

BAVARIA *Alm*[®]
WO GUTES NOCH GUT IST



Schmarkt 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 ⁴

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

4,30

Zünftige Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5}

Kartoffelsuppe • Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

4,90

Vegane Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5}

Kartoffelsuppe • Lauch

4,90

Hausgemachte Gulaschsuppe ⁴

Gulaschsuppe • Fleischeinlage • Bergsteigerbrot

6,60

HEIMAT



Oh welche Zauber liegen
in diesem kleinen Wort: Daheim

Emanuel Geibel

Brotzeit

Ofenfrische Brezen

2,40

Warmes Hausbrot ^{3, 4}

Bauernbrot • hausgemachter Almaufstrich • Griebenschmalz • Kräuterbutter

9,90

Vesper-Brettl ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 11}

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

15,20

Hausgemachter Almaufstrich

Würzige Käsezubereitung:
Brie • Romadur • dicker Rahm • Kräuter • Bergsteigerbrot

8,90

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

Salate

Beilagensalat

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

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

4,30

Schweizer Wurstsalat 2, 3, 5, 7, 11

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln •
Bergsteigerbrot

9,90

Salat mit hausgebeiztem Lachs 3 14,50

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

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit Schinken-Käse-Röllchen 2, 3, 7 14,00

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

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit Ziegenkäse 15,60

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

Dressing Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

Salat mit Hähnchenbrust 2 16,40

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

Dressing Empfehlung: Caesar-Dressing

Wahlweise

Bayerisch-Dressing 

Caesar-Dressing 

Honig-Senf-Dressing 

SCAN ME



Gib es obendrauf

Früchte der Saison

+ 3,00

gebratene Hähnchenbrust mit
Orangen-Curry-Marinade 2

+ 5,50

Speckstreifen 2, 3, 7

+ 4,00

Schinken-Käse-Röllchen 2, 3, 7

+ 3,90

Ziegen-Frischkäse-Taler • Honig

+ 4,90

sautierte Champignons • Zwiebeln

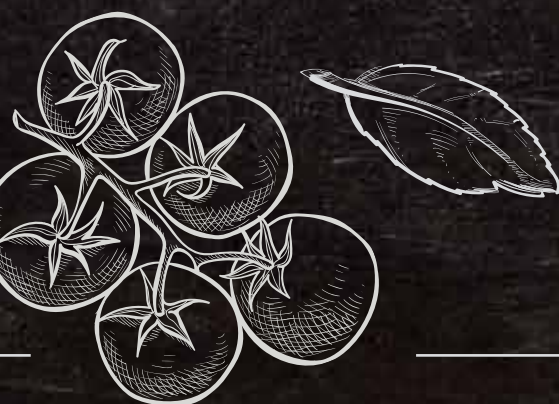
+ 4,00

hausgebeizter Lachs 3

+ 5,20

gebratenes Rotbarschfilet 

+ 5,50



Aus Großmutter's altem Rezeptbuch...

Bergsteiger-Knödel

Speck-Zwiebel-Knödel 1, 2, 3, 5, 17

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

10,90

Broccoli-Käse-Knödel 2, 3, 5

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

10,90

Knödel mit Grana Padano 1, 2, 3, 5

450 g Kartoffelkloß • Grana Padano • Hackfleischsoße • Basilikumpüree

13,90

SCAN ME



Tip



Alm Schnitzel

Wiener Art 2, 3, 4, 7

Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln • Beilagensalat

17,40

Jäger Art 4, 5, 17

Schweineschnitzel • Waldpilzrahm • Pommes frites • Beilagensalat

18,90

Original Alm Schnitzel 2, 3, 7

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

18,60

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 2, 3,

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel • Zwiebelstreifen • Frühlingszwiebeln

11,10

Der Französische 2

Tomatensoße • Hähnchen • Frühlingszwiebeln • Sauce Hollandaise • Gouda

13,30

Ziegenkäse-Mangold 1, 2, 3, 5

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

13,70



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH

Kleine Schmankerl

Weißwurst 3, 4

Zwei original Weißwürste • süßer Senf

5,50

Wirtshausplatterl 2, 3, 4, 5, 7

6 Rostbratwürstchen • Sauerkraut • hausgemachtes Kartoffelpüree

11,40

Allgäuer Käsespätzle

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse • Röstzwiebeln • Beilagensalat

12,30

Vegetarischer

Pfannkuchen 2, 4, 17

Spinat- und Waldpilzfüllung • Sauce Hollandaise • Gouda • Salatanlage

12,20

Tiroler Gröstl 2, 3, 7, 11

Gebratenes Schweinefleisch vom Nacken • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Gewürzgurke

13,40

Großmutter's Fleischpflanzerl 1, 17

Eine selbst gemachte Frikadelle (200g) • hausgemachte Bratensoße • hausgemachtes Kartoffelpüree • Butterkarotten

12,80

Hähnchengeschnetzeltes 4

Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons • zwei hausgemachte Kartoffelrösti • kleiner Beilagensalat

13,30



Mahlzeit!

Leberkäse Allgäuer Art 2, 3, 4, 7

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Beilagensalat

14,70

Löwensteak 2, 3, 4, 7

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

21,90

Hausgemachte Kräuterbutter

1,80

Deftiger Schweinebraten 1, 2, 3, 5, 17

Hausgemachter Schweinebraten • hausgemachte Bratensoße • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

16,70

Gulasch Tiroler Art

Hausgemachtes Rindergulasch • Spätzle • Beilagensalat

17,40

Gebratene

Schweinshaxn 1, 2, 3, 5, 7, 17

Grillhaxe • hausgemachte Bratensoße • Sauerkraut • 2 Scheiben Serviettenknödel

19,90

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

Zünftiges nach Art des Hauses! Haxenfleisch • Mini-Geflügelfrikadellen • Leberkäse • Debresiner • Rostbratwürstchen • original Weißwurst • Sauerkraut • hausgemachte Bratkartoffeln

22,10

Rippchen Bavaria Alm 2, 3, 5

Rippchen vom Schwein • hausgemachte Soße • Pommes frites • Krautsalat

18,90

Rinderroulade klassisch 1, 2, 3, 5, 7, 11, 17

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

17,90

TOLLE KNOLLE



Heiße Knolle herzhaft 1, 2, 5

Grana Padano • Hackfleischsoße

9,90

Heiße Knolle mediterran

Paprika • Champignons • Zucchini • rote Zwiebeln • Sourcreme

9,90



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

13,90

Burgermeister

Almhütten-Burger

14,90

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

EIN BURGER, DER KAUM ZU ÜBERTREFFEN IST – EIN ABSOLUTES HIGHLIGHT AN GESCHMACK:

Röstbrot-Burger

11,50

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

UNSER ABSOLUTER LIEBLINGSBURGER:

Laugen-Käse-Burger

13,30

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

Tipps

Almhütten-Burger

Gib es dazu

Rindfleisch 180g	+ 4,80
Speck 2, 3, 7	+ 2,00
Schmorzwiebeln	+ 1,20
Pommes frites	+ 2,80
Bratkartoffeln	+ 2,80
Beilagensalat	+ 4,30

Fisch

Matjes nach nordischer Art 2, 11
Matjes • Apfel-Gurken-Zwiebelsoße • rote Zwiebeln • hausgemachte Bratkartoffeln

12,20

Backfisch

Backfisch • lauwarmer, bayerischer Kartoffelsalat • Remouladensoße

15,90

Rösti mit Lachs

Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage

14,50

SCAN ME



Süßes & Eis

Wie zu Großmutter's Zeiten.

Süße Mini-Brezel 4,80

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

Milchreis 5,40

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

Kaiserschmarrn in der Pfanne (p. P.) 9,90

Wahlweise: Zwetschgenröster, Apfelmus 3 oder Erdbeermark

... und mit Rumrosinen + 1,20

Zwei Marillenknödel 2 5,30

Soße mit Vanillegeschmack • Erdbeermark

Kaiserschmarrn Eis 5,90

Warmer Kaiserschmarrn • eine Kugel Vanilleeis • Schlagsahne
Wahlweise: Apfelmus 3 oder Erdbeermark

Ofenfrischer Apfelstrudel 6,60

Schlagsahne • eine Kugel Vanilleeis oder Soße mit Vanillegeschmack

Gipfelstürmer

Windbeutel gefüllt mit:

• Bayrisch Creme und Erdbeermark 5,30

• Schlagsahne und Rote Grütze 6,30

Rote Grütze Becher 6,90

2 Kugeln Vanilleeis • Rote Grütze • Schlagsahne

SCAN ME



SEKT ZUM FRÜHSTÜCK & BRUNCH



Scavi & Ray Secco 10,5 % 3,30
Glas 0,1 L

Tipp

Zeit zum Schlemmen

Frühstück & Brunch

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

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

Kaffee & Tee

Pott Kaffee 3,10

Latte Macchiato XL-Glas 4,40

Pott Cappuccino mit Milch 3,50

Pott Milchkaffee 3,60

Café Crème 3,30

Espresso 2,70

Doppelter Espresso 3,70

Espresso Macchiato 3,10

Pott heiße Schokolade 3,30

... mit Sahne 3,90

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

... mit Baileys (2 cl) 17 % vol., 1, 9 5,40

... mit Rum (2 cl) 37,5 % vol. 5,20

Kalte Milch XL-Glas 2,80

Kalter Kakao XL-Glas 3,20

Grog (4 cl Rum) 4,70

Jagertee 4,70

Glühwein 3,90

Zur kalten Jahreszeit

... mit Amaretto (2 cl) 20 % vol., 1 5,80

... mit Rum (2 cl) 37,5 % vol. 5,80

Glas Tee 3,20

Schwarz • Grün • Früchte

Pfefferminz • Kamille

Glas frischer Minztee 3,80

Pfefferminztee aus frischen Blättern

Glas frischer Ingwer-Zitronen-Tee 3,80

Frischer Ingwer • Zitrone • Minze

Heiße Zitrone 3,30

Extraschuss Sirup (2 cl) + 0,90

Karamell 2 • Vanille 1, 2 • Mandel 2

Zimt 1, 2 • Haselnuss 1, 2

Alle Getränke gibt es auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch



Getränke

WASSER

Gerolsteiner Sprudel Das Wasser mit dem Stern	Fl. 0,25 L 3,20	Fl. 0,75 L 6,90
Gerolsteiner Naturell Das Wasser mit dem Stern	Fl. 0,25 L 3,20	Fl. 0,75 L 6,90
San Pellegrino Das feinperlige Mineralwasser aus den Tiefen der lombardischen Alpen	Fl. 0,25 L 3,50	Fl. 0,75 L 7,60
Acqua Panna Das stille Wasser der Toskana	Fl. 0,25 L 3,50	Fl. 0,75 L 7,60

SOFTDRINKS

Sinalco 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 3,60	Glas 0,5 L 4,90
Schweppes Bitter Lemon 3, 10 • Tonic Water 10 • Ginger Ale 1 Russian Wild Berry		Fl. 0,2 L 3,40
Almdudler – das Original 1 Aus 32 natürlichen Alpenkräutern		Fl. 0,35 L 3,90
Vitalz		Fl. 0,33 L 3,60
Red Bull 9, 14		0,25 L 4,80

SAFT & SCHORLE

Frisch gepresster Orangensaft		Glas 0,2 L 4,70
SAFT & NEKTAR von RAUCH Naturtrüber Apfelsaft • Orangensaft • Rhabarbersaftgetränk • Maracujanektar • Bananenektar • Kirschnektar • Johannisbeernektar		Glas 0,2 L 3,60
Alle Säfte auch als Schorle	Glas 0,3 L 3,80	Glas 0,5 L 5,20

EISTEE

von RAUCH Zitrone • Pfirsich	klein 3,70	groß 5,20
--	-------------------	------------------

Hausgemacht

LIMONADE

Apfel-Maracuja Limonade	klein 4,40
Apfelsaft • Maracujasirup • Sprudelwasser • Apfelscheiben • frische Minze	groß 5,90
Ski-Wasser 2	klein 4,40
Himbeersirup • Zitronensirup • Sprudelwasser	groß 5,90

EISTEE

Zitrone-Ingwer 2	klein 4,40
Grüner Tee • Zitronensaft • Ingwersirup • frische Minze	groß 5,90
Holunder-Johannisbeere 2	klein 4,40
Schwarzer Tee • Sommerbeerentee • Zitronensaft • Holunderblütensirup • Schwarzer Johannisbeersaft • frische Minze	groß 5,90

Gutes
im Glas!
Lass Dich
verführen



BIER VOM FASS

FRISCH GEZAPFT

Löwenbräu Original Ein Bier wie Bayern	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	Mass Bier 1,0 L 9,40
Löwenbräu Pils Hopfig & feinherb	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	Mass Bier 1,0 L 9,40
Löwenbräu Dunkel Feinwürziges Malzaroma	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	Mass Bier 1,0 L 9,40
Löwenbräu Radler Pils mit Sinalco Zitrone	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	Mass Bier 1,0 L 9,40
Löwenbräu Cola 1,9 Pils mit Sinalco Cola	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	Mass Bier 1,0 L 9,40
Franziskaner Hell Hefe-Weissbier Frisch & mit natürlicher Hefe	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	
Franziskaner Radler Hefe-Weissbier mit Sinalco Zitrone	0,3 L 3,60	0,5 L 4,90	

AUS DER FLASCHE

MIT LIEBE GEÖFFNET

Franziskaner Dunkel Hefe-Weissbier Dunkle & hefetrübe Spezialität	Fl. 0,5 L 4,90
Franziskaner Kristall Hefe-Weissbier Kristallklare & hellgoldene Spezialität	Fl. 0,5 L 4,90

+ BIER
mit Liebe und Leidenschaft



ALKOHOLFREIES BIER

FRANZISKANER

Alkoholfrei Hefe-Weissbier Alkoholfrei Isotonischer Durstlöcher	Fl. 0,5 L 4,90
Alkoholfrei Zitrone Erfrischung pur	Fl. 0,33 L 3,50

LÖWENBRÄU

Alkoholfreies Schankbier Herrlicher Durstlöcher	Fl. 0,5 L 4,90
---	-----------------------

BECK'S

Alkoholfrei Erfrischender Genuss	Fl. 0,33 L 3,50
--	------------------------

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 **4,90** Fl. 1,0 L **22,90**

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 **4,90** Fl. 0,75 L **19,90**

Grauburgunder

QbA, trocken
Ein rassiger, ausdrucksvoller Wein mit pikanter Note. Seine
Fruchtaromen erinnern an Ananas, Birne und Zitrusfrüchte

Glas 0,2 L **5,90** Fl. 1,0 L **25,90**

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 **6,40** Fl. 0,75 L **20,50**

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 **5,50** Fl. 0,75 L **18,90**

Rotwein

Blauer Zweigelt

Qualitätsrotwein, trocken
Ein kräftiger, voller Rotwein, samtig-zartherb

Glas 0,2 L **5,10** Fl. 1,0 L **21,50**

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 **5,30** Fl. 1,0 L **23,40**

Merlot LewensLust

Wine of South Africa
Ein geschmeidiger Merlot mit feinen Spuren von
Kirsche, Himbeere, Schwarzer Johannisbeere und Minze

Glas 0,2 L **6,50** Fl. 0,75 L **21,50**

Weinschorle

- 0,30

Secco

Scavi & Ray Secco

10,5 % Glas 0,1 L **3,90**
Er duftet frisch und ist reich an Fruchtnoten

Scavi & Ray Secco auf Eis

10,5 % Glas 0,15 L **5,60**

Scavi & Ray Secco Flasche

10,5 % Fl. 0,75 L **22,70**

Die Nummer eins:

+ APERITIF

Alm Spritz

1, 2 Glas 0,2 L **7,70**
9 Mile Vodka • Zitronensirup •
Holundersirup • Almdudler •
frische Limette • frische Minze

Lillet Wild Berry

Glas 0,2 L **6,90**
Lillet • Schweppes Russian
Wild Berry • Sommerbeeren •
Minze

Aperol Spritz

1, 10 Glas 0,2 L **6,90**
Erfrischend fruchtig-herb
Secco-Aperitif

Brombeer Spritz

2 Glas 0,2 L **7,40**
Sears Cutting Edge Gin •
Schweppes Russian Wild Berry •
Brombeersirup • Zitronensirup •
Sommerbeeren • Minze

Limoncello Spritz

2 Glas 0,2 L **7,10**
Limoncello • Scavi & Ray
Secco • Zitronensaft •
Sprudelwasser • Minze

Bavaria Spritz

1, 3, 10 Glas 0,2 L **8,10**
Aperol • Orangensaft •
Bitter Lemon • Zitronensirup •
frische Limette



Spirituosen (2cl)

OBSTLER

Alpenschnaps 33 % vol.	3,20
Milder Schnaps aus der Haselnuss	
Williamsbirne 40 % vol.	3,50
Himbeergeist 42 % vol.	3,50
Obstler 38 % vol.	3,30
Rauch Enzian 40 % vol.	3,40
Rauch Bärwurz 40 % vol.	3,30
Marillenbrand 40 % vol.	3,40

AQUAVIT & BITTER

Malteserkreuz Aquavit 40 % vol.	3,30
Linie Aquavit 41,5 % vol.	3,50
Jägermeister 35 % vol.	3,30
Ramazzotti 30 % vol., 1 mit Zitrone und Eis	3,30

LIKÖRE

Amaretto (4 cl) 20 % vol., 1	5,10
Baileys Irish Cream (4 cl) 17 % vol., 1, 9	5,10
Eierlikör im Schokobecher 15 % vol., 1	3,10

WODKA, WHISKEY, RUM & GIN

9 Mile Vodka (4 cl) 37,5 % vol.	5,60
Bourbon (4 cl) 40 % vol., 1	5,60
Bacardi (4 cl) 38 % vol.	5,60
Sears Cutting Edge Gin (4 cl) 44 % vol.	5,60

LONGDRINK

Alle Spirituosen als Longdrink (ausgenommen Red-Bull-Getränke)	+ 2,00
--	--------

SKI-SHOT alk 2 cl 2

9 Mile Vodka 37,5 % vol., Himbeer-Zitronensirup	3,60
---	------

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 65 % vol. (2 cl)	4,50
------------------------------------	------

Zum Fliegen

Flying Hirsch alk 2 cl 9, 14	5,50	Maikäferflugbenzin ® alk 2 cl	3,60
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		Kräuterlikör 45 % vol.	
		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 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 17 alkoholhaltig; Unsere Weine enthalten Sulfite.
Frühstücks- und Brunchbuffet: Zusatzstoffe auf Wunsch an der Theke einsehbar.

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

Gutscheine

im Wert von

**15 Euro, 25 Euro
und 50 Euro**

im Betrieb oder
unter 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/
oder scanne den QR-Code.



SCAN ME



Newsletter

Melde Dich jetzt zum Newsletter unter 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 02.2022 | 4.500

www.bavariaalm.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland