

**BAVARIA** *Alm*<sup>®</sup>

WO GUTES NOCH GUT IST



*Boxen-  
stopp*

# Suppe

## Flädlesuppe

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

5,50

# Salate

## Beilagensalat

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

4,90

## Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

11,20

## Salat mit Hähnchenbrust

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

17,90

## Salat mit Ziegenkäse

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

17,80



# Bratzeit

<b>Ofenfrische Brezen</b> 	<b>3,00</b>
... mit Griebenschmalz	+ 2,20
... mit hausgemachter Kräuterbutter	+ 2,50
... mit <b>Almaufstrich</b> 	+ 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 <b>Butter</b>	+ 1,20

# Bergsteiger-Knödel

<b>Speck-Zwiebel-Knödel</b> 	<b>13,50</b>
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Speck • Zwiebeln • Kräutern • Malzbiersoße • Röstzwiebeln	
<b>Brokkoli-Käse-Knödel</b> 	<b>13,90</b>
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Brokkoli • Bergkäse • Kräuterrahmsoße • Schnittlauch	





# Kleine Schmarke

## Wirtshausplatterl

Sechs Rostbratwürstchen • Sauerkraut mit Speck • Kartoffelpüree

14,10

## Allgäuer Käsespätzle

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse • Röstzwiebeln • kleiner Beilagensalat

15,60

## Tiroler Gröstl

Gebratenes Schweinefleisch vom Nacken • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Gewürzgurke

15,90

# Heiße Knolle

## Heiße Knolle herzhaft

Grana Padano • Hackfleischsoße

12,90

## Heiße Knolle mediterran

Paprika • Champignons • Zucchini • rote Zwiebeln • Sourcream

12,90



# Mahlzeit!

## Leberkäse Allgäuer Art 17,50

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • kleiner Beilagensalat

## Deftiger Schweinebraten 19,10

Schweinebraten • Bratensoße • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

## Gebratene Schweinshaxn 22,90

Grillhaxe • Bratensoße • Sauerkraut mit Speck • zwei Scheiben Serviettenknödel

# Alm-Schnitzel

## Original Alm Schnitzel 22,90

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



# Fisch



## Rösti mit Lachs

Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage

17,40

## 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

5,70

## Kaiserschmarrn in der Pfanne

Wahlweise: Zwetschgenröster, Apfelmus oder Erdbeermark

... und mit Rumrosinen

12,50

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

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland