



Schmarkt
Kochbuch

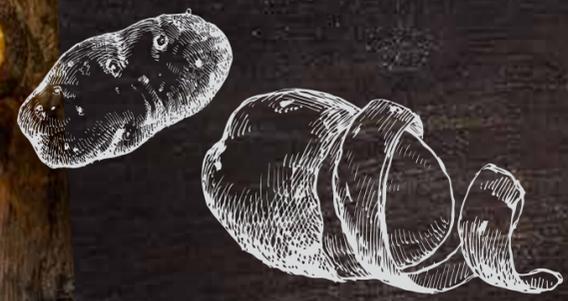
Unsere
Speisen und
Getränke

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 4,90
 Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen
- Zünftige Kartoffelsuppe** ^{2, 3, 5} 5,50
 Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln
 Auf Wunsch auch vegan zubereitet!
- Gulaschsuppe** ⁴ 6,90
 Gulasch vom Rind • Bergsteigerbrot



HEIMAT
 + Oh welche Zauber liegen in diesem kleinen Wort: daheim
 Emanuel Geibel

Brotzeit

- Ofenfrische Brezen** 2,70
- Warmes Hausbrot** ^{3, 4} 10,80
 Bauernbrot • hausgemachter Almaufstrich
 Griebenschmalz • Kräuterbutter
- Vesper-Brettl** ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 11} 15,90
 Schwarzwälder Schinken • Landjäger • Zwiebelmett • Leberkäse
 hausgemachter Almaufstrich • Emmentaler Käse • Klosterkäse
 Butter • Griebenschmalz • Gewürzgurke • Bergsteigerbrot
- Hausgemachter Almaufstrich** 9,50
 Würzige Käsezubereitung:
 Brie • Romadur • dicker Rahm • Kräuter • Bergsteigerbrot
 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 

4,60

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

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln
Bergsteigerbrot

9,90

Salat mit hausgebeiztem Lachs ³

16,90

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

Dressing-Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit Ziegenkäse

16,90

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

Dressing-Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

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

14,80

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

Dressing-Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

Salat mit Hähnchenbrust ²

16,90

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

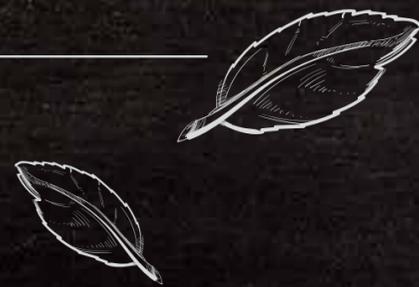
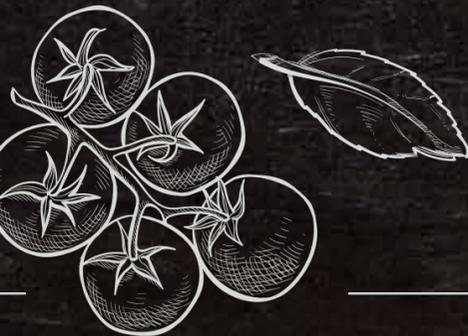
Dressing-Empfehlung: Caesar-Dressing

Wahlweise

Bayerisch-Dressing  

Caesar-Dressing 

Honig-Senf-Dressing 



SCAN ME



Gib es obendrauf

Früchte der Saison 

+ 3,50

Gebratene Hähnchenbrust in
Orangen-Curry-Marinade ²

+ 5,50

Speckstreifen ^{2, 3, 7}

+ 4,00

Schinken-Käse-Röllchen ^{2, 3, 7}

+ 3,90

Ziegenfrischkäse-Taler • Honig 

+ 4,90

Sautierte Champignons • Zwiebeln 

+ 4,00

Hausgebeizter Lachs ³

+ 5,20

Gebrautes Rotbarschfilet  

+ 5,50



KNÖDEL MIT GRANA PADANO

+



Aus Großmutter's altem Rezeptbuch ...

Bergsteiger-Knödel

- Speck-Zwiebel-Knödel** ^{1, 2, 3, 5, 16} 11,90
 450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Speck • Zwiebeln
 Kräuter • Malzbiersoße • Röstzwiebeln
- Brokkoli-Käse-Knödel** ^{2, 3, 5} 11,90
 450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Brokkoli • Bergkäse
 Kräuterrahmsoße • Schnittlauch
- Knödel mit Grana Padano** ^{1, 2, 3, 5} 14,90
 450 g Kartoffelknödel • Grana Padano
 Hackfleischsoße • Basilikumpüree

SCAN ME



Alm-Schnitzel

- Wiener Art** ^{2, 3, 4, 7} 18,40
 300 g Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln
 Beilagensalat
- Jäger Art** ^{4, 16} 19,60
 300 g Schweineschnitzel • Waldpilzrahm
 Pommes frites • Beilagensalat
- Original Alm-Schnitzel** ^{2, 3, 7} 19,30
 300 g Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier
 zwei Speckstreifen • hausgemachte
 Bratkartoffeln • Beilagensalat



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH

Kleine Schmankerl

Weißwurst 3,4 **6,10**

Zwei original Weißwürste • süßer Senf

Wirtshausplatterl 2,3,4,5,7 **12,40**

Sechs Rostbratwürstchen • Sauerkraut mit Speck
Kartoffelpüree

Allgäuer Käsespätzle **13,50**

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse
Röstzwiebeln • Beilagensalat

Vegetarischer Pfannkuchen 2 **13,20**

Spinat- und Waldpilzfüllung • Sauce hollandaise
Gouda • Salatanlage

Tiroler Gröstl 2,3,7,11 **14,40**

Gebrautes Schweinefleisch vom Nacken
hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei
Gewürzgurke

Großmutter's Fleischpflanzerl 1,16 **13,80**

Eine Frikadelle (200 g) • Bratensoße
Kartoffelpüree • Butterkarotten

Hähnchengeschnetzeltes 4 **14,30**

Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons
zwei hausgemachte Kartoffelrösti
kleiner Beilagensalat

Mahlzeit!

Leberkäse Allgäuer Art 2,3,4,7 **15,60**

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte
Bratkartoffeln • Spiegelei • Beilagensalat

Löwensteak 2,3,4,7 **23,90**

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

Hausgemachte Kräuterbutter **2,00**

Deftiger Schweinebraten 1,2,3,5,16 **17,30**

Schweinebraten • Bratensoße
Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

Gulasch Tiroler Art **18,40**

Rindergulasch • Spätzle • Beilagensalat

Gebratene Schweinshaxn 1,2,3,5,7,16 **21,50**

Grillhaxe • Bratensoße • Sauerkraut mit
Speck • zwei Scheiben Serviettenknödel

Molle Holztrog (p. P.) 2,3,4,5,7 **23,90**

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

Rippchen Bavaria Alm 2,3,5 **20,50**

Rippchen • hausgemachte Soße
Pommes frites • Krautsalat

Rinderroulade klassisch 1,2,3,5,7,11,16 **18,40**

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

TOLLE KNOLLE

+

Heiße Knolle herzhaft 1,2,5 **9,90**

Grana Padano • Hackfleischsoße

Heiße Knolle mediterran **9,90**

Paprika • Champignons • Zucchini
rote Zwiebeln • Sourcreme



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

14,90

Burgermeister

Almhütten-Burger

15,90

180 g frisch gegrilltes Rindfleisch • Brie
Birnenhälften • Kartoffelrösti • Burgersoße
Brioche-Brötchen

Röstbrot-Burger

12,90

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

Laugen-Käse-Burger

14,30

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

Tipps

Almhütten-
Burger

Gib es dazu

Rindfleisch, 180 g	+ 5,20
Speckstreifen 2, 3, 7	+ 2,00
Schmorzwiebeln	+ 1,50
Pommes frites	+ 3,90
Bratkartoffeln	+ 3,90
Beilagensalat	+ 4,60

Fisch

Matjes nach nordischer Art

13,30

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

Backfisch

16,90

Backfisch • lauwarmer bayerischer Kartoffelsalat
Remouladensoße

Rösti mit Lachs

15,70

Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti
Schmand • Salatanlage

SCAN ME



Süßes & Eis

Wie zu Großmutter's Zeiten

Süße Mini-Brezel 4,80

Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimtucker
eine Kugel Vanilleeis • rote Grütze

Milchreis 5,80

Kalt oder warm
Wahlweise: Zimtucker, rote Grütze oder Apfelmus

Kaiserschmarrn in der Pfanne 10,90

Wahlweise: Zwetschgenröster,
Apfelmus oder Erdbeermark

... und mit Rumrosinen + 1,80

Zwei Marillenknödel 2 5,70

Soße mit Vanillegeschmack • Erdbeermark

Kaiserschmarrn-Eis 6,50

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

Ofenfrischer Apfelstrudel 6,90

Schlagsahne • eine Kugel Vanilleeis
oder Soße mit Vanillegeschmack

Gipfelstürmer 5,90

Windbeutel gefüllt mit:

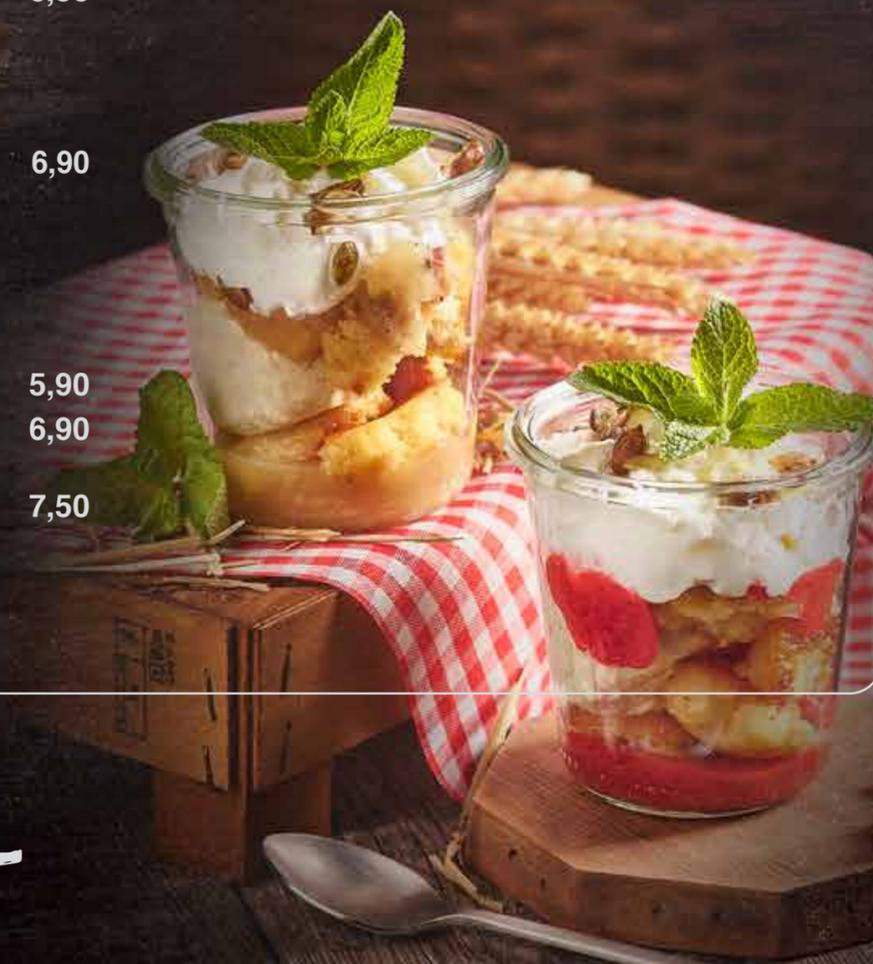
• Bayerisch Creme und Erdbeermark 5,90

• Schlagsahne und rote Grütze 6,90

Rote-Grütze-Becher 7,50

zwei Kugeln Vanilleeis • rote Grütze
Schlagsahne

SCAN ME



Kaffee & Tee

Kaffee Pott 3,20

Latte macchiato Glas 4,60

Cappuccino mit Milch Pott 3,70

Milchkaffee Pott 3,90

Café Crème Pott 3,50

Espresso Tässchen 2,80

Doppelter Espresso Tässchen 3,80

Espresso macchiato Tässchen 3,20

Schuss Sirup 2cl + 1,00

Karamell 2 • Weiße Schokolade 1, 2

Vanille 1, 2 • Haselnuss 1, 2

Alle Kaffeespezialitäten mit Hafermilch + 0,70

Heiße Schokolade Pott 3,50

... mit Sahne + 0,90

... mit Amaretto 1, 20 % vol. 2cl + 2,10

... mit Baileys 17 % vol. 2cl + 2,30

... mit Rum 37,5 % vol. 2cl + 2,10

Kalte Milch Glas 3,00

Kalter Kakao Glas 3,50

Grog 4 cl Rum 5,10

Jagertee 5,10

Glühwein 4,20

Zur kalten Jahreszeit

... mit Amaretto 1, 20 % vol. 2cl + 2,10

... mit Rum 37,5 % vol. 2cl + 2,10

Tee 3,50

Darjeeling Second Flush • Englisch Caramel

Sencha-Grüntee • Apfelfrüchte

Kaminfeuer (Früchtermischung)

Sommerbeeren • Rooibos Vanilla • Kamille

Frischer Minztee 4,20

Frischer Ingwer-Zitronen-Tee 4,20

mit frischer Minze

Heiße Zitrone 3,50

frisch zubereitet

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 19,50 a

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

SEKT ZUM FRÜHSTÜCK & BRUNCH

+ Scavi & Ray Secco 5 3,60
10,5 % Glas 0,1 L



Getränke

WASSER

Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,25 L 3,50	Fl. 0,75 L 7,50
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25 L 3,50	Fl. 0,75 L 7,50
San Pellegrino Feinperliges Mineralwasser	Fl. 0,25 L 3,80	Fl. 0,75 L 8,20
Acqua Panna Stilles Wasser	Fl. 0,25 L 3,80	Fl. 0,75 L 8,20

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 3,90	Glas 0,5 L 5,30
Schweppes Bitter Lemon 3,10 • Tonic Water 10 • Ginger Ale 1 Original Wild Berry		Fl. 0,2 L 3,70
Almdudler – Das Original 1 Aus 32 natürlichen Alpenkräutern		Fl. 0,35 L 4,30
Vitamalz		Fl. 0,33 L 3,90
Red Bull 9,14		0,25 L 4,90

SAFT & SCHORLE

Frisch gepresster Orangensaft		Glas 0,2 L 4,90
SAFT & NEKTAR von RAUCH Naturrüber Apfelsaft • Orangensaft • Rhabarbersaftgetränk Maracujanektar • Bananennektar • Kirschnektar Schwarzer Johannisbeernektar		Glas 0,2 L 3,90
Alle Säfte auch als Schorle	Glas 0,3 L 4,00	Glas 0,5 L 5,70

EISTEE

von RAUCH Zitrone oder Pfirsich	klein 4,00	groß 5,60
---	-------------------	------------------

Hausgemacht

LIMONADE

Apfel-Maracuja-Limonade	klein 4,80
Apfelsaft • Maracujasirup • Sprudelwasser Apfelscheiben • frische Minze	groß 6,40

Ski-Wasser 2	klein 4,80
Himbeersirup • Zitronensirup Sprudelwasser	groß 6,40

EISTEE

Zitrone-Ingwer 2	klein 4,80
Grüner Tee • Zitronensaft Ingwersirup • frische Minze	groß 6,40

Holunder-Johannisbeere 2	klein 4,80
Schwarzer Tee • Sommerbeeren-Tee Zitronensaft • Holunderblütensirup Schwarzer Johannisbeernektar • frische Minze	groß 6,40



Gutes
im Glas!
Lass Dich
verführen

BIER VOM FASS

FRISCH GEZAPFT

Löwenbräu Original Ein Bier wie Bayern	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	Mass Bier 1,0 L 9,90
Löwenbräu Pils Hopfig & feinherb	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	Mass Bier 1,0 L 9,90
Löwenbräu Dunkel Feinwürziges Malzaroma	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	Mass Bier 1,0 L 9,90
Löwenbräu Radler Pils mit Sinalco Zitrone	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	Mass Bier 1,0 L 9,90
Löwenbräu Cola 1,9 Pils mit Sinalco Cola	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	Mass Bier 1,0 L 9,90
Franziskaner Hell Hefe-Weissbier Frisch & mit natürlicher Hefe	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	
Franziskaner Radler Hefe-Weissbier mit Sinalco Zitrone	0,3 L 4,00	0,5 L 5,50	

AUS DER FLASCHE

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

ALKOHOLFREIES BIER

FRANZISKANER

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

LÖWENBRÄU

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

BECK'S

Alkoholfrei Erfrischender Genuss	Fl. 0,33 L 3,90
--	------------------------



„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!

BIER
+ mit *Liebe und Leidenschaft*

WEIN & SECCO

+ für jeden Moment

Weißwein

Grüner Veltliner

Kremstal, Niederösterreich
Trockene, schöne Fruchtklänge mit leichter pikanter Note von grünem Pfeffer.
Passt zu Bergsteiger-Knödeln, Käsespätzle und Spargel
Glas 0,2 L **5,40** Fl. 1,0 L **24,70**

Pinot Grigio LewensLust

Western Cape, Südafrika
Knackig leichte Grüntöne und eine herzhafte Säure. Der Duft erinnert an frisch geschnittenes Gras mit einem Hauch Stachelbeere.
Passt zu Hähnchen und Salaten
Glas 0,2 L **5,30** Fl. 0,75 L **21,50**

Grauburgunder

Ortenau, Baden, Deutschland
Belebende Würze, nussig-kernig, Frucht von Steinobst, Birne und Marille.
Passt zu Fisch und Bavarizza
Glas 0,2 L **6,40** Fl. 1,0 L **27,90**

Moscato LewensLust

Western Cape, Südafrika
Natürlich süß – unser Moscato ist herrlich süß mit üppigen, fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten, saftigem Pfirsich und reifen Aprikosen.
Passt zu allen leichten Speisen
Glas 0,2 L **6,90** Fl. 0,75 L **22,10**

Roséwein

Merlot Rosé LewensLust

Western Cape, Südafrika
Ein klasse Rosé mit Noten von Erdbeere und Rosenblättern mit der Frische und Fruchtigkeit eines Weißweins.
Passt zur Tollen Knolle, zu Salaten und vegetarischen Gerichten
Glas 0,2 L **5,90** Fl. 0,75 L **19,40**

Rotwein

Blauer Zweigelt

Kremstal, Niederösterreich
Trockenes, feines, fruchtbetontes Sortenbukett, kräftig und trotzdem samtig im Geschmack.
Passt zu Gulasch, Tiroler Gröstl und unserer Wirtshausplatterl
Glas 0,2 L **5,50** Fl. 1,0 L **23,20**

Dornfelder

Rheinhessen, Deutschland
Großzügiges Duftspiel aus dunklen Waldbeeren und Kräutern. Überzeugt am Gaumen durch klare Frucht und tragende Gerbstoffe.
Passt zu Fleischpflanzerl und Schweinebraten
Glas 0,2 L **5,70** Fl. 1,0 L **25,30**

Merlot LewensLust

Western Cape, Südafrika
Ein geschmeidiger Merlot mit feinen Spuren von Kirsche, Himbeere, Schwarzer Johannisbeere und Minze.
Passt zu Burgern, Rippchen und unserem Löwensteak
Glas 0,2 L **6,50** Fl. 0,75 L **22,00**

Weinschorle - **0,30**

Secco

Scavi & Ray Secco 10,5 % Glas 0,1 L **4,20**

Scavi & Ray Secco 10,5 % auf Eis Glas 0,15 L **5,90**

Scavi & Ray Secco 10,5 % Fl. 0,75 L **24,50**

Die Nummer eins:

+ APERITIF

Alm Spritz 1,2 Glas 0,2 L **7,90**

9 Mile Vodka • Almdudler
Holunderblütensirup • Zitronensirup
frische Limette • frische Minze

Lillet Wild Berry Glas 0,2 L **7,40**

Lillet • Schweppes Original Wild Berry
Sommerbeeren • frische Minze

Aperol Spritz 1, 10 Glas 0,2 L **7,90**

Aperol • Scavi & Ray Secco
Sprudelwasser

Brombeer Spritz 2 Glas 0,2 L **7,90**

Sears Cutting Edge Gin
Schweppes Original Wild Berry
Brombeersirup • Zitronensirup
Sommerbeeren • frische Minze

Limoncello Spritz 2 Glas 0,2 L **7,40**

Limoncello • Scavi & Ray
Secco • Zitronensirup
Sprudelwasser • frische Minze

Bavaria Spritz 1, 3, 10 Glas 0,2 L **8,10**

Aperol • Orangensaft
Schweppes Bitter Lemon
Zitronensirup • frische Limette



Spirituosen

OBSTLER 2 cl

Alpenschnaps 33 % vol. Milder Schnaps aus der Haselnuss	3,50
Williamsbirne 40 % vol.	3,80
Himbeergeist 42 % vol.	3,80
Obstler 38 % vol.	3,60
Rauch Enzian 40 % vol.	3,70
Rauch Bärwurz 40 % vol.	3,60
Marillenbrand 40 % vol.	3,70

AQUAVIT & BITTER 2 cl

Malteserkreuz Aquavit 40 % vol.	3,60
Linie Aquavit 41,5 % vol.	3,80
Jägermeister 35 % vol.	3,60
Ramazzotti 1, 30 % vol. mit Zitrone und Eis	3,60

LIKÖRE 4 cl

Amaretto 1, 20 % vol.	5,50
Baileys Irish Cream 1, 9, 17 % vol.	5,50

WODKA, WHISKEY, RUM & GIN 4 cl

9 Mile Vodka 37,5 % vol.	5,90
Bourbon 1, 40 % vol.	5,90
Bacardi 38 % vol.	5,90
Sears Cutting Edge Gin 37,5 % vol.	5,90

LONGDRINK

Alle Spirituosen als Longdrink (ausgenommen Red Bull-Getränke)	+ 2,20
--	---------------

SKI-SHOT 2

2 cl 9 Mile Vodka 37,5 % vol. • Himbeer-Zitronensirup **4,10**

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. **2cl 4,80**

Zum Fliegen

Flying Hirsch 9, 14	5,90
Longdrink Flying Hirsch entwickelt durch das enthaltene Koffein im Energy Drink eine leicht belebende Wirkung. Er schmeckt leicht bittersüß. 2 cl Jägermeister 35 % vol., Red Bull 9, 14	

Maikäferflugbenzin ®	2cl 3,90
Kräuterlikör 45 % vol. 16 heimische Kräuter verleihen der Geheimrezeptur dieses Likörs den typischen Geschmack. Die ursprüngliche Rezeptur stammt aus einem alten Kräuterbuch der Benediktiner.	

Unsere
Flamme



FESTE FEIERN



Ob royale Hochzeitsparty, die Nominierung zum Oscar oder der Umzug der Schwiegermutter nach Hamburg ... Es gibt unendlich viele Gründe, die Du bei uns feiern kannst. Du gibst uns die Regieanweisungen und wir inszenieren alles so, damit Dir der tosende Applaus Deiner Gäste sicher ist.

- + Bis zu 250 Personen im Restaurant möglich, Außenbereich bis zu 200 Personen
- + Weitläufige Terrasse, außergewöhnliches Einrichtungsambiente
- + Verschiedene Buffetvorschläge und Getränkepauschalen
- + Tanzfläche
- + Ausreichend Parkmöglichkeiten

Mehr Infos unter www.bavariaalm.de

Gutscheine

im Wert von
15 Euro, 25 Euro
und **50 Euro**

In Deinem Bavarium 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). Unsere freien
Stellen findest Du 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

Unsere Öffnungszeiten findest Du auf unserer Website.



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 03.2023 | 1.000

www.bavarium.de

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariumHannover