



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

3,80

Zünftige Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5}

Kartoffelsuppe • Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

4,40

Vegane Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5}

Kartoffelsuppe • Lauch

4,40

Hausgemachte Gulaschsuppe ⁴

Gulaschsuppe • Fleischeinlage • Bergsteigerbrot

5,90

HEIMAT



Oh welche Zauber liegen in diesem kleinen Wort: Daheim

Emanuel Geibel

Brotzeit

Ofenfrische Brezen

2,10

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

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

8,90

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

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln •
Bergsteigerbrot

8,90

Salat mit Hähnchenbrust ²

14,60

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

Dressing Empfehlung: Caesar-Dressing

Salat mit Schinken-Käse-Röllchen ^{2, 3, 7}

12,50

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

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit Weißwurst im Pankorock ^{3, 7}

13,50

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

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit hausgebeiztem Lachs ³

14,50

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

Dressing Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit Ziegenkäse

13,90

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

Dressing Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

Wahlweise

Bayerisch-Dressing 

Caesar-Dressing 

Honig-Senf-Dressing 

Gib es obendrauf

Früchte der Saison

+ 2,50

gebratene Hähnchenbrust mit
Orangen-Curry-Marinade ²

+ 5,00

Weißwurst im Pankorock ^{3, 7}

+ 3,90

Speckstreifen ^{2, 3, 7}

+ 4,00

Schinken-Käse-Röllchen ^{2, 3, 7}

+ 3,50

Ziegen-Frischkäse-Taler • Honig

+ 4,90

sautierte Champignons • Zwiebeln

+ 3,50

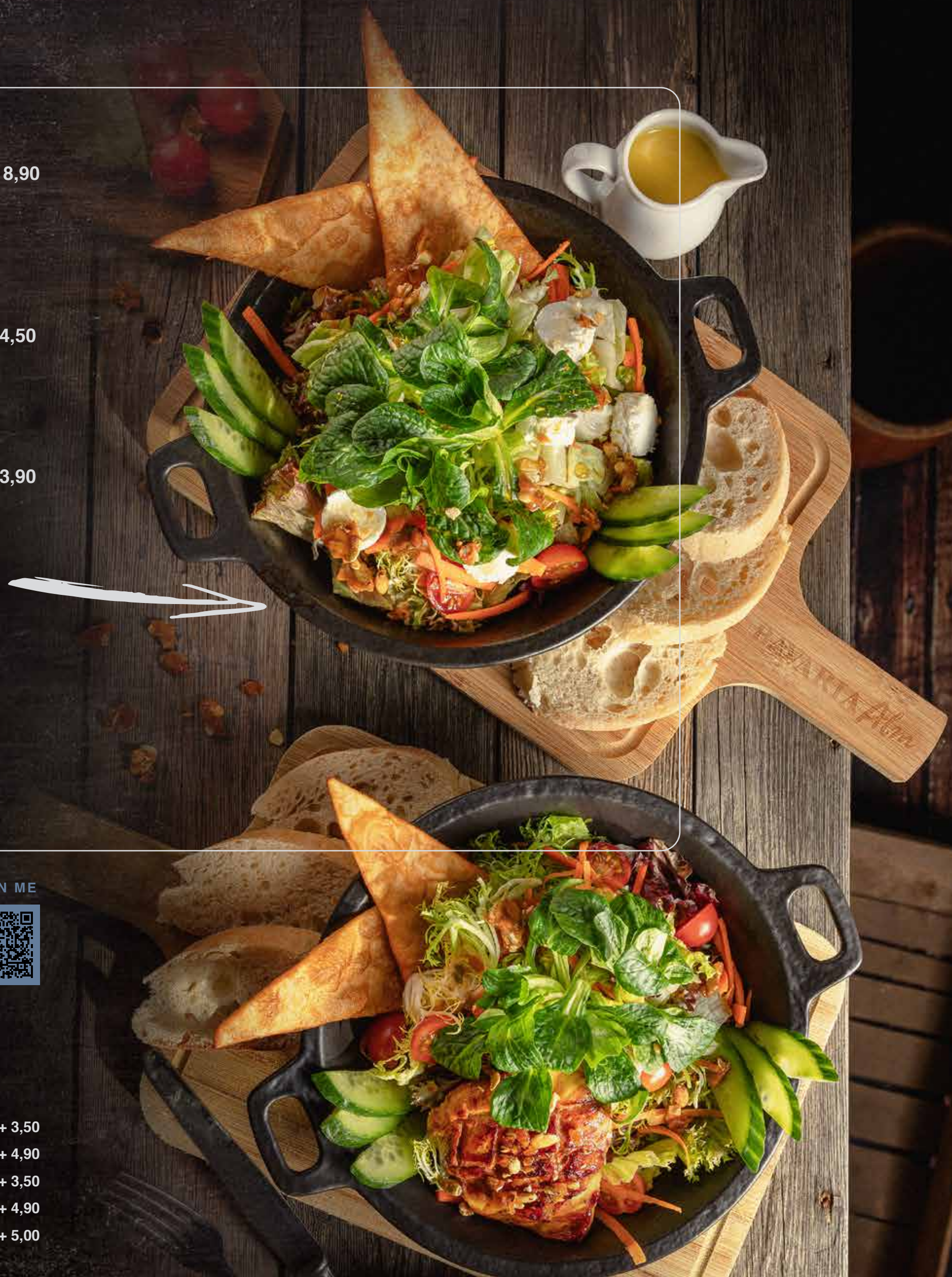
hausgebeizter Lachs ³

+ 4,90

gebratenes Rotbarschfilet 

+ 5,00

SCAN ME



Aus Großmutter's altem Rezeptbuch...

Bergsteiger-Knödel

Bauernknödel ^{1, 2, 3, 5, 7, 17}

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

9,90

Speck-Zwiebel-Knödel ^{1, 2, 3, 5, 7, 17}

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

9,50

Broccoli-Käse-Knödel ^{2, 3, 5}

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

9,50

Lachs-Knödel ^{2, 3, 5}

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

11,90

SCAN ME



Tipp



Alm Schnitzel

Wiener Art ^{2, 3, 4, 7}

Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln • Beilagensalat

15,50

Jäger Art ^{4, 5, 17}

Schweineschnitzel • Waldpilzrahm • Pommes frites • Beilagensalat

16,90

Original Alm Schnitzel ^{2, 3, 7}

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 ^{2, 3, 7}

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel • Zwiebelstreifen • Frühlingszwiebeln

9,90

Der Französische ²

Tomatensoße • Hähnchen • Frühlingszwiebeln • Sauce Hollandaise • Gouda

11,90

Ziegenkäse-Mangold ^{1, 2, 3, 5}

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

Wirtshausplatterl 2, 3, 4, 5, 7

6 Rostbratwürstchen • Sauerkraut • hausgemachtes Kartoffelpüree

4,90

Allgäuer Käsespätzle

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse • Röstzwiebeln • Beilagensalat

10,90

10,20

Vegetarischer Pfannkuchen 2, 4, 17

Spinat- und Waldpilzfüllung • Sauce Hollandaise • Gouda • Salatanlage

10,90

Tiroler Gröstl 2, 3, 7, 11

Gebrautes Schweinefleisch vom Nacken • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Gewürzgurke

11,90

Großmutter's Fleischpflanzerl 1, 17

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

11,40

Hähnchengeschnetzeltes 4

Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons • zwei hausgemachte Kartoffelrösti • kleiner Beilagensalat

11,90

Leberkäse Allgäuer Art 2, 3, 4, 7

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Beilagensalat

13,10

Löwensteak 2, 3, 4, 7

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

19,60

Hausgemachte Kräuterbutter 1,60

Deftiger Schweinebraten 1, 2, 3, 5, 17

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

14,90

Gulasch Tiroler Art

Hausgemachtes Rindergulasch • Spätzle • Beilagensalat

15,50

Gebratene

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

Grillhaxe • hausgemachte Bratensoße • Sauerkraut • 2 Scheiben Serviettenknödel

17,90

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

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

19,80

Rippchen Bavaria Alm 2, 3, 5

Rippchen vom Schwein • hausgemachte Soße • Pommes frites • Krautsalat

16,90

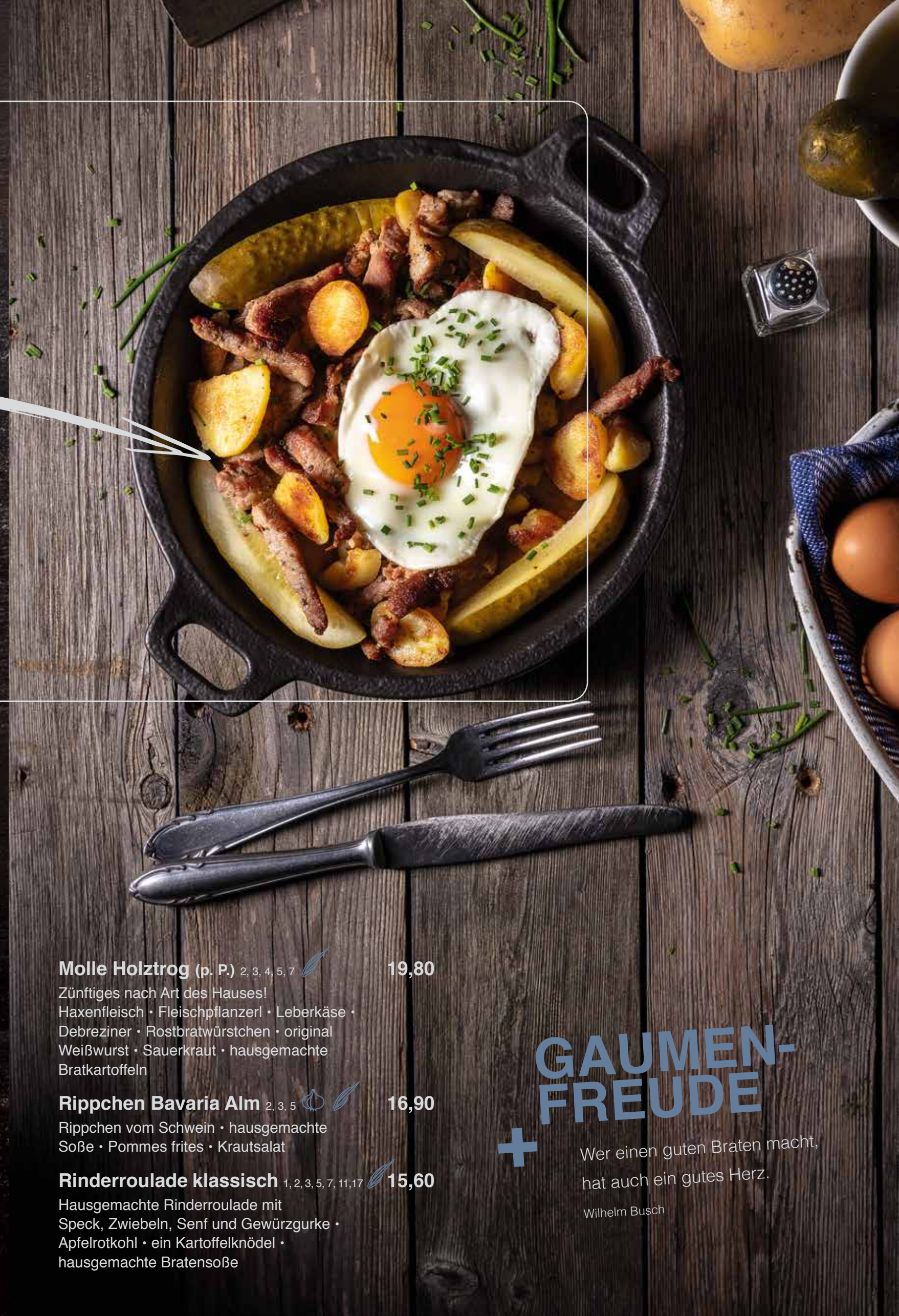
Rinderroulade klassisch 1, 2, 3, 5, 7, 11, 17

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

15,60

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 eingegeben, 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

11,50

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

Unser absoluter Lieblingsburger:

Laugen-Käse-Burger

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 2, 3, 7	+ 1,80
Schmorzwiebeln	+ 1,00
Pommes frites	+ 2,50
Bratkartoffeln	+ 2,50
Beilagensalat	+ 3,80

Fisch

Matjes nach nordischer Art

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

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 3,90

XL-Glas

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 2,50

XL-Glas

Kalter Kakao 2,80

XL-Glas

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

Sonntagsbrunch

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.

Sonn- und Feiertagsbrunch

Riesen-Brunchbuffet von 10 bis 14 Uhr

Warme und kalte Vorspeisen • verschiedene Hauptgerichte • köstliche Desserts

15,90 a

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



Getränke

WASSER

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

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

SAFT & SCHORLE

Frisch gepresster Orangensaft		Glas 0,2 L 4,20
SAFT & NEKTAR von RAUCH Naturtrüber Apfelsaft • Orangensaft • Rhabarbersaftgetränk • Maracujanektar • Bananenektar • Kirschnektar • Johannisbeernektar		Glas 0,2 L 3,20
Alle Säfte auch als Schorle	Glas 0,3 L 3,40	Glas 0,5 L 4,70

EISTEE

von RAUCH Zitrone • Pfirsich	klein 3,40	groß 4,70
--	-------------------	------------------

Hausgemacht

LIMONADE

Apfel-Maracuja Limonade	klein 3,80
Apfelsaft • Maracujasirup • Sprudelwasser • Apfelscheiben • frische Minze	groß 5,30

Ski-Wasser 2	klein 3,80
Himbeersirup • Zitronensirup • Sprudelwasser	groß 5,30

EISTEE

Zitrone-Ingwer 2	klein 3,80
Grüner Tee • Zitronensaft • Ingwersirup • frische Minze	groß 5,30

Holunder-Johannisbeere 2	klein 3,80
Schwarzer Tee • Sommerbeerentee • Zitronensaft • Holunderblütensirup • Schwarzer Johannisbeersaft • frische Minze	groß 5,30

Gutes
im Glas!
Lass Dich
verführen



BIER VOM FASS

FRISCH GEZAPFT

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

AUS DER FLASCHE

MIT LIEBE GEÖFFNET

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

+ BIER
mit Liebe und Leidenschaft



ALKOHOLFREIES BIER

FRANZISKANER

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

LÖWENBRÄU

Alkoholfreies Schankbier Herrlicher Durstlöcher	Fl. 0,5 L 4,50
---	-----------------------

BECK'S

Alkoholfrei Erfrischender Genuss	Fl. 0,33 L 3,10
--	------------------------

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 % auf Eis Glas 0,15 L **5,10**

Scavi & Ray Secco

10,5 % Flasche Fl. 0,75 L **20,70**

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

Alpenschnaps 33 % vol.	2,90
Milder Schnaps aus der Haselnuss	
Williamsbirne 40 % vol.	3,10
Himbeergeist 42 % vol.	3,10
Obstler 38 % vol.	2,90
Rauch Enzian 40 % vol.	2,90
Rauch Bärwurz 40 % vol.	2,70
Marillenbrand 40 % vol.	2,90

AQUAVIT & BITTER

Malteserkreuz Aquavit 40 % vol.	3,00
Linie Aquavit 41,5 % vol.	3,20
Jägermeister 35 % vol.	3,00
Ramazzotti 30 % vol., 1 mit Zitrone und Eis	3,00

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 Spirituosens als Longdrink (ausgenommen Red-Bull-Getränke)	+ 1,50
--	---------------

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)	3,90
------------------------------------	-------------

Zum Fliegen

Flying Hirsch alk 2 cl 9, 14	4,90	Maikäferflugbenzin ® alk 2 cl	3,10
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 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.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



FÜR UNSER TEAM

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.

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
Freitag
Samstag
Sonntag

11 bis 23 Uhr
11 bis 24 Uhr
11 bis 24 Uhr
10 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 | 1.000

www.bavarium.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariumHannover