

**BAVARIA** *Alm*<sup>®</sup>

WO GUTES NOCH GUT IST



Schmankerl

Kochbuch

Unsere  
Speisen und  
Getränke

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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

# Suppen

- Flädlesuppe** <sup>4</sup>  **3,80**  
Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen
- Zünftige Kartoffelsuppe** <sup>2, 3, 5</sup>  **4,40**  
Kartoffelsuppe • Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln
- Vegane Kartoffelsuppe** <sup>2, 3, 5</sup>   **4,40**  
Kartoffelsuppe • Lauch
- Hausgemachte Gulaschsuppe** <sup>4</sup>  **5,90**  
Gulaschsuppe • Fleischeinlage • Bergsteigerbrot

## HEIMAT



Oh welche Zauber liegen in diesem kleinen Wort: Daheim

Emanuel Geibel

# Brotzeit

- Ofenfrische Brezen**   **2,10**
- Warmes Hausbrot** <sup>3, 4</sup> **9,90**  
Bauernbrot • hausgemachter Alaufstrich • Griebenschmalz • Kräuterbutter
- Vesper-Brettl** <sup>1, 2, 3, 4, 5, 7, 11</sup>  **15,20**  
Schwarzwälder Schinken • Landjäger • Zwiebelmett • hausgemachter Alaufstrich • Emmentaler Käse • Klosterkäse • Leberkäse • Butter • Griebenschmalz • Gewürzgurke • Bergsteigerbrot
- Hausgemachter Alaufstrich**   **8,90**  
Alaufstrich? 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



# Salate

## Beilagensalat

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Rote Bete • Gurke • Möhren

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing

3,90

## Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

8,90

## Salat mit Hähnchenbrust

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • Hähnchenbrust mit Orangen-Curry-Marinade • Baguette

Dressing Empfehlung: Caesar-Dressing

14,60

## Salat mit hausgebeiztem Lachs

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • hausgebeiztem Lachs • gekochtem Ei • Bergsteigerbrot

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing

14,50

## Salat mit Schinken-Käse-Röllchen

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • Kochschinken • Gouda • gekochtem Ei • Bergsteigerbrot

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing

12,50

## Salat mit Ziegenkäse

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Rote Bete • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • Ziegen-Frischkäse-Taler mit Honig • Baguette

Dressing Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

13,90

## Salat mit Weißwurst im Pankorock

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • Weißwurst im Pankorock • Senf-Mayonnaise • Bergsteigerbrot

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing

13,50

## Wahlweise

Bayerisch-Dressing

Caesar-Dressing

Honig-Senf-Dressing

SCAN ME



## Gib es obendrauf

Früchte der Saison

+ 2,50

gebratene Hähnchenbrust mit Orangen-Curry-Marinade

+ 5,00

Weißwurst im Pankorock

+ 3,90

Speckstreifen

+ 4,00

Schinken-Käse-Röllchen

+ 3,50

Ziegen-Frischkäse-Taler • Honig

+ 4,90

sautierte Champignons • Zwiebeln

+ 3,50

hausgebeizter Lachs

+ 4,90

gebratenes Rotbarschfilet

+ 5,00



Aus Großmutter's altem Rezeptbuch...

# Bergsteiger-Knödel

**Bauernknödel** <sup>1, 2, 3, 5, 7, 17</sup>  **9,90**

450 g Kartoffelkloß gefüllt mit Debreziner und Kräutern • Zwiebel-Jus • Röstzwiebeln

**Speck-Zwiebel-Knödel** <sup>1, 2, 3, 5, 7, 17</sup>  **9,50**

450 g Kartoffelkloß gefüllt mit Speck • Zwiebeln • Kräuter • Malzbiersoße • Röstzwiebeln

**Broccoli-Käse-Knödel** <sup>2, 3, 5</sup>   **9,50**

450 g Kartoffelkloß gefüllt mit Broccoli • Bergkäse • Kräuterrahmsauce • Schnittlauch

**Lachs-Knödel** <sup>2, 3, 5</sup>   **11,90**

450 g Kartoffelkloß gefüllt mit Räucherlachs • Kräuter • Senf-Kräuter-Rahm

SCAN ME



*Tipps*



# Alm Schnitzel

**Wiener Art** <sup>2, 3, 4, 7</sup> 

Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln • Beilagensalat

15,50

**Jäger Art** <sup>4, 5, 17</sup> 

Schweineschnitzel • Waldpilzrahm • Pommes frites • Beilagensalat

16,90

**Original Alm Schnitzel** <sup>2, 3, 7</sup> 

Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier • zwei Speckstreifen • hausgemachte Bratkartoffeln • Beilagensalat

16,60

Hauchdünn und knusprig muss er sein, der perfekte Flammkuchen oder, wie man in Württemberg sagt, „Hitzkuchen“ oder „Bloutz“, 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.

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

# Flammkuchen

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

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel • Zwiebelstreifen • Frühlingszwiebeln

9,90

**Der Französische** <sup>2</sup> 

Tomatensoße • Hähnchen • Frühlingszwiebeln • Sauce Hollandaise • Gouda

11,90

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

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

12,20



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH

# Kleine Schmankerl

**Weißwurst** 3,4  
Zwei original Weißwürste • süßer Senf

4,90

**Allgäuer Käsespätzle** 10,90

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse • Röstzwiebeln • Beilagensalat

**Wirtshausplatterl** 2,3,4,5,7  
6 Rostbratwürstchen • Sauerkraut • hausgemachtes Kartoffelpüree

10,20

**Vegetarischer Pfannkuchen** 2,4,17 10,90

Spinat- und Waldpilzfüllung • Sauce Hollandaise • Gouda • Salatanlage

**Tiroler Gröstl** 2,3,7,11 11,90

Gebrautes Schweinefleisch vom Nacken • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Gewürzgurke

**Großmutter's Fleischpflanzerl** 1,17 11,40

Zwei selbst gemachte Frikadellen • hausgemachte Bratensoße • hausgemachtes Kartoffelpüree • Butterkarotten

**Hähnchengeschnetzeltes** 4 11,90

Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons • zwei hausgemachte Kartoffelrösti • kleiner Beilagensalat

**Leberkäse Allgäuer Art** 2,3,4,7 13,10

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Beilagensalat

**Löwensteak** 2,3,4,7 19,60

Riesen-Schweinerückensteak (400 g) • gebratene Zwiebeln • hausgemachte Bratkartoffeln • Beilagensalat

**Hausgemachte Kräuterbutter** 1,60

**Deftiger Schweinebraten** 1,2,3,5,17 14,90

Hausgemachter Schweinebraten mit Kruste • hausgemachte Bratensoße • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

**Gulasch Tiroler Art** 15,50

Hausgemachtes Rindergulasch • Spätzle • Beilagensalat

**Gebratene Schweinshaxn** 1,2,3,5,7,17 17,90

Grillhaxe • hausgemachte Bratensoße • Sauerkraut • 2 Scheiben Serviettenknödel

**Molle Holztrog (p. P.)** 2,3,4,5,7 19,80

Zünftiges nach Art des Hauses!  
Haxenfleisch • Fleischpflanzerl • Leberkäse • Debreziner • Rostbratwürstchen • original Weißwurst • Sauerkraut • hausgemachte Bratkartoffeln

**Rippchen Bavaria Alm** 2,3,5 16,90

Rippchen vom Schwein • hausgemachte Soße • Pommes frites • Krautsalat

**Rinderroulade klassisch** 1,2,3,5,7,11,17 15,60

Hausgemachte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel • hausgemachte Bratensoße



## Mahlzeit!

SCAN ME



## GAUMEN-FREUDE



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

Wilhelm Busch

# 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

12,50

# Burgermeister

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

## Röstbrot-Burger <sup>3</sup>

11,50

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

Unser absoluter Lieblingsburger:

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

11,90

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

## Almhütten-Burger

12,90

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

Tipps

Almhütten-Burger

## Gib es dazu

Rindfleisch 180g	+ 4,50
Speck <sup>2, 3, 7</sup>	+ 1,80
Schmorzwiebeln	+ 1,00
Pommes frites	+ 2,50
Bratkartoffeln	+ 2,50
Beilagensalat	+ 3,80

# Fisch

## Matjes nach nordischer Art <sup>2, 11</sup>

10,90

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

## Rotbarschfilet mit Pankorock-Kruste

14,90

Rotbarschfilet mit Pankorock-Kruste • Kartoffelpüree • Gurken-Senf-Soße

## Backfisch <sup>1, 11</sup>

14,60

Backfisch • lauwarmer, bayerischer Kartoffelsalat • Remouladensoße

## Rösti mit Lachs

12,90

Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage

SCAN ME



# Süßes & Eis

Wie zu Großmutter's Zeiten.

## Süße Mini-Brezel 4,30

Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimtucker • eine Kugel Vanilleeis • Rote Grütze

## Milchreis 4,80

Kalt oder warm  
Wahlweise: Zimtucker, Rote Grütze oder Apfelmus 3

## Kaiserschmarrn in der Pfanne (p. P.) 8,90

Wahlweise: Zwetschgenröster, Apfelmus 3 oder Erdbeersoße

... und mit Rumrosinen + 1,20

## Zwei Marillenknödel 2 4,90

Soße mit Vanillegeschmack • Erdbeermark

## Ofenfrischer Apfelstrudel 5,90

Schlagsahne • eine Kugel Vanilleeis oder Soße mit Vanillegeschmack

## Wiesn Duett 4,90

Mascarpone-Creme mit grünem und rotem Biskuitteig • karamellisierte Kürbiskerne • Knuspermüsli • Minze

## Gipfelstürmer

Windbeutel gefüllt mit:

• Bayrisch Creme und Erdbeermark 4,90

• Schlagsahne und Rote Grütze 5,90

• Schlagsahne, Bananenscheiben und Schokosoße 4,90

## Rote Grütze Becher 6,50

2 Kugeln Vanilleeis • Rote Grütze • Schlagsahne

SCAN ME



# Kaffee & Tee

Pott Kaffee 2,80

Latte Macchiato XL-Glas 3,90

Pott Cappuccino mit Milch 3,10

Pott Milchkaffee 3,20

Café Crème 3,00

Espresso 2,40

Doppelter Espresso 3,40

Espresso Macchiato 2,80

Pott heiße Schokolade 3,00

... mit Sahne 3,50

... mit Amaretto (2 cl) 20 % vol., 1 4,70

... mit Baileys (2 cl) 17 % vol., 1,9 4,90

... mit Rum (2 cl) 37,5 % vol. 4,70

Kalte Milch XL-Glas 2,50

Kalter Kakao XL-Glas 2,80

Grog (4 cl Rum) 4,50

Jagertee 4,50

Glühwein 3,70

Zur kalten Jahreszeit

... mit Amaretto (2 cl) 20 % vol., 1 5,40

... mit Rum (2 cl) 37,5 % vol. 5,40

Glas Tee 2,80

Schwarz • Grün • Früchte

Pfefferminz • Kamille

Glas frischer Minztee 3,50

Pfefferminztee aus frischen Blättern

Glas frischer Ingwer-Zitronen-Tee 3,50

Frischer Ingwer • Zitrone • Minze

Heiße Zitrone 2,90

Extraschuss Sirup (2 cl) + 0,80

Karamell 2 • Vanille 1,2 • Mandel 2

Zimt 1,2 • Haselnuss 1,2

Alle Getränke gibt es auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch

**Tipp**

Zeit zum Schlemmen

# Frühstück & Brunch

Richtig gut schmeckt es in den Morgenstunden, wenn man sich so richtig Zeit nimmt. Am besten mit den Liebingsmenschen 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.

## Frühstücksbuffet

Samstags von 9 bis 13 Uhr zum Sattessen

## Sonn- & Feiertagsbrunch

Riesen-Brunchbuffet von 9 bis 14 Uhr

Warme und kalte Vorspeisen • verschiedene Hauptgerichte • köstliche Desserts

10,90 a

15,90 a

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



# Getränke

## WASSER

<b>Gerolsteiner Sprudel</b> Das Wasser mit dem Stern	Fl. 0,25 L <b>2,80</b>	Fl. 0,75 L <b>6,30</b>
<b>Gerolsteiner Naturell</b> Das Wasser mit dem Stern	Fl. 0,25 L <b>2,80</b>	Fl. 0,75 L <b>6,30</b>
<b>San Pellegrino</b> Das feinperlige Mineralwasser aus den Tiefen der lombardischen Alpen	Fl. 0,25 L <b>3,10</b>	Fl. 0,75 L <b>6,90</b>
<b>Acqua Panna</b> Das stille Wasser der Toskana	Fl. 0,25 L <b>3,10</b>	Fl. 0,75 L <b>6,90</b>

## SOFTDRINKS

<b>Sinalco</b> 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	Fl. 0,33 L <b>3,10</b>	Glas 0,5 L <b>4,50</b>
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon 3, 10 • Tonic Water 10 • Ginger Ale 1 Russian Wild Berry		Fl. 0,2 L <b>3,10</b>
<b>Almdudler – das Original</b> 1 Aus 32 natürlichen Alpenkräutern		Fl. 0,35 L <b>3,50</b>
<b>Vitamalz</b>		Fl. 0,33 L <b>3,20</b>
<b>Red Bull</b> 9, 14		0,25 L <b>4,30</b>

## SAFT & SCHORLE

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>		Glas 0,2 L <b>4,20</b>
<b>SAFT &amp; NEKTAR von RAUCH</b> Naturrüber Apfelsaft • Orangensaft • Rhabarbersaftgetränk • Maracujanektar • Bananennektar • Kirschnektar • Johannisbeernektar		Glas 0,2 L <b>3,20</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	Glas 0,3 L <b>3,40</b>	Glas 0,5 L <b>4,70</b>

## EISTEE

<b>von RAUCH</b> Zitrone • Pfirsich	klein <b>3,40</b>	groß <b>4,70</b>
--	-------------------	------------------

# Hausgemacht

## LIMONADE

<b>Apfel-Maracuja Limonade</b> Apfelsaft • Maracujasirup • Sprudelwasser • Apfelscheiben • frische Minze	klein <b>3,80</b> groß <b>5,30</b>
<b>Ski-Wasser</b> 2 Himbeersirup • Zitronensirup • Sprudelwasser	klein <b>3,80</b> groß <b>5,30</b>

## EISTEE

<b>Zitrone-Ingwer</b> 2 Grüner Tee • Zitronensaft • Ingwersirup • frische Minze	klein <b>3,80</b> groß <b>5,30</b>
<b>Holunder-Johannisbeere</b> 2 Schwarzer Tee • Sommerbeerentee • Zitronensaft • Holunderblütensirup • Schwarzer Johannisbeersaft • frische Minze	klein <b>3,80</b> groß <b>5,30</b>



*Gutes*  
im Glas!  
Lass Dich  
verführen

## BIER VOM FASS

### FRISCH GEZAPFT

<b>Löwenbräu Original</b> Ein Bier wie Bayern	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,40</b>
<b>Löwenbräu Pils</b> Hopfig & feinherb	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,40</b>
<b>Löwenbräu Dunkel</b> Feinwürziges Malzaroma	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,40</b>
<b>Löwenbräu Radler</b> Pils mit Sinalco Zitrone	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,40</b>
<b>Löwenbräu Cola</b> 1,9 Pils mit Sinalco Cola	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	Mass Bier 1,0 L <b>8,40</b>
<b>Franziskaner Hell</b> Hefe-Weissbier Frisch & mit natürlicher Hefe	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	
<b>Franziskaner Radler</b> Hefe-Weissbier mit Sinalco Zitrone	0,3 L <b>3,10</b>	0,5 L <b>4,50</b>	

## AUS DER FLASCHE

### MIT LIEBE GEÖFFNET

<b>Franziskaner Dunkel</b> Hefe-Weissbier Dunkle & hefetrübe Spezialität	Fl. 0,5 L <b>4,50</b>
<b>Franziskaner Kristall</b> Hefe-Weissbier Kristallklare & hellgoldene Spezialität	Fl. 0,5 L <b>4,50</b>



## ALKOHOLFREIES BIER

### FRANZISKANER

<b>Alkoholfrei</b> Hefe-Weissbier Alkoholfrei Isotonischer Durstlöcher	Fl. 0,5 L <b>4,50</b>
<b>Alkoholfrei Zitrone</b> Erfrischung pur	Fl. 0,33 L <b>3,10</b>

### LÖWENBRÄU

<b>Alkoholfreies Schankbier</b> Herrlicher Durstlöcher	Fl. 0,5 L <b>4,50</b>
---	-----------------------

### BECK'S

<b>Alkoholfrei</b> Erfrischender Genuss	Fl. 0,33 L <b>3,10</b>
--	------------------------

**BIER**  
+ mit *Liebe und Leidenschaft*

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!

# WEIN & SECCO

## + für jeden Moment

### Weißwein

**Grüner Veltliner** QbA, trocken  
Geschliffene Frucht und tolle Würze bereiten jede Menge  
Trinkvergnügen  
Glas 0,2 L **4,50** Fl. 1,0 L **20,90**

**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 **4,40** Fl. 0,75 L **17,90**

**Grauburgunder** QbA, trocken  
Ein rassiger, ausdrucksvoller Wein mit pikanter Note. Seine  
Fruchtaromen erinnern an Ananas, Birne und Zitrusfrüchte  
Glas 0,2 L **5,20** Fl. 1,0 L **23,90**

**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 **5,70** Fl. 0,75 L **18,50**

### 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 **4,90** Fl. 0,75 L **16,90**

### Rotwein

**Blauer Zweigelt** Qualitätsrotwein, trocken  
Ein kräftiger, voller Rotwein, samtig-zartherb  
Glas 0,2 L **4,50** 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 **4,70** Fl. 1,0 L **21,40**

**Merlot LewensLust**  
Wine of South Africa  
Ein geschmeidiger Merlot mit feinen Spuren von  
Kirsche, Himbeere, Schwarzer Johannisbeere und Minze  
Glas 0,2 L **5,80** Fl. 0,75 L **19,50**

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

### Secco

**Scavi & Ray Secco** 10,5 % Glas 0,1 L **3,80**  
Er duftet frisch und ist reich an Fruchtnoten

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

**Scavi & Ray Secco** 10,5 % Fl. 0,75 L **20,70**  
**Flasche**

# Die Nummer eins:

## APERITIF



**Alm Spritz** 1,2 Glas 0,2 L **6,90**  
9 Mile Vodka • Zitronensirup • Holundersirup •  
Almdudler • frische Limette • frische Minze

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

**Aperol Spritz** 1,10 Glas 0,2 L **6,30**  
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.	<b>2,90</b>
Milder Schnaps aus der Haselnuss	
<b>Williamsbirne</b> 40 % vol.	<b>3,10</b>
<b>Himbeergeist</b> 42 % vol.	<b>3,10</b>
<b>Obstler</b> 38 % vol.	<b>2,90</b>
<b>Rauch Enzian</b> 40 % vol.	<b>2,90</b>
<b>Rauch Bärwurz</b> 40 % vol.	<b>2,70</b>
<b>Marillenbrand</b> 40 % vol.	<b>2,90</b>

## AQUAVIT & BITTER

<b>Malteserkreuz Aquavit</b> 40 % vol.	<b>3,00</b>
<b>Linie Aquavit</b> 41,5 % vol.	<b>3,20</b>
<b>Jägermeister</b> 35 % vol.	<b>3,00</b>
<b>Ramazzotti</b> 30 % vol., 1 mit Zitrone und Eis	<b>3,00</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	<b>4,90</b>	<b>Maikäferflugbenzin</b> ® alk 2 cl	<b>3,10</b>
Longdrink Flying Hirsch entwickelt durch das enthaltene Koffein im Energy Drink eine leicht belebende Wirkung. Er schmeckt leicht bittersüß		Kräuterlikör 45 % vol.	
Jägermeister 35 % vol., Red Bull 9, 14		16 heimische Kräuter verleihen der Geheimrezeptur dieses Likörs ihren typischen Geschmack. Die ursprüngliche Rezeptur stammt aus einem alten Kräuterbuch der Benediktiner	

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 Lupinenerzeugnissen, 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 17 alkoholhaltig; 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

<b>Alpenfeuer</b> 65 % vol. (2 cl)	<b>3,90</b>
------------------------------------	-------------

Deine  
*Flamme*  
des Tages





## FESTE FEIERN



Ob royale Hochzeitsparty, die Nominierung zum Oscar oder der Umzug der Schwiegermutter nach Hamburg... es gibt unendlich viele Gründe, die Sie bei uns feiern können. Sie geben uns die Regieanweisungen und wir inszenieren alles so, damit Ihnen der tosende Applaus Ihrer Gäste sicher ist.

- + Bis zu 250 Personen im Restaurant möglich, Außenbereich bis zu 200 Personen
- + Weitläufige Terrasse, außergewöhnliches Einrichtungs-Ambiente
- + Verschiedene Buffetvorschläge und Getränkepauschalen
- + Tanzfläche
- + Ausreichend Parkmöglichkeiten

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

## Gutscheine

im Wert von  
**15 Euro, 25 Euro**  
und **50 Euro**

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*<sup>®</sup>

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.

## Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag  
Freitag  
Samstag  
Sonntag

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

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 04.2021 | 4.500

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

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland