

BAVARIA *Alm*[®]

WO GUTES NOCH GUT IST



*Boxen-
stopp*

Suppe

Flädlesuppe

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

5,20

Salate

Beilagensalat

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Rote Bete • Gurke • Möhren
Dressing-Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

4,80

Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

10,60

Salat mit Hähnchenbrust

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • Hähnchenbrust in Orangen-Curry-Marinade • Baguette
Dressing-Empfehlung: Caesar-Dressing

17,60


Salat mit Ziegenkäse

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Rote Bete • Möhren • karamellierte Kürbiskerne • Ziegenfrischkäse-Taler mit Honig • Baguette
Dressing-Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

17,40



Bratzeit

Ofenfrische Brezen 	2,90
... mit Griebenschmalz	+ 2,20
... mit hausgemachter Kräuterbutter	+ 2,50
... mit Almaufstrich  	+ 2,80
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	
... mit Butter	+ 1,20

Bergsteiger-Knödel

Speck-Zwiebel-Knödel 	12,90
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Speck • Zwiebeln • Kräutern • Malzbiersoße • Röstzwiebeln	
Brokkoli-Käse-Knödel  	13,20
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Brokkoli • Bergkäse • Kräuterrahmsauce • Schnittlauch	





Kleine Schmankerl

Wirtshausplatterl

Sechs Rostbratwürstchen • Sauerkraut mit Speck • Kartoffelpüree

13,20

Allgäuer Käsespätzle

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse • Röstzwiebeln • kleiner Beilagensalat

14,40

Tiroler Gröstl

Gebratenes Schweinefleisch vom Nacken • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Gewürzgurke

15,30

Heiße Knolle

Heiße Knolle herzhaft

Grana Padano • Hackfleischsoße

9,90

Heiße Knolle mediterran

Paprika • Champignons • Zucchini • rote Zwiebeln • Sourcream

9,90



Mahlzeit!

Leberkäse Allgäuer Art 16,60

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • kleiner Beilagensalat

Deftiger Schweinebraten 18,40

Schweinebraten • Bratensoße • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

Gebratene Schweinshaxn 22,90

Grillhaxe • Bratensoße • Sauerkraut mit Speck • zwei Scheiben Serviettenknödel

Alm-Schnitzel

Original Alm Schnitzel 20,60

300 g Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier • zwei Speckstreifen • hausgemachte Bratkartoffeln • kleiner Beilagensalat



Fisch



Rösti mit Lachs

Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage

16,90

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH



Süßes

Süße Mini-Brezel

Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimt-zucker • eine Kugel Vanilleeis • Rote Grütze

5,20

Kaiserschmarrn in der Pfanne

Wahlweise: Zwetschgenröster,
Apfelmus oder Erdbeermark

... und mit Rumrosinen

11,60

+ 2,50

BAVARIA Alm®

WO GUTES NOCH GUT IST

Frühstück + Brunch



Buffet- &
Brunchzeiten

Frühstücksbuffet 14,90 a

Sonn- & Feiertagsbrunch 20,90 a

Warme und kalte Vorspeisen • verschiedene
Hauptgerichte • köstliche Desserts

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

Tipps

Zeit zum
Schlemmen

© 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 Mehrwert-
steuer und Bedienungsgeld.
Stand 02.2024 | PG1

www.bavariaalm.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland