<b>Corden-bleu „Bayerische Art“</b>	<b>18.9</b>
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Cordon-bleu vom Schwein</b>	<b>18.9</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>18.9</b>
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>22.9</b>
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
<b>Original Wiener Kalbschnitzel</b>	<b>24.9</b>
von der Kalbsoberschale, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Alois` Grillteller</b>	<b>24.9</b>
mit Rinderlende, Schweinelende und Putenbrust, dazu Kroketten	

# Süßes Alois

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



**Kaiserschmarrn** (Empfohlen für 2 Personen) 14.9  
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 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

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

# 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) **2.90** (0,4l) **4.50**

**Afri Cola** (0,2l) **2.90** (0,4l) **4.50**

**Afri Cola light** (0,2l) **2.90** (0,4l) **4.50**

**Bluna Orangenlimonade** (0,25l) **2.90** (0,4l) **4.50**

**Bluna Zitronenlimonade** (0,25l) **2.90** (0,4l) **4.50**

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

**Fruchtsaft** (0,2l) **3.50** (0,4l) **4.90**

Apfel natur, Orange, Maracuja, Rhabarber,  
Johannisbeere, Cranberry, Kirsch, Mango

**Fruchtschorle** (0,2l) **2.90**

Apfel natur, Orange, Maracuja, Rhabarber,  
Johannisbeere, Cranberry, Kirsch, Mango

(0,4l) **4.50**

**Schweppes Ginger Ale** (0,4l) **4.50**



# Kaffee und Tee

<b>Espresso</b>	<b>2.30</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.50</b>
<b>Cappuccino Groß</b>	<b>5.90</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4.10</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3.20</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4.50</b>
<b>Tee</b>	<b>2.90</b>
Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	
<b>Heißer Kakao mit Kuhmilch</b>	<b>4.50</b>

# Aperitif

<b>Aperol Spritz</b>	(0,2l)	<b>7.50</b>	
<b>Hugo</b>	(0,2l)	<b>7.50</b>	
<b>Hugo alkoholfrei</b>	(0,2l)	<b>5.90</b>	

# Spritziges

<b>Weinschorle</b>	(0,2l)	<b>3.50</b>	(0,5l)	<b>6.90</b>
weiß, rot oder rosé				
<b>Piadini Veneto Frizzante IGT</b>	(0,1l)	<b>4.50</b>		
Viticolatori Ponte, Veneto, Italien				

# Weissweine

<b>Riesling</b> aus der Pfalz – trocken, mit Pfirsichnote	(0,1l) <b>3.10</b>	(0,2l) <b>6.90</b>
<b>Grüner Veltliner</b> aus Österreich – trocken, frisch, pfeffrig	(0,1l) <b>3.10</b>	(0,2l) <b>5.90</b>
<b>Chardonnay IGT Veneto</b> aus Italien – trocken, feinfruchtig, vollmundig	(0,1l) <b>2.90</b>	(0,2l) <b>5.90</b>
<b>Lugana Trento Garda</b> aus Italien – trocken, delikat, kräftige Struktur	(0,1l) <b>3.50</b>	(0,2l) <b>6.90</b>

# 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) **6.90**

## **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

<b>Ramazotti</b>	( 2cl )	<b>4.50</b>
<b>Averna</b>	( 2cl )	<b>4.50</b>
<b>Killepitsch</b>	( 2cl )	<b>4.90</b>
<b>Obstler</b>	( 2cl )	<b>4.50</b>
<b>Jägermeister</b>	( 2cl )	<b>4.50</b>
<b>Williamsbirne</b>	( 2cl )	<b>4.50</b>
<b>Wodka</b>	( 2cl )	<b>4.50</b>
<b>Prinz Alte Waldhimbeere</b>	( 2cl )	<b>4.90</b>
<b>Prinz Alte Marille</b>	( 2cl )	<b>4.90</b>
<b>Prinz Alte Williams-Christ-Birne</b>	( 2cl )	<b>4.90</b>
<b>Prinz Alte Haselnuss</b>	( 2cl )	<b>4.90</b>
<b>Prinz Alte Kirsche</b>	( 2cl )	<b>4.90</b>