

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

Knusper Chickenburger	16.9
in Cornflakes gebraten mit Süsskartoffel Pommes	
Holzfällersteak	18.9
Schweinenacken in Dunkelbiersosse, Bratkartoffel und Röstzwiebel	
Alois' Gröstl	19.9
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	25.9
dazu Kartoffelknödel und kl. Salat	

Suppen

Rinderkraftbrühe	6.9
mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	7.9
mit doppelter Rinderkraftbrühe	
Tomatensuppe	6.9
aus der Strauchtomate, mit Basilikumpesto, Schmand und Brotcroutons	

Vor Speisen

Chicken Wings	16.9
mit Pommes Frites und Sweet-Chilli-Soße	
Obatzda	10.9
original mit Zwiebeln und Grillbrot	
Gebackener Camembert	14.9
auf Salatbouquet mit Preiselbeeren	
Räucherlachs	16.9
mit Kartoffelrösti, Schmand, Rucola und Kirschtomaten	

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

Münchener Wurstsalat

14.9

Regensburger auf saurem Sud, dazu Grillbrot und rote Zwiebeln

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen

13.9

mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche

Französischer Flammkuchen

(vegetarisch)

14.9

mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert

Salate

Kleiner Beilagensalat	4.9
bunter Salat, mit Kirschtomate, Gurkenscheiben und Rucola	
Schnitzel Salat	18.9
bunter Salat, mit Kürbis panierte Schweinelendenstreifen	
Feinschmecker Salat	17.9
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
Kräuterseitlinge (vegan)	15.9
gebraten, mit Rote Beete, Rucola, hausgemachtes Kräuteröl mit leichtem Knoblaucharoma	
+ Rinderlendenstreifen	/ + 7.5
+ Hähnchenstreifen	/ + 5.5

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)	16.9
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat	
Gebackene Champignons (vegetarisch)	16.9
auf großem Salat mit Remouladendip	
Thai Curry (vegan)	15.9
mit Basmati-Duft-Reis, Saisongemüse, Frühlingslauch und Sesam	
+ Rinderlendenstreifen	+ 7.5
+ Hähnchenstreifen	+ 5.5

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



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	17.9
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel	
Zwiebelrostbraten	24.9
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebel	
Spareribs (ca. 600 gr.)	21.9
mit Pommes Frites und BBQ Sauce	
Kaspressknödel	17.9
traditionell, an Salatbouquet, Schwammerl Soße, dazu Röstzwiebel	
Currywurst	16.9
hausgemachte Currysoße und Pommes Frites	
Rotbarsch	18.9
paniert, mit hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat und Remoulade	

Schnitzelkarte

Schnitzel „Wiener Art“	18.9
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Cordon-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	
Jägerschnitzel	21.9
von der Schweinelende, mit Reis, Schwammerl Soße und kl. Salat	
Alois' Breznschnitzel	23.9
von der Schweinelende, mit Senf bestrichen, in Brezen-Panade in Butterschmalz gebacken dazu Bratkartoffeln	

Süßer Alois

Apfelkücherl

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

8.9



Kaiserschmarrn (Für 2 Personen)

mit Apfelmus, Rosinen und Mandeln

16.9

Schoko Soufflé

mit Bourbon-Vanille-Eis

7.9

Steirischer Kuss

2 Kugeln Vanilleeis mit gebrannten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6.9

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.