



**ZUM ALOIS**  
*Restaurant & Bierstube*

*Speisen*  
*&*  
*Getränke*

# *Spritziges, Caipis & Mojitos*

## *Prosecco*

DOC Treviso, Serena, 10,5%, trocken  
0,1 **4,60** | 0,2 **6,90**

## *Caipirinha*

Cachaça, Limette, Rohrzucker, Eis  
**10,40**

## *Piccolöchen*

Sekt rosé trocken, 12,5%  
Rheingau, Fürst von Metternich  
0,2 **9,50**

## *Himbeerrinha*

Cachaça, Himbeeren, Soda  
Rohrzucker, Eis  
**10,40**

## *Aperol Sprizz*

Aperol, Prosecco, Soda  
Eis, Orange  
**8,90**

## *Caipirol*

Aperol, Orangensaft, Limette  
Rohrzucker, Eis  
**10,50**

## *Lillet Wild Berry*

Lillet Rosé, Prosecco  
Schweppes Wild Berry, Eis, Orange  
**8,90**

## *Mojito*

Havana Club 3 Años, Minze  
Soda, Rohrzucker, Eis  
**10,40**

## *Ramazotti Sprizz*

Ramazotti Aperitivo Rosé, Prosecco  
Soda, Eis, Orange  
**8,90**

## *Ramajito*

Ramazotti Aperitivo Rosé, Minze  
Soda, Rohrzucker, Eis  
**10,40**

## *Ipanema*

alkoholfrei  
Ginger Ale, Limette,  
Rohrzucker, Eis  
**9,20**



## *Berry Mojito*

alkoholfrei  
Dry Tonic Water, rote Beeren  
Minze, Rohrzucker, Eis  
**9,20**

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



Alle Preise in € inkl. MwSt

# Vorspeisen & Salate

## Krautschälchen

hausgemachter Krautsalat  
nach bayrischer Art mit Kümmel  
abgeschmeckt, Baguette

**6,80**

## Zickenschnittchen

geflämmte Ziegenkäsetaler auf  
Pumpernickel, Honig, Thymian  
Rapunzerl in Himbeervinaigrette

**11,80**

## Gurkenschälchen

klassischer Gurkensalat  
angemacht mit Essig, Öl & Dill  
Baguette

**6,50**

## Der Kloane

kleiner, bunt gemischter Beilagensalat,  
Paprikastreifen, Gurke & Tomate,  
Balsamicovinaigrette, Baguette

**6,80**

## Tomatenschälchen

würzig angemachter Tomatensalat  
mit Estragon verfeinert, Baguette

**6,80**

## Brauerschale

großer gemischter Salat  
Gurke, Tomate, Paprikastreifen, Mozzarella  
Granatapfelkerne, Honigmelone,  
Himbeervinaigrette, Baguette

**15,50**

## Zwoa Brezn

zwei ofenfrische Brezn  
Butter, Radi

**6,80**

## Burrata

auf Tomaten-Rapunzerlsalat  
Basilikum, Baguette

**14,20**

Mach deinen Salat noch leckerer:

## *Backhendlbrust in Knusper-Panier*

**7,90**

## *gebratene Garnelen*

**8,50**

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



 = vegetarisch  
Alle Preise in € inkl. MwSt

# Burger, Ribs & Fritten

## *Pulled Pork Focaccia-Sandwich*

hausgemachtes Pulled Pork  
im warmen Focaccia- Brot, Knobisoße  
BBQ-Soße, Feldsalat, mixed Pickles

**16,50**

## *Classic Beef*

200gr. reines Rindfleisch im Brioche-Bun  
Alois Burgersauce, Ketchup, Tomaten  
Feldsalat, rote Zwiebeln

**17,50**

## *Almburger*

Röstiecken im Brioche-Bun  
Brie, Zwiebelmarmelade  
Rotkohl, frittierter Rucola

**14,30**

## *Loinribs*

48 Stunden marinierte  
butterzarte Rippchen

**16,20**

*Rechts* 

*gibt es die passenden Beilagen.  
Oder einfach so zum snacken.*

## *Knusperfritten*

knusprige Pommes Frites  
gnadenlos lecker gewürzt

**4,90**

## *Röstifritten*

leckere Rösti-Pommes  
genauso gnadenlos lecker gewürzt

**5,20**

## *Chili-Cheese-Fritten*

Knusperfritten mit Chili con Carne  
Jalapenos & Käse überbacken

**8,60**

## *Pulled Pork-Fritten*

Knusperpommes  
mit Pulled Pork & Käse überbacken

**8,60**

*Alle Fritten inklusive 2 Dips:  
Ketchup, Mayo, Chili-Mayo,  
Knobidip, Joppie oder Salsa  
jeder weitere Dip -,80€*

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



 = vegetarisch  
Alle Preise in € inkl. MwSt

# Wirtshausklassiker

## Allgäuer Wurschtsalat

aus der Lyoner  
würzige Marinade, Baguette

**13,50**

## Bauernbratwurst

zwoa frische, grobe Bratwürschte  
Erdapfelsalat, Senf

**15,50**

## Obazda

3 Nocken vom hausgemachten Obazda  
Brezn, Radi

**10,50**

## Fränkisches Schäufole

geschmortes Bratenstück vom Schwein  
Kartoffelklöße, Rahmsauerkraut

**19,50**

## Weißwurstbretterl

ein Paar Weißwürschte  
ofenfrische Brezn

**9,90**

## Alois' Haxe

knusprige Schweinshaxe  
Kartoffelknödel, Sauerkraut

**18,90**

## Haxenpfanne

das Beste von der Haxe  
deftige Bratkartoffeln, Rotkohl

**16,50**

## Schweinsbron

zarter Schweinsbraten  
Kartoffelknödel, Rotkraut, deftige Sauce

**15,50**

## Brotzeitbretterl

Bauernschinken, Leberwurst, Pfefferbeißer,  
Kaminwurz'n, kaltes Haxenfleisch  
Krautsalat, Obazda  
Weichkäse, Schnittkäse,  
zwoa ofenfrische Brezn, Baguette

**19,50**

## Kässpätzl

Käsespätzle, Zwiebelstroh

**14,90**

## Wiener Backhendl

von Brust und Keule, Erdapfelsalat

**21,40**

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



 = vegetarisch  
Alle Preise in € inkl. MwSt

# *Schnitzel & Meer*

## *Echtes Wiener Schnitzel*

paniertes Kalbsschnitzel  
hausgemachter Erdapfelsalat

**27,50**

## *SchlaWiener*

paniertes Schweineschnitzel  
Knusperfritten

**16,50**

## *Kutscherschnitzel*

paniertes Schweineschnitzel  
Gebratene Champignons & Zwiebeln  
Dunkelbiersoße, Röstifritten

**18,90**

## *Sauerei*

paniertes Schweineschnitzel  
Champignon-Rahmsoße, Knusperfritten

**17,60**

## *Bremer Knipp*

knusprig aus der Pfanne  
deftige Bratkartoffeln  
Gewürzgurke, Apfelmus

**17,20**

## *Dips optional:*

*Ketchup, Mayo, Chili-Mayo,  
Knobidip, Toppie oder Salsa*

*je Dip -,80€*

## *Lachsfilet*

auf Rapunzerl in Balsamico-Vinaigrette  
Röstiecken, Kräuterschmand

**20,80**

## *Pannfisch*

gebratene Fischfilets  
deftige Bratkartoffeln  
Dijon-Senfsauce, kleiner Salat

**21,60**

## *Matjes*

Doppelfilets vom Emdener Matjes  
Soße nach Hausfrauenart  
Salzkartoffeln, kleiner Salat

**16,90**



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



 = vegetarisch  
Alle Preise in € inkl. MwSt

# *Pinsa & Pasta*

## *Pinsa*

### *Kuhfladen*

Schmand, Bergkäsemischung  
frittierte Rauke

**15,40**

### *Kuhfladen mit Flecken*

Schmand, Bergkäsemischung  
Speckwürfel, frittierte Rauke

**16,20**

### *Süße Zicke*

Schmand, Ziegenkäsetaler  
Aprikosen, geröstete Kerne  
Imkerhonig, Rauke

**19,90**

### *Mediterrano*

Tomatensoße, Oliven  
getrocknete Tomaten  
Mozzarella, frisches Basilikum

**17,50**

### *Picanto*

pikante Tomatensoße, feurige Salami  
Mozzarella, rote Zwiebel  
frisches Basilikum

**18,30**

## *Pasta*

### *Garnelchen*

Tagliatelle in Zitronen-Knoblauchsoße  
Garnelen, getrocknete Tomaten

**17,40**

### *Die Nudeln mit dem Lachs, bitte*

Tagliatelle in Dijon-Senfsauce  
gebratenes Lachsfilet

**19,90**

### *À la Caprese*

Tagliatelle in Tomaten-Sahnesauce  
getrocknete Tomaten, Mozzarella  
frisches Basilikum

**14,90**



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



 = vegetarisch  
Alle Preise in € inkl. MwSt

# *Gemütsschmeichler*

## *Schokotraum*

warmer Brownie, warmes Schokoladensoufflé  
heiße Chili-Zimt-Kirschen, Schokosoße

**12,50**

## *Apfelstrudel*

hausgemachter Apfelstrudel  
warme Vanillesoße

**7,90**

## *Kaiserschmarrn*

mit oder ohne Rosinen, karamellisiert  
warme Marillenröster, Apfelmus

**14,40**

## *Germknödel*

gefüllt mit Powidl, Mohnzucker  
warme Vanillesoße

**8,50**

## *Heiße Marille*

je eine Kugel Vanilleeis, Erdbeereis & Schokoladeneis  
heiße Marillenröster, Schlagrahm

**8,20**



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



*Alle Preise in € inkl. MwSt*



# Heißgetränke

## Kaffee Crema

kleine Tasse **2,50**

große Tasse **4,00**

## Espresso

einfach **2,10**

doppelt **3,30**

## Cappuccino

kleine Tasse **3,30**

große Tasse **4,60**

## Milchkaffee

große Tasse **4,60**

## heiße Schokolade

Glas **4,30**

mit Sahne **4,90**

## Latte Macchiato

Glas **4,60**



## Flat White

doppelter Espresso

etwas Milchschaum

Glas **3,70**

## Tee

loser Tee, verschiedene Sorten

Friesentee, grüner Tee

Früchtetee, Pfefferminztee

Kamillentee, Kräutertee

Rooibostee mit Vanille

Glas **3,30**

## frischer Minztee

frische Minze, Zitronenecke

Glas **4,40**

## frischer Ingwer-Minztee

frischer Ingwer, frische Minze

Zitronenecke

Glas **4,60**

## Matcha Latte

Zubereitung aus

Matcha Grüntee & Gewürzen

Glas **5,30**

## Noch leckerer:

Vanilla Flavour

Caramel Flavour

Je **-,60**

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



Alle Preise in € inkl. MwSt

# Erfrischungen

## Wasser

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

## Softdrinks

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

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

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

## Säfte & Nektare

Apfelsaft trüb, Orange, Pink Grapefruit  
Kirsche, Banane, Maracuja  
Traube, Rhabarber trüb  
0,4 **5,30**

als Schorle  
0,3 **3,30** | 0,5 **5,50**



## Homemade Iced Tea

### aus weißem Tee

Himbeer-Blutorange  
Zitrone-Granatapfel  
Brombeere-Cassis  
Pfirsich-Minze  
Gurke-Basilikum  
Cranberry-Ingwer  
0,5 **5,80**



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



Alle Preise in € inkl. MwSt

# Bier

## Fassbier

*Haake Beck Pils* 5%  
oder  
*Radler*

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 **11,50**

*Spaten Münchner Hell* 5,3%  
0,3 **3,90** | 0,5 **5,90** | 1,0 **11,50**

*Alpenradler*  
Helles mit Almdudler  
0,3 **3,90** | 0,5 **5,90** | 1,0 **11,50**

## Flaschenbier

*Beck's Blue*  
alkoholfreies Pils  
0,33 **3,90**

*Franziskaner Weißbier* 5%  
Trüb | Dunkel | Alkoholfrei  
je 0,5 **5,90**

*Beck's Green Lemon* 2,5%  
0,33 **3,90**

*Leffe Blonde* 6,6%  
0,33 **4,10**

*Leffe Brune* 6,5%  
0,33 **4,10**



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



Alle Preise in € inkl. MwSt

# Wein

## Weiß

### Grüner Veltliner

trocken, 11,6%,  
Burgenland, Thomas Sattler  
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

### Grauburgunder

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

### Riesling

trocken, 12%, Pfalz, Bassermann-Jordan  
0,2 **6,90** | 0,5 **16,00** | 0,75 **24,60**

### Sauvignon Blanc

trocken, 12%  
Pays d'Oc, le petit Fermier  
0,2 **8,20** | 0,5 **19,50** | 0,75 **29,00**

### Kerner Kabinett

Lieblich, 8,5%, Nahe, Schlink  
0,2 **6,50** | 0,5 **15,90** | 0,75 **23,50**

## Blanc de Noirs

### Merlot Blanc de Noirs

trocken, 13%, Pfalz, A. Diehl  
0,2 **7,20** | 0,5 **16,80** | 0,75 **25,90**

## Rosé

### Weißherbst

feinherb, 12%  
Rheinhessen, Schlossmühlenhof  
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

## Rot

### Merlot

trocken, 12%, Venetien, Viticoltori  
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

### Primitivo

halbtrocken, 12%, Abruzzen, Farnese  
0,2 **7,90** | 0,5 **18,00** | 0,75 **28,90**

### Cabernet Sauvignon

trocken, 13,5%, Gran Reserva  
Chile, Miguel Torres  
0,2 **8,20** | 0,5 **19,50** | 0,75 **29,00**

### Zweigelt

trocken, 12%, Burgenland, Th. Sattler  
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

### Dornfelder

lieblich, 11,5%  
Rheinhessen, Schlossmühlenhof  
0,2 **6,30** | 0,5 **15,00** | 0,75 **22,50**

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



Alle Preise in € inkl. MwSt



**ZUM ALOIS**  
*Restaurant & Bierstube*

*Hier ist das Ende.*

*Besuche uns auch online!*

*Facebook*

*Instagram*

*[www.zum-alois.de](http://www.zum-alois.de)*

**ZUM ALOIS**

*Restaurant & Bierstube*

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

*Im Ernst,  
hier kommt nichts mehr.*

*Bestell dir erstmal was zu trinken und schau  
nochmal in Ruhe durch.*