

Alois' Saison

Spargel-Creme-Suppe		7.9
hausgemacht, mit Brotcroutons		
Holzfällersteak		17.9
Schweinenacken mit Bratkartoffel und Röstzwiebel		
Frischer Spargel		17.9
dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln		
+ Rinderlendensteak	+	7.0
+ Kalbsschnitzel	+	9.0

Alois' Burger

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

Suppen

Rinderkraftbrühe	5.9
mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	6.9
mit doppelter Rinderkraftbrühe	

Vor Speisen

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

Salate

Schnitzel Salat	17.9
bunter Salat, mit Kürbis panierte Schweinelendenstreifen	
Feinschmecker Salat	14.9
mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachten Joghurtdressing	
Nizza Salat	14.9
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und hausgemachten Joghurtdressing	
Ziegenkäse	16.9
gegrillt, auf buntem Salat, Speckchips, Mango und Feigensenf	

Veggi / Tradition

Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)	14.9
mit Röstzwiebeln, Käse und kl. Salat	
Gebackene Champignons (vegetarisch)	16.9
auf großem Salat mit Remouladendip	
Thai Curry (vegan)	13.9
mit Basmati-Duft-Reis und Saisongemüse	
+ Rinderlendenstreifen	+ 7.5
+ Hähnchenstreifen	+ 4.5

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen	12.9
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche	
Französischer Flammkuchen (vegetarisch)	13.9
mit Creme Fraiche, Preiselbeeren, Lauchzwiebeln, Camembert	
Ziegenkäse Flammkuchen (vegetarisch)	15.9
mit Walnüssen, Birne und Creme Fraiche	

Bratzeit

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

Schmankerl

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten	15.9
an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat	
Schnitzel „Wiener Art“	17.9
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites	
Corden-bleu „Bayerische Art“	18.9
in Butterschmalz gebacken, Obatzda, Röstzwiebel und Saftschinken gerollt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	
Cordon-bleu vom Schwein	18.9
mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites	
Schwabenpfanne	22.9
Schweinefiletmedallions an Käsespätzle dazu frische Schwammerlsoße	
Putenschnitzel	18.9
gebraten mit Cornflakes-Panade, dazu Süßkartoffelsticks und Chilisoße	
Zwiebelrostbraten	22.9
Roastbeef an Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln	
Original Wiener Kalbschnitzel	24.9
von der Kalbsoberschale, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	
Alois` Grillteller	24.9
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

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

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

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

Kaffee und Tee

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

Aperitif

Aperol Spritz	(0,2l)	7.50	
Hugo	(0,2l)	7.50	
Hugo alkoholfrei	(0,2l)	5.90	

Spritziges

Weinschorle	(0,2l)	3.50	(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) 3.10	(0,2l) 6.90
Grüner Veltliner aus Österreich – trocken, frisch, pfeffrig	(0,1l) 3.10	(0,2l) 5.90
Chardonnay IGT Veneto aus Italien – trocken, feinfruchtig, vollmundig	(0,1l) 2.90	(0,2l) 5.90
Lugana Trento Garda aus Italien – trocken, delikat, kräftige Struktur	(0,1l) 3.50	(0,2l) 6.90

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

Ramazotti	(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