

ZUM ALOIS

Restaurant & Events

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Willkommen beim Alois

Wir freuen uns, Sie im „Zum Alois“ begrüßen zu dürfen.
Seit 2018 stehen wir für eine Küche, in der deutsche Klassiker und alpiner Charme eine moderne Verbindung eingehen.

Unser Anspruch ist Qualität vor Quantität. Wir servieren Ihnen ausschließlich Gerichte, die uns selbst überzeugen – frisch zubereitet, in echter Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail.

Es ist die moderne Interpretation der Speisen, die in unserem Haus auf ein klassisch alpines Ambiente trifft.
Genießen Sie die Zeit bei uns!

Und falls Sie einen besonderen Anlass planen: Unsere Räumlichkeiten sowie unser Brunch-Angebot an Sonn- und Feiertagen bieten den perfekten Rahmen für Ihre Events.

Lassen Sie es sich schmecken!

ZUM ALOIS
Restaurant & Events



Aperitifs

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Aperitifs

ohne Schnapserl (alkoholfrei)

Rotkäppchen
6,60
0,2L | Sekt | Rosé | alkoholfrei

Volée & Tonic
7,40
Volée Aperitif Naturel | Schweppes Dry Tonic Water | Limette

Volée Sprizz
7,80
Volée Aperitif Naturel | Sekt rosé alkoholfrei | Limette

Lav'a Belle & Tonic
7,60
Lav'a Belle Liberte | Schweppes Dry Tonic Water | Minze

Lav'a Belle Sprizz
7,90
Lav'a Belle Liberte | Sekt rosé alkoholfrei | Rosmarin

Virgin Alm-Sprizz
7,80
Almdudler | Sekt rosé alkoholfrei | Zitrone | Minze

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft
Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Aperitifs

mit Schnapserl (alkoholhaltig)

Prosecco
6,90
0,2L | DOC Treviso | Serena | 10,5% | trocken

Kräuter-Fanni
7,20
Almdudler | Weißwein | Minze

Kräuter-Xaver
7,20
Almdudler | Rotwein | Rosmarin

Aperol Sprizz
8,90
Aperol | Prosecco | Soda | Orange | Minze

Alois' Lillet Sprizz
8,90
Lillet Rosé | Prosecco | Dry Tonic Water | Zitrone | Rosmarin

Alm-Sprizz
7,90
Almdudler | Prosecco | Limette | Minze

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft
Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events



Speisen

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Zum anfanga & was Kloanes

Gulaschsuppe
7,90
deftig | Rind & Schwein | Kartoffel | Baguette

Der Kloane
7,40
Beilagensalat | zarter Blattsalat | knackige Gemüse | Vinaigrette | Baguette

zwoa Brez'n
5,90
zwei ofenfrische Brez'n | Almbutter | Radi

Schwammerl-Pfannerl
10,50
Champignon | Lauchzwiebel | Knoblauchdip | Baguette

Garnelen-Pfannerl
15,50
Sous-vide gegarte Gambas | Knoblauch | Kirschtomate | Lauchzwiebel

Allgäuer Wurschtsalat
14,50
Lyoner | würzig | Käse | Zwiebel | Baguette

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.
= vegetarisch
Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Aus der Wirtshausküche

Alois‘ Haxn-Gröstl
15,90
Haxenfleisch | Zwiebel | Speck | Röstkartoffel | Spiegelei

Schweinsbraten
16,50
Schupfnudel | Rotkohl | deftige Sauce

NEU

Entenkeule
25,50
von der Barbarie- Ente | Knödel | Rotkohl | Sauce Orange

Bremer Knipp
17,50
Bratkartoffel | Gewürzgurke | Apfelmus

Haxnpfanne
17,50
Haxenfleisch | Champignon | Zwiebel | Schupfnudel | Apfelrotkohl | Biersoße

Alois‘ Grillhaxe
21,90
knusprig | Kartoffelknödel | Sauerkraut | Dunkelbiersoße

NEU

Almkäsknödel auf Champignonrahm
12,50
gebratener Almkäsknödel | Champignon | Sahne | Estragon

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.
= vegetarisch

Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Roulade nach Bergbauernart
23,90
vom Schwein | Hackfleisch | Speck | Rosmarinkartoffel | Rotkohl

SchlaWiener
16,90
Schweineschnitzel | Knusperfritten

Kutscherschnitzel
19,90
Schweineschnitzel | Champignon | Zwiebel | Dunkelbiersoße | Knusperfritten

Sauerei
18,50
Schweineschnitzel | Champignon-Rahmsoße | Knusperfritten

Schnitzel mit Süßkartoffelfritten +1,50

Pannfisch
24,50
Köhler | Kabeljau | Bratkartoffel | Dijon-Senfsauce | Salat

Matjes
18,90
Doppelfilets | Sauce Hausfrauenart | Zwiebel | Bratkartoffel | Salat

Käsknöpfle
14,90
Knöpfle | Bergkäsemischung | Sahne | Zwiebelstroh

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.
= vegetarisch
Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Burger & Ripperl

Schweins-Weckerl
19,90
Pulled-Pork-Burger | Brioche | Knobi | BBQ | Salat | Mixed Pickles | Fritten | Dip

Bacon-Cheese-Burger
23,50
Rind | Brioche | Burgersauce | Ketchup | Tomate | Salat | Zwiebel | Fritten | Dip

Ripperl
20,50
zart geschmorte Ribs | 48 Stunden mariniert | Coleslaw | Fritten | Dip

Fritten & Loaded Fries

Knusperfritten
4,90
knusprig ummantelt | zwei Dips

Süßkartoffelfritten
6,40
knusprige Pommes aus Süßkartoffeln | zwei Dips

Chili-Käse-Fritten
12,90
Knusperfritten | Chili con Carne | Jalapenos | überbacken | zwei Dips

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.
= vegetarisch

Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Pulled-Pork-Fritten
12,80
Knusperfritten | Pulled Pork | überbacken | zwei Dips

NEU Burger, Ripperl & loaded Fries mit Süßkartoffelfritten +1,50

Unsere Dips
Joppie-Sauce | Ketchup | Mayo | Chili-Mayo | Knobi-Dip | Salsa

Gemüts-Schmeichler

Schokoladentraum
13,70
Brownie | Schokoladen-Soufflé | Chili-Zimt-Kirschen | Schokoladensoße

Apfelstrudel
7,90
hausgemacht | warme Vanillesauce

Kaiserschmarrn
14,40
mit oder ohne Rosinen | karamellisiert | Marillenröster | Apfelmus

Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.
= vegetarisch
Alle Preise in € inkl. MwSt.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events



Getränke

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Heiße Getränke

Kaffee crema
klein 2,50 | groß 4,00

Espresso
klein 2,10 | groß 3,30

Cappuccino
klein 3,30 | groß 4,90

Milchkaffee
4,90

Latte Macchiato
4,90

Espresso Macchiato
2,60

Heiße Schoki
4,50
Trinkschokolade | Sahne

Glas loser Tee
3,30
Friesentee | Grün | Früchte | Pfefferminz | Kamille | Rooibos-Vanille | Kräuter

Alle Preise in € inkl. MwSt.
Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Erfrischungen

ORIGINAL SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

0,2L 2,90 | 0,75L 6,90
Medium | Naturell

Softdrinks
0,4L 4,50
Coca-Cola | Coke Zero | Fanta | Sprite | Mezzzo Mix

Schweppes
0,2L 2,90
Bitter Lemon | Ginger Ale | Dry Tonic Water

Almdudler
0,35L 3,90
österreichische Kräuterlimonade

Saft & Nektar
0,4L 5,30
Traube | Maracuja | Orange | Kirsche | Banane | Apfel | Rhabarber

Alle Preise in € inkl. MwSt.
Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Bier

Haake Beck Pils
0,3L 3,80 | 0,5L 5,90 | 5%

Haake Beck Kräusen
0,3L 3,80 | 0,5L 5,90 | 5%
naturtrübes Pils

Löwenbräu Dunkel
0,3L 3,80 | 0,5L 5,90 | 5,5%

Spaten Münchner Hell
0,3L 3,80 | 0,5L 5,90 | 5,3%

Beck's Blue
0,33L 3,90
alkohlofreies Pils

Franziskaner Weißbier
0,5L 5,90
Trüb | Dunkel | Alkoholfrei

Almradler
0,3L 4,00 | 0,5L 6,10
Helles mit Almdudler

Alle Preise in € inkl. MwSt.
Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.

ZUM ALOIS
Restaurant & Events

Offene Weine

Weiß & Rosé

Grüner Veltliner | Burgenland | Thomas Sattler | trocken | 11,6%
0,2L 6,50 | 0,5L 14,90

Grauburgunder | Pfalz | Karl Pfaffmann | trocken | 12,5%
0,2L 6,50 | 0,5L 14,90

Weißburgunder | Rheinhessen | Schlossmühlenhof | halbtrocken | 12,5%
0,2L 6,60 | 0,5L 14,70

Weißherbst | Rheinhessen | Schlossmühlenhof | feinherb | 12%
0,2L 6,50 | 0,5L 14,90

Rotwein

Merlot | Venetien | Viticoltori | trocken | 12%
0,2L 6,50 | 0,5L 14,90

Primitivo | Abruzzen | Farnese | halbtrocken | 12%
0,2L 6,90 | 0,5L 16,90

Zweigelt | Burgenland | Thomas Sattler | trocken | 12%
0,2L 6,50 | 0,5L 14,90

Alle Preise in € inkl. MwSt.
Eine Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von Ihrer Servicekraft.