



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
11 bis 24 Uhr
10 bis 23 Uhr

Suppen

| | |
|---|------|
| Flädlesuppe ⁴ | 3,30 |
| Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen | |
| Leberknödelsuppe ⁴ | 3,80 |
| Rinderkraftbrühe • Leberknödel | |
| Zünftige Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5} | 4,20 |
| Kartoffelsuppe • Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln | |
| Vegane Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5} | 4,20 |
| Kartoffelsuppe • Lauch | |
| Hausgemachte Gulaschsuppe ⁴ | 5,90 |
| Gulaschsuppe • Fleischeinlage • Bergsteigerbrot | |

Salat

| | |
|---|------|
| Beilagensalat | 3,80 |
| Romanasalat • Mangold • Feldsalat • Rote Bete Dressing nach Wahl | |
| Schweizer Wurstsalat ^{2, 3, 5, 7, 11} | 8,90 |
| Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot | |

Bayerische Salatvariation ^{1, 3, 5}

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 ^{1, 3, 5}

+ 5,00

Speckstreifen ^{2, 3, 7}

+ 4,00

Ziegenfrischkäse • Honig ^{1, 2, 3, 5}

+ 4,30

Gebratener Seehecht ^{1, 3, 5}

+ 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 ^{3, 4} **9,90**

Bauernbrot • hausgemachter Almaufstrich • Griebenschmalz
Kräuterbutter

Vesper-Brettl ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 11}  **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 ^{2, 3, 7}  **9,20**

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel • Zwiebelstreifen
Frühlingszwiebeln

Der Französische ²  **11,70**

Tomatensoße • Hähnchen • Frühlingszwiebeln
Sauce Hollandaise • Gouda

Ziegenkäse-Mangold ^{1, 2, 3, 5}  **11,90**

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

Kleine Schmankerl

Wirtshausplatterl ^{2, 3, 4, 5, 7}
6 Rostbratwürstchen • Sauerkraut
hausgemachtes Kartoffelpüree

9,90

Vegetarischer Pfannkuchen ^{2, 4}
Spinat- und Waldpilzfüllung
Sauce Hollandaise • Gouda • Salatanlage

9,90

Allgäuer Käsespätzle
Spätzle • Emmentaler • Bergkäse
Röstzwiebeln • Beilagensalat

10,60

Tiroler Gröstl ^{2, 3, 7, 11}
Gebratenes Schweinefleisch
hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei
Gewürzgurke

11,60

Großmutter's Fleischpflanzerl ¹
Zwei selbst gemachte Frikadellen
hausgemachte Bratensoße • hausgemachter
Kartoffel-Möhren-Stampf

10,80

Hähnchengeschnetzeltes ⁴
Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons
zwei hausgemachte Kartoffelrösti • Salatanlage

11,50

Haxensülze ^{1, 2, 4, 5, 7, 11}
Selbst gemachte Haxensülze • Bratkartoffeln
Gewürzgurken • rote Zwiebeln • Remoulade

11,80

Weißwurst ^{3, 4}
Zwei original Weißwürste • süßer Senf

4,60

Leberkäse Allgäuer Art ^{2, 3, 4, 7}
Angebräunter Leberkäse • hausgemachte
Bratkartoffeln • Spiegelei • Beilagensalat

12,60

Löwensteak ^{2, 3, 4, 7}
Riesen-Schweinerückensteak (400 g)
gebratene Zwiebeln • hausgemachte
Bratkartoffeln • Beilagensalat

19,50

Extra Kräuterbutter ¹⁶

1,60

Deftiger Schweinebraten ^{1, 2, 3, 5}
Hausgemachter Schweinebraten
hausgemachte Bratensoße • Apfelrotkohl
ein Kartoffelknödel

14,50

Gulasch Tiroler Art
Hausgemachtes Rindergulasch • Spätzle
Beilagensalat

15,30

Gebratene Schweinshaxn ^{1, 2, 3, 5, 7}
Grillhaxe • hausgemachte Bratensoße
Sauerkraut • 2 Scheiben Serviettenknödel

17,50

Molle Holztrog (p. P.) ^{2, 3, 4, 5, 7}
Zünftiges nach Art des Hauses!
Haxenfleisch • Fleischpflanzerl
Leberkäse • Würstel • Sauerkraut
hausgemachte Bratkartoffeln

19,80

Würstchen Molle (p. P.) ^{1, 2, 3, 5, 7}
Käsekrainer • Debreziner Feuerteufel
Rostbratwürstchen • original Weißwurst
Sauerkraut • hausgemachte Bratkartoffeln

14,80

Rippchen Bavaria Alm ^{2, 3, 5}
Rippchen vom Schwein • hausgemachte
Soße • Pommes frites • Krautsalat

15,90

Rinderroulade klassisch ^{1, 2, 3, 5, 7, 11}
Hausgemachte Rinderroulade mit
Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke
Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel
hausgemachte Bratensoße

14,50

Wiener Art ^{2, 3, 4, 7}
Schweineschnitzel • hausgemachte
Bratkartoffeln • Beilagensalat

14,90

Jäger Art ⁴
Schweineschnitzel • Waldpilzrahm
Pommes frites • Beilagensalat

16,50

Original Alm Schnitzel ^{2, 3, 7}
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 ^{2, 11}  10,50

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

Backfisch ^{1, 11}  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 ³

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 ^{2, 3, 5, 7, 11}

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

18,50

Laugen-Käse-Burger ^{2, 3, 5, 7}

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



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

Das leckere Eis kommt von FRONERI Schöller!

Kaffee, Tee und Kuchen

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



Sonntags- brunch

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

14,90 a

Sonn- und Feiertagsbrunch

Riesen-Brunchbuffet von 10 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

| | |
|---|-------------------|
| Omas Landkuchen | Stück 3,80 |
| Hmmm ... genieße unseren Landkuchen je nach Tagesangebot | |
| Portion Sahne | 1,00 |

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

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

AUS DER FLASCHE

MIT LIEBE GEÖFFNET

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



„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

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

AQUAVIT & BITTER

| | |
|---|-------------|
| Malteserkreuz Aquavit 40 % vol. | 2,90 |
| Linie Aquavit 41,5 % vol. | 3,10 |
| Jägermeister 35 % vol. | 2,90 |
| Ramazzotti 30 % vol., 1 mit Zitrone und Eis | 2,90 |

LIKÖRE

| | |
|---|-------------|
| Amaretto (4 cl) 20 % vol., 1 | 4,60 |
| Baileys Irish Cream (4 cl) 17 % vol., 1, 9 | 4,60 |

WODKA, WHISKEY, RUM & GIN

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

LONGDRINK

| | |
|--|---------------|
| Alle Spirituosen als Longdrink (ausgenommen Red-Bull-Getränke) | + 1,50 |
|--|---------------|

Zum Fliegen

| | | | |
|--|-------------|---|-------------|
| Flying Hirsch 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 | 4,70 | Maikäferflugbenzin ® 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 | 2,90 |
|--|-------------|---|-------------|

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.

SCHENKEN
MIT EINEM



GUTSCHEINE
im Betrieb oder
unter www.bavarium.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**



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

SCAN ME



Newsletter

Melde Dich jetzt zum Newsletter unter www.bavarium.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 | 1.000

www.bavarium.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariumHannover