

Aperitif

Aperol Spritz / Limoncello Spritz	7.5
Aperol Bitter mit Prosecco, Orange / Ricetta Originale Limoncello mit Prosecco, Zitrone	
Lillet Wild Berry	7.5
Schweppes `Wild Berry` mit Lillet aufgegossen und Früchte	
Alois` Eistee	4.5
hausgemacht, Beeren-Maracuja-Geschmack	

Empfehlungen

Holzfällersteak	18.9
Schweinenacken in Dunkelbiersosse, Bratkartoffel und Röstzwiebel	
Alois` Gröstl	18.9
mit Bratenfetzen, Bratensoße, Prinzessbohnen, Knödel und Spiegelei	
Duo-Platte	20.9
Spareribs (ca. 250 Gr.) und Chicken Wings mit Pommes und 2erlei Dip	
Wild Gulasch vom Hirsch (Hausgemacht)	24.9
Hausgemacht, dazu Kartoffelknödel und kl. Salat	
Bauernente ¼ oder ½	19.9 / 26.9
mit Blaukraut und Kartoffelknödel	

Suppen

Rinderkraftbrühe	6.9
mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	7.9
mit doppelter Rinderkraftbrühe	
Kürbiscremesuppe	8.9
aus Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und Brotcroutons	

Vor Speisen

Chicken Wings	16.9
mit Pommes Frites und Sweet-Chilli-Soße	
Obatzda	8.9
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
Gebackener Camembert	14.9
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	
Räucherlachs	16.9
mit Kartoffelrösti, Schmand, Rucola und Kirschtomaten	

Schnitzelkarte

Schnitzel „Wiener Art“	18.9
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Corden-bleu „Bayerische Art“	19.9
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
Cordon-bleu vom Schwein	19.9
mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites	
Putenschnitzel	19.9
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
Original Wiener Kalbschnitzel	25.9
von der Kalbsoberschale, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	
Alois' Brezenschnitzel	25.9
von der Kalbsoberschale, mit Senf bestrichen, in Brezenpannade in Butterschmalz gebacken dazu Bratkartoffeln	

Schmankerl

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	17.9
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel	
Schwabenpfanne	25.9
Schweinefiletmedallions an Käsespätzle, dazu frische Schwammerlsoße	
Zwiebelrostbraten	26.9
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
Pfeffer-Rump-Steak	25.9
von der Rinderlende, in Pfeffer-Körner-Rahm, dazu Bratkartoffel	
Spareribs (ca. 600 gr.)	20.9
mit Pommes Frites und Kräuterschmand	
Rindsroulade	22.9
mit Speck, Zwiebeln und Senfgurken, Kartoffelpüree und Grillgemüse	
Zanderfilet	21.9
Flusszander auf Blattspinat und Salzkartoffel auf Limonen Soße	
Rotbarsch	18.9
paniert, mit hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat	

Alois Burger

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

Salate

Schnitzel Salat	18.9
bunter Salat, mit Kürbis panierte Schweinelendenstreifen	
Feinschmecker Salat	17.9
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
Nizza Salat	16.9
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
Ziegenkäse	18.9
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle	(vegetarisch)	15.9
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat		
Gebackene Champignons	(vegetarisch)	17.9
auf großem Salat mit Remouladendip		
Thai Curry	(vegan)	15.9
mit Basmati-Duft-Reis und Saisongemüse		
+ Rinderlendenstreifen	+	7.5
+ Hähnchenstreifen	+	5.5

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

Bratzeit

Milzwurst		14.9
paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat		
6 Stck. Rostbratwürstl		15.9
mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot		
Leberkas		16.9
angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln		
Fleischpflanzerl	(Haus gemacht)	16.9
gemischtes Hackfleisch mit Kartoffel-Gurken-Salat		

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen		12.9
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche		
Französischer Flammkuchen	(vegetarisch)	14.9
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert		
Ziegenkäse Flammkuchen	(vegetarisch)	16.9
mit Walnüssen, Birne und Creme Fraiche		

Süßer Alois

Apfelkücherl

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

(Haus gemacht)

8.9



Kaiserschmarrn (Für 2 Personen)

mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

(Haus gemacht)

16.9

Schoko Soufflé

mit Bourbon-Vanille-Eis

7.9

Aprikosenröster

Heiss, kalte Liebe, mit Vanilleeis

(Haus gemacht)

7.9

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 Pflanzler`l 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.



Spaten Hell	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.50
Spaten Radler	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.50
Franziskaner Weißbier	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.50
Franziskaner Ruß	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.50

Franziskaner Weißbier alkoholfrei	(0,5l) 4.50
Franziskaner Weißbier dunkel	(0,5l) 4.50
Franziskaner Weißbier leicht	(0,5l) 4.50
Franziskaner Kellerbier naturtrüb	(0,5l) 4.60
Löwenbräu Alkoholfreies Helles	(0,5l) 4.50
Löwenbräu Dunkel	(0,5l) 4.50
Beck's Pils	(0,3l) 4.30

Alkoholfeies

Mineralwasser Petrusquelle perlend (0,25l) **3.50** (0,75l) **6.90**

bayerisches Wasser

Mineralwasser Petrusquelle still (0,25l) **3.50** (0,75l) **6.90**

bayerisches stilles Wasser

Tafelwasser mit Kohlesäure (0,4l) **3.50**

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) **4.50**

Fruchtgetränke (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

Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.70
Cappuccino	3.70
Cappuccino Groß	5.90
Latte macchiato	4.30
Tasse Kaffee	3.50
Milchkaffee	4.50

Tee	3,20
------------	-------------

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

Aperitif

Aperol Spritz	(0,2l)	7.50
Hugo	(0,2l)	7.50
Hugo alkoholfrei	(0,2l)	6.90

Spritziges

Weinschorle	(0,2l)	4,00	(0,5l)	6.90
weiß, rot oder rosé				
Piadini Veneto Frizzante IGT	(0,1l)	4.50		
Viticolatori Ponte, Veneto, Italien				

Weissweine

Riesling

aus der Pfalz – trocken, mit Pfirsichnote

(0,1l) **3.90**

(0,2l) **6.90**

Grüner Veltliner

aus Österreich – trocken, frisch, pfeffrig

(0,1l) **3.90**

(0,2l) **6.90**

Chardonnay IGT Veneto

aus Italien – trocken, feinfruchtig, vollmundig

(0,1l) **3.90**

(0,2l) **6.90**

Lugana Trento Garda

aus Italien – trocken, delikat, kräftige Struktur

(0,1l) **4,10**

(0,2l) **7.90**

Rotweine

Blauer Zweigelt

aus Österreich – trocken, fruchtig, Kirschnote

(0,1l) **3.90**

(0,2l) **6.90**

Nero d'Avola IGT Sicilia

aus Italien – trocken, intensivrot, vollmundig

(0,1l) **3.90**

(0,2l) **6.90**

Primitivo Salento IGT

aus Italien – trocken, vollmundig

(0,1l) **4.10**

(0,2l) **7.90**

Roséweine

Bardolino Chiaretto DOC

aus Italien – trocken, frisch und ausgewogen

(0,1l) **3.90**

(0,2l) **6.90**

Hochprozentiges

Ramazzotti	(2cl)	4.50
Averna	(2cl)	4.50
Killepitsch	(2cl)	4.90
Obstler	(2cl)	4.50
Jägermeister	(2cl)	4.50
Williamsbirne	(2cl)	4.50
Wodka	(2cl)	4.50
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