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.

Jausen & Schmankerl

Kleiner Tomatensalat
würzig angemacht, mit feiner Estragonnote

5,50

-:-

Krautschälchen
hausgemachter Krautsalat vom jungen Spitzkohl
nach bayrischer Art mit Kümmel verfeinert

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 Weißwürschte

ein Paar Weißwürschte, süßer Senf & Brezn mit Alpenbutter

11,90

-:-

Allgäuer Wurschtsalat

Wurstsalat von der Lyoner in würziger Marinade,
mit roten Zwiebeln & kräftigem Almkäse

12,50

-:-

Jausenbretterl

Würschtl, Schinkenspeck, Leberwurscht, kalte Haxe,
Schnittkäse & Weichkäse, Krautsalat nach bayrischer Art,
rote Zwiebel, Radi,
krosse Vinschgauer & Brezn mit Alpenbutter

16,90

-:-

Ofenkäs im Pfannerl

im Ofen gebackener Bergbauernkäse, serviert im heißen Pfannerl,
mit rustikalem Baguettte, Grantn & Mango Chutney

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.

Alois' Almfladen

Kuhfladen
Unsere eigene kräftige Bergkäsemischung, Schmand & Rauke

12,50

-:-

Käse-Speckfladen
Unsere eigene kräftige Bergkäsemischung,
Streifen vom Schinkenspeck, Schmand & Rauke

14,50

-:-

Ziegenfladen
Ziegenweichkäse, Feige,
Imkerhonig, Walnuss & Schmand

15,50

-:-

Antipastifladen
Paprika, Champignons, Zucchini & Aubergine,
Mozzarella & Kräuterschmand

13,50

-:-

Leberkäsfladen
Streifen vom Leberkäse,
Sauerkrauttupfen, Schmand

13,90

Unsere Almfladen sind rustikal gebackene Brotfladen aus Hefeteig, 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.

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

-:-

Herrgottsbscheißerle
gerollte Maultaschen in Rindsbrühe
mit halbgeschmolzenen Zwiebeln

12,50

-:-

Ménage à Zwoa
ein Paar frische, grobe Bratwürste
auf Stampfkartoffeln
an hausgemachtem Krautsalat vom jungen Spitzkohl,
nach bayrischer Art mit Kümmel verfeinert

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

16,50

-:-

Kutscherschnitzel
Schweineschnitzel mit Zwiebeln & Champignons,
Kartoffelkroketten & Dunkelbiersoße

17,90

-:-

Käs'knöpfle
Spätzle mit kräftiger Käsemischung,
getoppt mit knusprigen Röstzwiebeln

14,90

-:-

ALOIS' Haxe
knusprig gegrillte Schweinshaxe
mit Kartoffelknödeln,
Sauerkraut & Dunkelbiersauce

20,50

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

15,90

-:-

Rippchen

48 Stunden marinierte, butterzarte Loin Ribs
mit knusprigen Pommes frites & hausgemachtem Krautsalat vom jungen Spitzkohl
nach bayrischer Art mit Kümmel verfeinert

18,90

-:-

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** | große Tasse **4,90**

Latte Macchiato
4,90

-:-

Milchkaffee
4,90

-:-

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

Je Glas **3,00**

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

12,50

Palatschinke
Pfannkuchen, gefüllt mit Marillenröster

5,90

Schokotraum
warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & warmer Brownie
an heißen Chili-Zimt-Kirschen

9,50

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, Maracuja, Traube & 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

alle Preise in € inkl. Mwst.

Fassbier & Flaschenbier

Haake Beck Pils 5%

0,3 **3,90** | 0,5 **5,90**

Haake Beck Kräusen 5%

0,3 **3,90** | 0,5 **5,90**

Löwenbräu Dunkel 5,5%

0,3 **3,90** | 0,5 **5,90** | 1,0 **12,70**

Spaten Münchner Hell 5,3%

0,3 **3,90** | 0,5 **5,90** | 1,0 **12,70**

Beck's Blue

alkoholfreies Pils

0,33 **3,90**

Franziskaner Weißbier je 0,5

Trüb 5% | Dunkel 5% | alkoholfrei

5,90

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

alle Preise in € inkl. Mwst.

Weißwein

Grauburgunder
trocken, 12,5%
Pfalz, Karl Pfaffmann
gelbfruchtige Noten
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

-:-

Grüner Veltliner
trocken, 11,6%
Burgenland, Thomas Sattler,
fruchtige Säure, rassiger Abgang, grüner Pfeffer, Apfel
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

-:-

Riesling
halbtrocken, 12%
Pfalz, Bassermann-Jordan
langer Nachhall, eleganter Gaumen
0,2 **6,90** | 0,5 **16,00** | 0,75 **24,60**

-:-

Sauvignon Blanc
trocken, 12%
Pays d`Oc, le petit Fermier
Aromen von Grapefruit & Minze im Nachhall
0,2 **8,20** | 0,5 **19,60** | 0,75 **28,60**

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

= vegetarisch

alle Preise in € inkl. Mwst.

Rosé, Blanc de Noir & Spritziges

Weißherbst
feinherb, 12%
Rheinhessen, Schlossmühlenhof
leicht & süffig, kräftige Aromen von Erdbeeren
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

-:-

Merlot Blanc de Noirs
trocken, 13%
Pfalz, A. Diehl
edles Lachsrose', perfekte Säurebalance
0,2 **7,20** | 0,5 **16,80** | 0,75 **25,90**

-:-

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 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

-:-

Primitivo
halbtrocken, 12%, Abruzzen, Farnese
Chefs Liebling, rund, satt, reife Kirschen
0,2 **7,90** | 0,5 **18,00** | 0,75 **28,90**

-:-

Cabernet Sauvignon
trocken, 13,5%, Gran Reserva Chile, Miguel Torres
maskulin, Holz, samtig, langer Nachhall
0,2 **8,20** | 0,5 **19,50** | 0,75 **29,00**

-:-

Zweigelt
trocken, 12%, Burgenland, Thomas Sattler
kräftiges Rubinrot, seidig am Gaumen
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

-:-

Dornfelder
lieblich, 11,5%, Rheinhessen, Schlossmühlenhof
süffiger Roter, kräftig, Beeren, grüner Apfel
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

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!

Facebook

Instagram

www.zum-alois.de

Ein Konzept der ALOIS Gastronomie GmbH
Breite Str. 12 | 28757 Bremen