

**BAVARIA** *Alm*<sup>®</sup>

WO GUTES NOCH GUT IST



Schmankerl

Kochbuch

Unsere  
Speisen und  
Getränke

# VORNWEG



Wo Gutes noch gut ist. Wo Gemütlichkeit zu Hause ist. Wo sich die Herzlichkeit wohlfühlt. Wo Tradition gelebt wird. Wo Selbstgemachtes serviert wird.  
Herzlich willkommen in der Bavaria Alm.  
Jetzt beginnt die Auszeit.

## Öffnungszeiten

Montags bis donnerstags  
Freitags  
Samstags  
Sonntags

11 bis 23 Uhr  
11 bis 24 Uhr  
9 bis 24 Uhr  
9 bis 23 Uhr

## Suppen

- Flädlesuppe** <sup>4</sup>  3,30  
Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen
- Leberknödelsuppe** <sup>4</sup>  3,80  
Rinderkraftbrühe • Leberknödel
- Zünftige Kartoffelsuppe** <sup>2, 3, 5</sup>  4,20  
Kartoffelsuppe • Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln
- Vegane Kartoffelsuppe** <sup>2, 3, 5</sup>   4,20  
Kartoffelsuppe • Lauch
- Hausgemachte Gulaschsuppe** <sup>4</sup>  5,90  
Gulaschsuppe • Fleischeinlage • Bergsteigerbrot

## Salat

- Beilagensalat**   3,80  
Romanasalat • Mangold • Feldsalat • Rote Bete  
Dressing nach Wahl
- Schweizer Wurstsalat** <sup>2, 3, 5, 7, 11</sup>  8,90  
Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

## Bayerische Salatvariation <sup>1, 3, 5</sup>

Romanasalat • Mangold • Feldsalat • Cranberries  
Rote Bete • Walnüsse • Balsamicoglace • Früchte der Saison  
Bergsteigerbrot  

Wahlweise:

Bayerisch-Dressing   

Joghurt-Kräuter-Dressing 

Honig-Senf-Dressing 

9,20

## Gib es obendrauf:

- Gebratene Hähnchenbrust • sautierte Champignons  
Zwiebeln <sup>1, 3, 5</sup> + 5,00
- Speckstreifen <sup>2, 3, 7</sup> + 4,00
- Ziegenfrischkäse • Honig <sup>1, 2, 3, 5</sup> + 4,30
- Gebratener Seehecht <sup>1, 3, 5</sup> + 4,30

SCAN ME



# Brotzeit



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Dich gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte frage unser Servicepersonal.

**Ofenfrische Brezen**  **1,90**

**Warmes Hausbrot** <sup>3, 4</sup> **9,90**

Bauernbrot • hausgemachter Almaufstrich • Griebenschmalz  
Kräuterbutter

**Vesper-Brettl** <sup>1, 2, 3, 4, 5, 7, 11</sup>  **14,80**

Schwarzwälder Schinken • Landjäger • Zwiebelmett  
hausgemachter Almaufstrich • Emmentaler Käse • Klosterkäse • Haxensülze  
Butter • Griebenschmalz • Gewürzgurke • Bergsteigerbrot

**Hausgemachter Almaufstrich**  **8,90**

Almaufstrich? Seit 2015 ist die Bezeichnung „Obatzter“ regional geschützt. Da wir ihn hier frisch selbst herstellen, dürfen wir ihn nicht so nennen.

Würzige Käsezubereitung:

Brie • Romadur • dicker Rahm • Kräuter • Bergsteigerbrot

Hauchdünn und knusprig muss er sein, der perfekte Flammkuchen oder, wie man in Württemberg sagt, „Hitzkuchen“ oder „Blootz“, wie es die Franken sagen. Der Ursprung? Der ist im Elsass und dort hat der Flammkuchen eine lange Tradition.

Ganz klassisch wird er mit einer Creme aus Sauerrahm bestrichen, danach mit rohen Zwiebeln und würzigem Speck belegt. Regionale Einflüsse bringen neuen Schwung auf den Teig: mit Tomatensauce und frischen Zutaten schmeckt der Brotteig herrlich fruchtig.

# Flammkuchen

Zwischendurch oder als Hauptspeise: Begleitet von einem Weißwein ist der Flammkuchen immer eine gelungene Mahlzeit.

**Der Klassische** <sup>2, 3, 7</sup>  **9,20**

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel • Zwiebelstreifen  
Frühlingszwiebeln

**Der Französische** <sup>2</sup>  **11,70**

Tomatensoße • Hähnchen • Frühlingszwiebeln  
Sauce Hollandaise • Gouda

**Ziegenkäse-Mangold** <sup>1, 2, 3, 5</sup>  **11,90**

Sauerrahm • Rote Bete • Ziegenkäse • Gouda  
roter Mangold • Honig • Walnüsse • Balsamicoglace

# Kleine Schmankerl

**Wirtshausplatterl** <sup>2, 3, 4, 5, 7</sup>  
6 Rostbratwürstchen • Sauerkraut  
hausgemachtes Kartoffelpüree

9,90

**Vegetarischer Pfannkuchen** <sup>2, 4</sup>  
Spinat- und Waldpilzfüllung  
Sauce Hollandaise • Gouda • Salatanlage

9,90

**Allgäuer Käsespätzle**  
Spätzle • Emmentaler • Bergkäse  
Röstzwiebeln • Beilagensalat

10,60

**Tiroler Gröstl** <sup>2, 3, 7, 11</sup>  
Gebratenes Schweinefleisch  
hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei  
Gewürzgurke

11,60

**Großmutter's Fleischpflanzerl** <sup>1</sup>  
Zwei selbst gemachte Frikadellen  
hausgemachte Bratensoße • hausgemachter  
Kartoffel-Möhren-Stampf

10,80

**Hähnchengeschnetzeltes** <sup>4</sup>  
Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons  
zwei hausgemachte Kartoffelrösti • Salatanlage

11,50

**Haxensülze** <sup>1, 2, 4, 5, 7, 11</sup>  
Selbst gemachte Haxensülze • Bratkartoffeln  
Gewürzgurken • rote Zwiebeln • Remoulade

11,80

**Weißwurst** <sup>3, 4</sup>  
Zwei original Weißwürste • süßer Senf

4,60

**Leberkäse Allgäuer Art** <sup>2, 3, 4, 7</sup>  
Angebräunter Leberkäse • hausgemachte  
Bratkartoffeln • Spiegelei • Beilagensalat

12,60

**Löwensteak** <sup>2, 3, 4, 7</sup>  
Riesen-Schweinerückensteak (400 g)  
gebratene Zwiebeln • hausgemachte  
Bratkartoffeln • Beilagensalat

19,50

**Extra Kräuterbutter** <sup>16</sup>

1,60

**Deftiger Schweinebraten** <sup>1, 2, 3, 5</sup>  
Hausgemachter Schweinebraten mit Kruste  
hausgemachte Bratensoße • Apfelrotkohl  
ein Kartoffelknödel

14,50

**Gulasch Tiroler Art**  
Hausgemachtes Rindergulasch • Spätzle  
Beilagensalat

15,30

**Gebratene Schweinshaxn** <sup>1, 2, 3, 5, 7</sup>  
Grillhaxe • hausgemachte Bratensoße  
Sauerkraut • 2 Scheiben Serviettenknödel

17,50

**Molle Holztrog (p. P.)** <sup>2, 3, 4, 5, 7</sup>  
Zünftiges nach Art des Hauses!  
Haxenfleisch • Fleischpflanzerl  
Leberkäse • Würstel • Sauerkraut  
hausgemachte Bratkartoffeln

19,80

**Würstchen Molle (p. P.)** <sup>1, 2, 3, 5, 7</sup>  
Käsekrainer • Debreziner Feuerteufel  
Rostbratwürstchen • original Weißwurst  
Sauerkraut • hausgemachte Bratkartoffeln

14,80

**Rippchen Bavaria Alm** <sup>2, 3, 5</sup>  
Rippchen vom Schwein • hausgemachte  
Soße • Pommes frites • Krautsalat

15,90

**Rinderroulade klassisch** <sup>1, 2, 3, 5, 7, 11</sup>  
Hausgemachte Rinderroulade mit  
Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke  
Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel  
hausgemachte Bratensoße

14,50

**Wiener Art** <sup>2, 3, 4, 7</sup>  
Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkar-  
toffeln • Beilagensalat

14,90

**Jäger Art** <sup>4</sup>  
Schweineschnitzel • Waldpilzrahm  
Pommes frites • Beilagensalat

16,50

**Original Alm Schnitzel** <sup>2, 3, 7</sup>  
Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier  
zwei Speckstreifen • hausgemachte  
Bratkartoffeln • Beilagensalat

15,60



## Mahlzeit!

SCAN ME



# Brathendl

Einfach legendär

Außen knusprig und würzig, innen zart und saftig sollte es sein, das Brathendl. Mit einer feinen Gewürzmarinade eingerieben, wird es im Ofen langsam gegart. Dieses traditionsreiche Gericht der alpenländischen Küche verspeisten selbst schon Kaiser und Könige.

Mit den Händen oder mit Besteck, jeder soll es so essen, wie es ihm schmeckt.

Das scharfe Brathendl verfeinern wir vor dem Servieren mit einem scharfen Cayennepfeffer-Öl.

Qualität ist uns wichtig! Daher bereiten wir die Hendl täglich frisch – aber in begrenzter Menge – zu.



## Halbes Brathendl

klassisch oder scharf

Pommes frites • Beilagensalat

11,90

WO GUTES  
NOCH  
GUT IST

## HEIMAT



Oh welche Zauber liegen  
in diesem kleinen Wort: Daheim

Emanuel Geibel

## Fisch

**Matjes nach nordischer Art** <sup>2, 11</sup>  10,50

Matjes • Apfel-Gurken-Zwiebelsoße  
rote Zwiebeln • hausgemachte Bratkartoffeln

**Backfisch** <sup>1, 11</sup>  14,30

Backfisch • lauwarmer, bayerischer Kartoffelsalat  
Remouladensoße

**Rösti mit Lachs**  12,50

Norwegischer Räucherlachs • zwei hausgemachte  
Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH

# Burgermeister

## Röstbrot-Burger <sup>3</sup>

Ein Burger, der kaum zu übertreffen ist – ein absolutes Highlight an Geschmack

180 g frisch gegrilltes Rindfleisch • Krautsalat • hausgemachter Alaufstrich • Kräuterbutter • Kren • Röstbrot

10,80

## Der Gigant <sup>2, 3, 5, 7, 11</sup>

Zwei mal 180 g frisch gegrilltes Rindfleisch  
gebratene Speckstreifen • Spiegelei • Emmentaler  
Tomatenscheiben • Romanasalat • Gewürzgurke  
Burgersoße • Gourmet-Burger-Brötchen

18,50

## Laugen-Käse-Burger <sup>2, 3, 5, 7</sup>

Unser absoluter Lieblingsburger

180 g frisch gegrilltes Rindfleisch • Sauerkraut • Gouda  
rote Zwiebelringe • bayerischer süßer Senf • Käse-Laugen-Brötchen

11,50

## Almhütten-Burger

180 g frisch gegrilltes Rindfleisch • Brie • Birnenhälfte  
Kartoffelrösti • Burgersoße • Gourmet-Burger-Brötchen

12,50

## Rindfleisch extra

180 g

+ 4,50

## Pommes frites

Portion zum Burger

+ 2,50

SCAN ME



## GAUMEN- FREUDE



Wer einen guten Braten macht,  
hat auch ein gutes Herz.

Wilhelm Busch



*Tipps*  
Almhütten-  
Burger

# Süßes & Eis

Wie zu Großmutter's Zeiten.

SCAN ME



<b>Süße Mini-Brezel</b>	<b>4,10</b>	<b>Gipfelstürmer</b>	
Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimtucker eine Kugel Vanilleeis • Rote Grütze		Windbeutel gefüllt mit	
		Bayrisch Creme und Erdbeermark	<b>4,80</b>
<b>Milchreis</b>	<b>4,80</b>	Schlagsahne und Rote Grütze	<b>5,80</b>
Kalt oder warm		Schlagsahne, Bananenscheiben und Schokosoße	<b>4,80</b>
Wahlweise: Zimtucker, Rote Grütze oder Apfelmus 3			
<b>Kaiserschmarrn in der Pfanne</b> (p. P.)	<b>8,60</b>	<b>Pfannkuchen</b>	
Wahlweise: Zwetschgenröster, Apfelmus 3 oder Erdbeersoße		mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosoße und Schlagsahne	<b>5,80</b>
... und mit Rumrosinen	<b>+ 1,20</b>	mit Banane und Nutella	<b>4,60</b>
<b>Zwei Marillenknödel</b> 2	<b>4,90</b>	mit einer Kugel Vanilleeis, Erdbeermark und Schlagsahne	<b>5,80</b>
Soße mit Vanillegeschmack • Erdbeermark			
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b>	<b>5,90</b>	<b>Rote Grütze Becher</b>	<b>6,50</b>
Schlagsahne • eine Kugel Vanilleeis oder Soße mit Vanillegeschmack		2 Kugeln Vanilleeis • Rote Grütze Schlagsahne	

Das leckere Eis kommt von FRONERI Schöller!

# Kaffee, Tee und Kuchen

<b>Pott Kaffee</b>	<b>2,70</b>
<b>Latte Macchiato</b>	XL-Glas <b>3,80</b>
<b>Pott Cappuccino mit Milch</b>	<b>3,00</b>
<b>Pott Cappuccino mit Sahne</b>	<b>3,20</b>
<b>Pott Milchkaffee</b>	<b>3,10</b>
<b>Café Crème</b>	<b>2,90</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,40</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,40</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,70</b>
<b>Pott heiße Schokolade</b>	<b>3,00</b>
... mit Amaretto (4 cl) 20 % vol., 1	<b>4,70</b>
... mit Rum (4 cl) 37,5 % vol.	<b>4,70</b>
<b>Kalte Milch</b>	XL-Glas <b>2,40</b>
<b>Kalter Kakao</b>	XL-Glas <b>2,70</b>
<b>Grog</b> (4 cl Rum)	<b>4,50</b>
<b>Jagertee</b>	<b>4,50</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,60</b>
Zur kalten Jahreszeit	
... mit Amaretto (4 cl) 20 % vol., 1	<b>5,30</b>
... mit Rum (4 cl) 37,5 % vol.	<b>5,30</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,70</b>
Schwarz • Grün • Früchte Pfefferminz • Kamille	
<b>Glas frischer Minztee</b>	<b>3,40</b>
Pfefferminztee aus frischen Blättern	
<b>Extraschuss Sirup</b> (2 cl)	<b>+ 0,80</b>
Karamell 2 • Vanille 1, 2 • Mandel 2 Zimt 1, 2 • Haselnuss 1, 2	

**Tipp**

Zeit zum  
Schlemmen

# Frühstück & Brunch

Richtig gut schmeckt es in den Morgenstunden, wenn man sich so richtig Zeit nimmt. Am besten mit den Liebsten um sich herum. Dazu ein feines Allerlei von Laugengebäck, Brot und Brötchen, Weißwürsten, Früchten, Desserts, Cerealien, Eiern, Salaten, Fisch, feinen Fruchtaufstrichen, frischem Mett ... Da kann man in Ruhe in den Tag hineinschlemmen.

**9,90 a**

## Frühstücksbuffet

Samstags von 9 bis 13 Uhr zum Sattessen

**14,90 a**

## Sonn- & Feiertagsbrunch

Riesen-Brunchbuffet von 9 bis 14 Uhr

Warme und kalte Vorspeisen • verschiedene Hauptgerichte • köstliche Desserts

a) zzgl. Getränke • Kids bis 3 essen frei • Kids bis 8 wird der halbe Preis gemacht



<b>Omas Landkuchen</b>	Stück <b>3,80</b>
Hmmm ... genieße unseren Landkuchen je nach Tagesangebot	
<b>Portion Sahne</b>	<b>1,00</b>

Alle Getränke gibt es auf Wunsch auch mit  
laktosefreier Milch

# Getränke

## WASSER

**Gerolsteiner Sprudel** FI. 0,25 L **2,80** FI. 0,75 L **6,30**  
Das Wasser mit dem Stern

**Gerolsteiner Naturell** FI. 0,25 L **2,80** FI. 0,75 L **6,30**  
Das Wasser mit dem Stern

**San Pellegrino** FI. 0,25 L **3,10** FI. 0,75 L **6,90**  
Das feinperlige Mineralwasser aus den Tiefen der lombardischen Alpen

**Acqua Panna** FI. 0,25 L **3,10** FI. 0,75 L **6,90**  
Das stille Wasser der Toskana

## SOFTDRINKS

**Sinalco** FI. 0,33 L **3,10** Glas 0,5 L **4,50**  
Cola 1, 9 • Cola Light 1, 3, 9, 11, 12 • Cola Zero 1, 9, 11  
Cola Mix 0,33 L 1, 9 • Cola Mix 0,5 L 1, 2, 3, 9  
Orange 0,33 L 3 • Orange 0,5 L 2, 3 • Zitrone

**Schweppes** FI. 0,2 L **3,10**  
Bitter Lemon 3, 10 • Tonic Water 10 • Ginger Ale 1  
Russian Wild Berry

**Almdudler – das Original** FI. 0,35 L **3,40**  
Aus 32 natürlichen Alpenkräutern

**Vitamalz** FI. 0,33 L **3,10**

**Red Bull** 9, 14 0,25 L **4,10**

## SAFT & SCHORLE

**Frisch gepresster Orangensaft** Glas 0,2 L **4,20**

**SAFT & NEKTAR von RAUCH** Glas 0,2 L **3,10**  
Naturrüber Apfelsaft • Orangensaft • Rhabarbersaftgetränk  
Maracujanektar • Bananennektar • Kirschnektar  
Johannisbeernektar

**Alle Säfte auch als Schorle** Glas 0,3 L **3,40** Glas 0,5 L **4,70**

## EISTEE

**von RAUCH** klein **3,20** groß **4,70**  
Zitrone • Pfirsich

# Hausgemachter

## EISTEE

**Zitrone-Ingwer** 2 klein **3,70**  
Grüner Tee • Zitronensaft  
Ingwersirup • frische Minze groß **5,20**

**Holunder-Johannisbeere** 2 klein **3,70**  
Schwarzer Tee • Sommerbeerentee  
Zitronensaft • Holunderblütensirup  
Schwarzer Johannisbeersaft  
frische Minze groß **5,20**

Gutes

im Glas!

Lass Dich  
verführen



## BIER VOM FASS

### FRISCH GEZAPFT

<b>Löwenbräu Original</b> Ein Bier wie Bayern	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,20</b>
<b>Löwenbräu Pils</b> Hopfig & feinherb	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,20</b>
<b>Löwenbräu Dunkel</b> Feinwürziges Malzaroma	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,20</b>
<b>Löwenbräu Radler</b> Pils mit Sinalco Zitrone	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,20</b>
<b>Löwenbräu Cola</b> 1,9 Bier-Cola-Mix	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,20</b>
<b>Franziskaner Hell</b> Hefe-Weissbier Frisch & mit natürlicher Hefe	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	
<b>Franziskaner Radler</b> Hefe-Weissbier mit Sinalco Zitrone	0,3 L <b>3,00</b>	0,5 L <b>4,40</b>	

## AUS DER FLASCHE

### MIT LIEBE GEÖFFNET

<b>Franziskaner Dunkel</b> Hefe-Weissbier Dunkle & hefetrübe Spezialität	Fl. 0,5 L <b>4,40</b>
<b>Franziskaner Kristall</b> Hefe-Weissbier Kristallklare & hellgoldene Spezialität	Fl. 0,5 L <b>4,40</b>



„Herr Ober,

A MASS UND A RADLER, BITTE! „

Früher war mehr Bier! Damals wurde es in einer Masskanne ausgeschenkt, genau 1,069 Liter passten hinein. Lässt sich „Masskanne“ gut aussprechen, wenn man schon drei getrunken hat? Wurde sie deshalb kurz „die Mass“? Das wissen wir nicht. Was wir wissen: Im 19. Jahrhundert wurde die Mass auf einen Liter festgelegt.

Vielleicht hat der Kugler Franz zu viel Bier ausgeschenkt. Franz war Wirt in Oberhaching. Seine Gaststätte war bei Radlern sehr beliebt. Eines schönen Tages im Jahr 1922 drohte das Bier knapp zu werden. Was nun? Geistesgegenwärtig, so die Legende, mischte er den durstigen Radlern Limo ins Bier und erfand das Radler.

Ob Mass oder Radler, beides wird in Masskrügen genossen – Prosit!

## ALKOHOLFREIES BIER

### FRANZISKANER

**Alkoholfrei** Fl. 0,5 L **4,40**  
Hefe-Weissbier Alkoholfrei  
Isotonischer Durstlöcher

**Alkoholfrei Zitrone** Fl. 0,33 L **3,00**  
Erfrischung pur

### LÖWENBRÄU

**Alkoholfreies Schankbier** Fl. 0,5 L **4,40**  
Herrlicher Durstlöcher

### BECK'S

**Alkoholfrei** Fl. 0,33 L **3,00**  
Erfrischender Genuss

**BIER**  
+

mit *Liebe* und *Leidenschaft*

# WEIN & SECCO

+ für jeden Moment

## Weißwein

**Grüner Veltliner** QbA, trocken  
Geschliffene Frucht und tolle Würze bereiten jede Menge  
Trinkvergnügen  
Glas 0,2 L **4,30** Fl. 1,0 L **19,50**

**Pinot Grigio LewensLust**  
Wine of South Africa | Knackig leichte Grüntöne und eine  
herzhafte Säure. Der Duft erinnert an frisch geschnittenes  
Gras mit einem Hauch Stachelbeere  
Glas 0,2 L **4,20** Fl. 0,75 L **14,50**

**Grauburgunder** QbA, trocken  
Ein rassiger, ausdrucksvoller Wein mit pikanter Note. Seine  
Fruchtaromen erinnern an Ananas, Birne und Zitrusfrüchte  
Glas 0,2 L **4,90** Fl. 1,0 L **22,70**

**Moscato LewensLust**  
Dieser Moscato ist lieblich-süß mit üppig fruchtigen  
Aromen. Spuren von Zitronen vereinen sich mit dem  
Geschmack von saftigen Pfirsichen und reifen Aprikosen  
Glas 0,2 L **5,50** Fl. 0,75 L **17,50**

## Rosé

**Merlot Rosé LewensLust**  
Wine of South Africa  
Ein Klasse Rosé mit Noten von Erdbeere und Rosenblättern  
mit der Frische und Fruchtigkeit eines Weißweins  
Glas 0,2 L **4,70** Fl. 0,75 L **15,90**

## Rotwein

**Blauer Zweigelt** Qualitätsrotwein, trocken  
Ein kräftiger, voller Rotwein, samtig-zartherb  
Glas 0,2 L **4,30** Fl. 1,0 L **19,50**

**Dornfelder** QbA, trocken  
Großzügiges Duftspiel aus dunklen Waldbeeren und Kräu-  
tern. Überzeugt am Gaumen durch klare Frucht und tragen-  
de Gerbstoffe  
Glas 0,2 L **4,50** Fl. 1,0 L **20,50**

**Merlot LewensLust**  
Wine of South Africa  
Ein geschmeidiger Merlot mit feinen Spuren von  
Kirsche, Himbeere, Schwarzer Johannisbeere und Minze  
Glas 0,2 L **5,50** Fl. 0,75 L **18,90**

**Weinschorle** - **0,40**

## Secco

**Scavi & Ray Secco** 10,5 % Glas 0,1 L **3,50**  
Er duftet frisch und ist reich an Fruchtnoten

**Scavi & Ray Secco** 10,5 % Glas 0,15 L **4,70**  
**auf Eis**

**Scavi & Ray Secco** 10,5 % Fl. 0,75 L **20,50**  
**Flasche**

# Die Nummer eins: APERITIF

+

**Lillet Wild Berry** Glas 0,2 L **6,10**  
Lillet • Schweppes Russian Wild Berry  
Sommerbeeren • Minze

**Aperol Spritz** 1, 10 Glas 0,2 L **6,10**  
Erfrischend fruchtig-herber Secco-Aperitif

**Brombeer Spritz** 2 Glas 0,2 L **6,90**  
Sears Cutting Edge Gin • Schweppes  
Russian Wild Berry • Brombeersirup  
Zitronensaft • Sommerbeeren • Minze

**Limoncello Spritz** 2 Glas 0,2 L **6,90**  
Limoncello • Scavi & Ray Secco • Zitronensaft  
Sprudelwasser • Minze



# Spirituosen (2cl)

## OBSTLER & GRAPPA

<b>Alpenschnaps</b> 33 % vol. Milder Schnaps aus der Haselnuss	<b>2,90</b>
<b>Williamsbirne</b> 40 % vol.	<b>3,10</b>
<b>Williamsbrand mit Birne</b> 40 % vol.	<b>3,90</b>
<b>Himbeergeist</b> 42 % vol.	<b>3,10</b>
<b>Obstler</b> 38 % vol.	<b>2,70</b>
<b>Rauch Enzian</b> 40 % vol.	<b>2,70</b>
<b>Rauch Bärwurz</b> 40 % vol.	<b>2,70</b>
<b>Marillenbrand</b> 40 % vol.	<b>2,20</b>
<b>Marillenbrand mit Aprikose</b> 40 % vol.	<b>2,90</b>

## AQUAVIT & BITTER

<b>Malteserkreuz Aquavit</b> 40 % vol.	<b>2,90</b>
<b>Linie Aquavit</b> 41,5 % vol.	<b>3,10</b>
<b>Jägermeister</b> 35 % vol.	<b>2,90</b>
<b>Ramazotti</b> 30 % vol., 1 mit Zitrone und Eis	<b>2,90</b>

## LIKÖRE

<b>Amaretto</b> (4 cl) 20 % vol., 1	<b>4,60</b>
<b>Baileys Irish Cream</b> (4 cl) 17 % vol., 1, 9	<b>4,60</b>

## WODKA, WHISKEY, RUM & GIN

<b>9 Mile Vodka</b> (4 cl) 37,5 % vol.	<b>5,00</b>
<b>Bourbon</b> (4 cl) 40 % vol., 1	<b>5,00</b>
<b>Bacardi</b> (4 cl) 38 % vol.	<b>5,00</b>
<b>Sears Cutting Edge Gin</b> (4 cl) 44 % vol.	<b>5,00</b>

## LONGDRINK

<b>Alle Spirituosen als Longdrink</b> (ausgenommen Red-Bull-Getränke)	<b>+ 1,50</b>
--	---------------

# Zum Fliegen

<b>Flying Hirsch</b> alk 2 cl 9, 14 Longdrink Flying Hirsch entwickelt durch das enthaltene Koffein im Energy Drink eine leicht belebende Wirkung. Er schmeckt leicht bittersüß Jägermeister 35 % vol., Red Bull 9, 14	<b>4,70</b>	<b>Maikäferflugbenzin</b> ® alk 2 cl Kräuterlikör 45 % vol. 16 heimische Kräuter verleihen der Geheimrezeptur dieses Likörs ihren typischen Geschmack. Die ursprüngliche Rezeptur stammt aus einem alten Kräuterbuch der Benediktiner	<b>2,90</b>
--	-------------	---	-------------

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmitteln 4 mit Geschmacksverstärkern 5 mit Schwefeldioxid 6 mit Schwärzungsmitteln 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmitteln 12 Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin 15 Nitratpökelsalz 16 Kräuterbutterzubereitung; Unsere Weine enthalten Sulfite.  
**Frühstücks- und Brunchbuffet:** Zusatzstoffe auf Wunsch an der Theke einsehbar.

## ALPENFEUER

Da wird einem warm ums Herz.  
Ein atmosphärischer Trunk, der flambiert alle Sinne bezaubert und die Seele wärmt. Für dieses Getränk waren schon unsere Vorfahren Feuer und Flamme

**Alpenfeuer – für echte Mannsbilder** 65 % vol. (2 cl) **3,60**



Deine  
**Flamme**  
des Tages



Man muss die Feste feiern,  
wie sie fallen. Erst recht, wenn es das eigene ist.

## FESTE FEIERN



Bei der nächsten Feier einfach mal nichts machen müssen. Keine Tische und Stühle rücken. Kein stundenlanges Kochen. Keine Getränke schleppen. Die Zeit einfach mal genießen und mit den Gästen plaudern. Dabei nicht auf die Gemütlichkeit verzichten – sich wie zu Hause fühlen. Ob im Stüberl, in dem man ganz für sich ist, oder im Gastraum mit meterhohem Kamin: Deiner Feier wird es an nichts fehlen. Du entscheidest, welche Speisen und Getränke auf den Tisch kommen, damit Dein Fest so wird, wie Du es Dir vorstellst. Sprich uns gerne an, wir beraten Dich für eine gelungene Feier.

Infos unter [www.bavariaalm.de](http://www.bavariaalm.de)

SCHENKEN  
MIT EINEM

**GUTSCHEINE**  
im Betrieb oder  
unter [www.bavariaalm.de](http://www.bavariaalm.de)  
erhältlich

Weg vom Alltagsstress,  
hinein in eine  
herzliche Umgebung,  
in der alle  
Sinne überzeugt und  
Wünsche erfüllt werden:  
**Erholung. Freude.**  
**Gutes. Zeit für sich.**



**WIR  
SUCHEN  
DICH**



## FÜR UNSER TEAM

Servicemitarbeiter, Köche,  
Schichtleiter, Küchen-  
mitarbeiter (w/m/d)... finde unsere  
Stellen unter  
[www.bavariaalm.de/jobs/](http://www.bavariaalm.de/jobs/)  
oder scanne den QR-Code.

**BAVARIA** Alm®

WO GUTES NOCH GUT IST

SCAN ME



# Newsletter

Melde Dich jetzt zum Newsletter unter [www.bavariaalm.de/newsletter](http://www.bavariaalm.de/newsletter) an oder scanne einfach den QR-Code und wir versorgen Dich regelmäßig mit den neuesten Infos und Aktionen.

SCAN ME

Was ist -  ?

**Die können sich sehen lassen!  
Ein Augenschmaus, unsere Speisen ...**

Du willst vorher sehen, was auf den Tisch kommt?  
Scanne einfach die QR-Codes auf den Seiten in der Karte,  
sieh Dir die Speisen an und schmilz dahin.

© Gastro & Alm GmbH  
Frankenstraße 6  
31135 Hildesheim  
Fon 05121. 9127-0  
Fax 05121. 9127-101

Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH  
Alle Preise verstehen sich in Euro  
inklusive Mehrwertsteuer und  
Bedienungsgeld.  
Stand 07.2020 | 4.500

[www.bavariaalm.de](http://www.bavariaalm.de)

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland