



ZUM ALOIS
Restaurant & Bierstube

Speisen
&
Getränke

Aperitifs & Sprizzes

Martini Bianco oder Rosso 15%

5cl **3,60**



Lillet Rosé 15%

5cl **3,60**



Aperol Aperitivo 15%

5cl **3,60**



Prosecco, Glera DOC Treviso, Serena

10,5%, trocken

0,1 **4,60** | 0,2 **6,90** | 0,75 **22,90**



Aperol Sprizz

Aperol, Prosecco, Soda, Eis & Orange

8,90



Lillet Wild Berry

Lillet Rosé, Prosecco, Schweppes Wild Berry, Eis & Orange

8,90

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR-Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Alois' Almfladen



Kuhfladen

Unsere eigene kräftige Bergkäsemischung, Schmand & Rauke

13,50



Käse-Speckfladen

Unsere eigene kräftige Bergkäsemischung,
Streifen vom Schinkenspeck, Schmand & Rauke

14,90



Ziegenfladen

Ziegenweichkäse, Feige,
Imkerhonig, Walnuss & Schmand

15,50



Antipastifladen

Paprika, Champignons, Zucchini & Aubergine
Mozzarella & Kräuterschmand

13,50



Leberkäsefladen

Streifen vom Leberkäse,
Sauerkrauttupfen, Schmand

13,90

**Unsere Almfladen sind rustikal gebackene Brotfladen,
frisch & knusprig aus dem Ofen, unwiderstehlich lecker belegt.**

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Jausen & Schmankerl



Kleiner Tomatensalat

würzig angemacht, mit feiner Estragonnote

5,50



Krautschälchen

hausgemachter Krautsalat vom jungen Spitzkohl

5,50



Flädlesuppe

kräftige Rindsbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

6,90



Kürbissüppchen

cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen,
beträufelt mit steirischem Kürbiskernöl

7,50



Zwoa Laugenbrezn

frisch aus dem Ofen, Alpenbutter & Radi

4,40

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Jausen & Schmankerl

Münchner Weißwürste

ein Paar Weißwürste, süßer Senf & Brezn mit Alpenbutter

11,90



Allgäuer Wurstsalat

Wurstsalat von der Lyoner in würziger Marinade, bestreut mit kräftigem Almkäs

12,50



Jausenbrettl

Würschtl, Schinkenspeck, Leberwurst, kalte Haxe
Schnittkäs & Weichkäs, sauer Eingelegtes, rote Zwiebel, Radi,
krosse Vinschgauer & Brezn mit Alpenbutter

16,90



Ofenkäs im Pfannerl

im Ofen gebackener Bergbauernkäse, serviert im heißen Pfannerl,
mit rustikalem Baguette, Grantn & Feigensenf

12,90



Bierstüberlkäs

hausgemachte Käsespezialität nach Art eines **Obazda**, rote Zwiebel, Radi & Brezn

11,90

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR-Code



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Aus Ofen & Pfanne

Haxenpfanne

das Beste von der Haxe
in Dunkelbiersauce
mit Champignons, Zwiebeln & deftigen Bratkartoffeln

17,90



Kaspressknödel

Kartoffelknödel mit kräftiger Käsemischung
in der Pfanne gebraten
auf Sauerkraut

14,90



Herrgottsbescheisserle

gerollte Maultaschen in Rindsbrühe
mit halbgeschmolzenen Zwiebeln

12,50



Ménage à Zwoa

ein Paar frische, grobe Bratwürste
auf Stampfkartoffeln
an hausgemachtem Spitzkohlkrautsalat

14,90

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Aus Ofen & Pfanne

SchlaWiener

Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu knusprige Pommes frites

15,50



Kutscherschnitzel

Schweineschnitzel mit Zwiebeln & Champignons,
Kartoffelkroketten & Dunkelbiersoße

16,90



Käs'knöpfle

Spätzle mit kräftiger Käsemischung,
getoppt mit knusprigen Röstzwiebeln

14,90



ALOIS' Haxe

knusprig gegrillte Schweinshaxe
mit Kartoffelknödeln,
Sauerkraut & Dunkelbiersauce

18,50

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Aus Ofen & Pfanne

Leberkäs

gebräunter Leberkäse unter einem Setzei,
mit Kartoffelstampf, Sauerkraut & süßem Senf

14,90



Die bessere Hälfte

eine halbe Ente, frisch & rösch aus dem Ofen
dazu Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

29,90



Rippchen

48 Stunden marinierte, butterzarte Spareribs
mit knusprigen Pommes frites & hausgemachtem Spitzkohlkrautsalat

17,90



Pasta mit Räucherlachs

Bandnudeln mit geräuchertem Fjordlachs & Kapern
in cremiger Sahnesauce

19,50

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Heißgetränke & Desserts

Kaffee Crema

kleine Tasse 2,50 | große Tasse 4,00



Espresso

einfach 2,10 | doppelt 3,70



Cappuccino

kleine Tasse 3,00 |



Milchkaffee

große Tasse 4,90

Latte Macchiato

Glas 4,90



Heiße Schokolade

Glas 3,90



Glas loser Tee

verschiedene Sorten:
Friesentee, grüner Tee,
Früchtetee, Pfefferminztee
Kamillentee, Rooibostee
mit Vanille, Kräutertee

3,00

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, karamellisiert & mit Puderzucker bestäubt,
warmes Pflaumenkompott, Apfelmus

12,50

Palatschinke

Pfannkuchen, gefüllt mit Marillenröster

5,90

Schokotraum

warme Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern & heißen Chili-Zimt-Kirschen

6,90

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Erfrischungen

Vilsa Gourmet

medium oder naturelle
0,25 **2,80** | 0,75 **6,90**



Schweppes

Bitter Lemon, Dry Tonic oder Ginger Ale
0,2 **2,90**



Almdudler

österreichische Kräuterlimonade
0,35 **3,90**



Coca-Cola, Coca-Cola light, Coke Zero,
Fanta, Sprite, Mezzo Mix
0,2 **2,40** | 0,4 **4,50**



Säfte & Nektare

Apfelsaft trüb, Orange, Pink Grapefruit, Kirsche,
Banane & Rhabarber trüb
0,2 **2,80** | 0,4 **5,30**

alle Säfte auch als Schorle erhältlich
0,3 **3,30** | 0,5 **5,50**

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR-Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Fassbier & Flaschenbier

Haake Beck Pils 5%

0,3 **3,50** | 0,5 **5,50**



Haake Beck Kräusen 5%

0,3 **3,50** | 0,5 **5,50**



Löwenbräu Dunkel 5,5%

0,3 **3,50** | 0,5 **5,50** | 1,0 **10,70**



Spaten Münchner Hell 5,3%

0,3 **3,50** | 0,5 **5,50** | 1,0 **10,70**



Beck's Blue

alkoholfreies Pils

0,33 **3,80**



Franziskaner Weißbier je 0,5

Trüb 5% | Dunkel 5% | alkoholfrei

5,70

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR-Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Weißwein

Grauburgunder

trocken, 12,5%
Pfalz, Karl Pfaffmann
gelbfruchtige Noten

0,2 **5,90** | 0,5 **14,00** | 0,75 **21,50**



Grüner Veltliner

trocken, 11,6%
Burgenland, Thomas Sattler,
fruchtige Säure, rassiger Abgang, grüner Pfeffer, Apfel

0,2 **5,90** | 0,5 **14,00** | 0,75 **21,50**



Riesling

halbtrocken, 12%
Pfalz, Bassermann-Jordan
langer Nachhall, eleganter Gaumen

0,2 **6,20** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,60**



Sauvignon Blanc

trocken, 12%
Pays d`Oc, le petit Fermier
Aromen von Grapefruit & Minze im Nachhall

0,2 **7,20** | 0,5 **17,60** | 0,75 **25,60**

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Rosé, Blanc de Noirs & Spritziges

Portugieser Weißherbst

feinherb, 12%

Rheinhessen, Schlossmühlenhof

leicht & süffig, kräftige Aromen von Erdbeeren

0,2 **5,90** | 0,5 **14,00** | 0,75 **21,50**



Blanc de Noirs vom Merlot

trocken, 13%

Pfalz, A. Diehl

edles Auftreten, leicht maskulin, perfekte Säurebalance

0,2 **6,50** | 0,5 **15,80** | 0,75 **23,90**



Prosecco

trocken, 10,5%

Glera, DOC Treviso, Serena

feinperlig, prickelnd, frische Struktur

0,2 **4,60** | 0,5 **7,90** | 0,75 **31,90**



Piccolöchen

Sekt rosé trocken, 12,5%

Rheingau, Fürst von Metternich

0,2 **9,50**

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Rotwein

Merlot

trocken, 12%, Venetien, Viticoltori
tiefrote Farbe, jugendliche Frische

0,2 **5,90** | 0,5 **14,00** | 0,75 **21,50**



Primitivo

halbtrocken, 12%, Abruzzen, Farnese
Chefs Liebling, rund, satt, reife Kirschen

0,2 **7,40** | 0,5 **18,00** | 0,75 **26,90**



Cabernet Sauvignon

trocken, 13,5%, Gran Reserva Chile, Miguel Torres
maskulin, Holz, samtig, langer Nachhall

0,2 **7,60** | 0,5 **18,50** | 0,75 **28,00**



Zweigelt

trocken, 12%, Burgenland, Thomas Sattler
kräftiges Rubinrot, seidig am Gaumen

0,2 **5,90** | 0,5 **14,00** | 0,75 **21,50**



Dornfelder

lieblich, 11,5%, Rheinhessen, Schlossmühlenhof
süffiger Roter, kräftig, Beeren, grüner Apfel

0,2 **5,60** | 0,5 **13,50** | 0,75 **19,90**

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
scannen Sie bitte den QR- Code



 = vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.



ZUM ALOIS
Restaurant & Bierstube

Besuchen Sie uns auch hier:

Facebook

Instagram

www.zum-alois.de

ZUM ALOIS Restaurant & Bierstube
ist ein Konzept der ALOIS Gastronomie GmbH
28757 Bremen