

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	4.9
hausgemacht, Beeren-Maracuja-Geschmack	

Empfehlungen

¼ Bauernente oder ½ Ente	¼	22.9	½	28.9
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Entensoße				
Knusper Chickenburger				17.9
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				
Rinderroulade				23.9
hausgemacht, belegt mit Speck, Zwiebel, Essiggurken und Senf mit Spätzle und Blaukraut				
Wild Gulasch vom Hirsch				25.9
dazu Kartoffelknödel und kl. Salat				

Suppen

Rinderkraftbrühe

6.9

mit Pfannkuchen Streifen

Leberspätzlesuppe

7.9

mit doppelter Rinderkraftbrühe

Vor Speisen

Obatzda

11.9

original mit Zwiebeln und Grillbrot

Gebackener Camembert

14.9

auf Salatbouquet mit Preiselbeeren

Räucherlachs

17.9

mit Kartoffelrösti, Schmand, Rucola und Kirschtomaten

Schnitzelkarte

Schnitzel „Wiener Art“	18.9
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Corden-bleu „Bayerische Art“	20.9
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	26.9
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	



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	17.9
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel	
Zwiebelrostbraten	26.9
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebel	
Spareribs (ca. 600 gr.)	22.9
mit Pommes Frites und BBQ Sauce	
Currywurst	16.9
hausgemachte Currysoße und Pommes Frites	
Rotbarsch	18.9
paniert, mit hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat und Remoulade	

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	

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle	(vegetarisch)	17.9
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat		
Gebackene Champignons	(vegetarisch)	18.9
auf großem Salat mit Remouladendip		
Thai Curry	(vegan)	15.9
mit Basmati-Duft-Reis, Saisongemüse, Frühlingslauch und Sesam		
+ Rinderlendenstreifen	+	7.5
+ Hähnchenstreifen	+	5.5

Bratzeit

Milzwurst 16.9

paniert, mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat

6 Stck. Rostbratwürstl 17.9

mit Sauerkraut, frischem Kren und Grillbrot

Leberkas 16.9

angebräunt mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln

Fleischpflanzerl 17.9

2 Stck. hausgemacht aus gemischtem Hackfleisch mit Kartoffel-Gurken-Salat,
dazu Bratensoße

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen 13.9

mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche

Französischer Flammkuchen (vegetarisch) 14.9

mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert

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.

Bierje

Spaten Hell	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.70
Spaten Radler	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.70
Franziskaner Weißbier	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.90
Franziskaner Ruß	(0,3l) 3.20	(0,5l) 4.90

Franziskaner Weißbier alkoholfrei	(0,5l) 4.70
Franziskaner Weißbier dunkel	(0,5l) 4.90
Franziskaner Weißbier leicht	(0,5l) 4.70
Löwenbräu Alkoholfreies Helles	(0,5l) 4.70
Löwenbräu Dunkel	(0,5l) 4.90
Beck's Pils	(0,3l) 4.30

Alkoholfreies

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

Mineralwasser	perlend	(0,25l) 3.50	(0,75l) 6.90
----------------------	----------------	-----------------------	-----------------------

bayerisches Wasser

Mineralwasser	still	(0,25l) 3.50	(0,75l) 6.90
----------------------	--------------	-----------------------	-----------------------

bayerisches stilles Wasser

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

Coca Cola Mix	(0,2l) 2.90	(0,4l) 4.50
----------------------	----------------------	----------------------

Coca Cola	(0,2l) 2.90	(0,4l) 4.50
------------------	----------------------	----------------------

Coca Cola light / Zero	(0,2l) 2.90	(0,4l) 4.50
-------------------------------	----------------------	----------------------

Fanta Orangenlimonade	(0,25l) 2.90	(0,4l) 4.50
------------------------------	-----------------------	----------------------

Libella Zitronenlimonade	(0,25l) 2.90	(0,4l) 4.50
---------------------------------	-----------------------	----------------------

Almdudler Kräuterlimonade	(0,35l) 4.50
----------------------------------	-----------------------

Fruchtgetränke	(0,2l) 3.50	(0,4l) 5.90
-----------------------	----------------------	----------------------

Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Rhabarber,
Johannisbeere, Cranberry, Mango

Fruchtschorle	(0,2l) 3.50
----------------------	----------------------

Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Rhabarber,

Johannisbeere, Cranberry, Mango	(0,4l) 4.70
---------------------------------	----------------------

Schweppes Ginger Ale	(0,4l) 4.70
-----------------------------	----------------------

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, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Grüner Tee, Früchtetee	

Aperitif

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

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

Spitziges

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)	5.90
Prinz Alte Marille	(2cl)	5.90
Prinz Alte Williams-Christ-Birne	(2cl)	5.90
Prinz Alte Haselnuss	(2cl)	5.90