BAVARIA Alm®

WO GUTES NOCH GUT IST



Kochbuch

FÜR REISENDE*

Frühstück

Frühstücksteller Kleiner Morgen **4,90**

Rosenbrötchen • Butter
Wahlweise mit Gouda, Gouda und italienischer Salami oder Gauda und Hähnchenbrust

Deine Extras:

Dein Frühstücksteller ...

... mit Butter	+ 1,20	... mit Salami	+ 2,00
... mit Körnerbrötchen	+ 1,50	... mit Schwarzwälder Schinken	+ 2,40
... mit Rosenbrötchen	+ 1,00	... mit Zwiebelmett	+ 2,40
... mit Croissant	+ 2,50	... mit Frischkäse	+ 1,60
... mit Frühstücksei	+ 1,40	... mit Honig	+ 0,90
... mit Spiegelei	+ 1,50	... mit Konfitüre	+ 0,60
... mit hausgebeiztem Lachs	+ 4,20	... mit Nutella	+ 0,60

Dein Frühstücks-Getränk ...

... Filterkaffee	+ 1,90	... Orangensaft	+ 4,90
... Tee (diverse Sorten)	+ 1,90		



Gruppenangebote

Frühstücksbuffet pro Person ab **12,90**

Frühstücksbuffet – für alle was dabei

Kaiserschmarrn & Waffel Buffet pro Person ab **13,90**

Belgische Waffeln • Mini Pancakes • Kaiserschmarrn • diverse Toppings

Alm Tipp: Die almige Alternative zum klassischen Kuchenbuffet
mit allem was das süße Schlemmer-Herz begehrt!

Mehr Infos zu **Gruppenangeboten und Vorbestellungen** findest Du auf unserer Website

Süßes

Süße Mini-Brezel **5,20**

Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimt-Zucker • eine Kugel Vanilleeis • Rote Grütze

Kaiserschmarrn in der Pfanne (150 g) **4,90**

Wahlweise: Zwetschgenröster, Apfelmus, Vanillesauce oder Karamellsauce + 2,00

Brotzeit

Ofenfrische Brezen **2,90**

... mit Butter	+ 1,20
... mit Griebenschmalz	+ 2,20
... mit hausgemachter Kräuterbutter	+ 2,50
... mit Almaufstrich	+ 2,80

Almaufstrich? Seit 2015 ist die Bezeichnung „Obatzter“ regional geschützt.
Da wir ihn hier frisch selbst herstellen, dürfen wir ihn nicht so nennen.
Würzige Käsezubereitung: Brie • Romadur • dicker Rahm • Kräuter

Warmes Hausbrot **11,50**

Bauernbrot • hausgemachter Almaufstrich • Griebenschmalz • Kräuterbutter

VEGAN VEGETARISCH SCHARF

Salate

Beilagensalat 4,80
Romanasalat • Lollo rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Rote Bete • Gurke • Möhren
Dressing-Empfehlung: Bayerisch-Dressing

Salat mit Ziegenkäse 17,40
Romanasalat • Lollo rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Rote Bete • Möhren • karamellisierte Kürbiskerne • Ziegenfrischkäse-Taler mit Honig • Baguette
Dressing-Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

Salat mit Hähnchenbrust 17,60
Romanasalat • Lollo rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellisierte Kürbiskerne • Hähnchenbrust in Orangen-Curry-Marinade • Baguette
Dressing-Empfehlung: Caesar-Dressing

Schweizer Wurstsalat 10,60
Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

Wahlweise:
Bayerisch-Dressing
Caesar-Dressing
Honig-Senf-Dressing

Suppen

Flädlesuppe 5,20
Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

Gulaschsuppe 7,30
Gulasch vom Rind • Bergsteigerbrot

Heiße Knolle

Heiße Knolle Klassik 8,50
Große Ofenkartoffel • auf Wunsch mit Sour Cream

...mit mediterranem Gemüse + 3,90

...mit gebratener Hähnchenbrust in Orangen-Curry-Marinade + 5,90

Bergsteiger-Knödel

... aus Großmutters altem Rezeptbuch!

Ziegenkäse-Spinat Knödel 13,90
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Ziegenkäse • Spinat • Kräuterrahmsoße

Speck-Zwiebel Knödel 12,90
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Speck • Zwiebeln • Kräuter • Bratensoße • Röstzwiebeln



Kleine Schmankerl

Wirtshausplatterl 13,20
Sechs Rostbratwürstchen • Sauerkraut mit Speck • Kartoffelpüree

Allgäuer Käsespätzle 14,40
Spätzle • Emmentaler • Bergkäse • Röstzwiebeln • kleiner Beilagensalat

Tiroler Gröstl 15,30
Gebratenes Schweinefleisch vom Nacken • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • Gewürzgurke



Grosse Schmankerl

Leberkäse Allgäuer Art 16,60
Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • kleiner Beilagensalat

Deftiger Schweinebraten 18,40
Schweinebraten • Bratensoße • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

Rinderroulade klassisch 19,90
Hausgemachte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel • Bratensoße

Gebratene Schweinshaxn 22,90
Grillhaxe • Bratensoße • Sauerkraut mit Speck • zwei Scheiben Serviettenknödel

Fisch

Matjes nach nordischer Art 14,20
Matjes • Apfel-Gurken-Zwiebelsoße • rote Zwiebeln • hausgemachte Bratkartoffeln

Rösti mit Lachs 16,90
Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage

Flammkuchen

Lachs-Mangold 15,80
Schmand • Gouda • Hausgebeizter Lachs • Mangold • Kirschtomaten • Dill • grober Pfeffer

Ziegenkäse-Mangold 14,70
Schmand • Gouda • Ziegenkäse • Mangold • Rote Beete • Honig • Kürbiskerne • Balsamicocreme • grober Pfeffer

Der Klassische 11,10
Schmand • Gouda • Speck • Zwiebeln • Frühlingszwiebeln

Hähnchen-Gemüse 14,90
Schmand • Gouda • Ziegenkäse • Mangold • Rote Beete • Kürbiskerne • Balsamicocreme • grober Pfeffer

Alm-Schnitzel

Wiener Art 19,90
300 g Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln • kleiner Beilagensalat

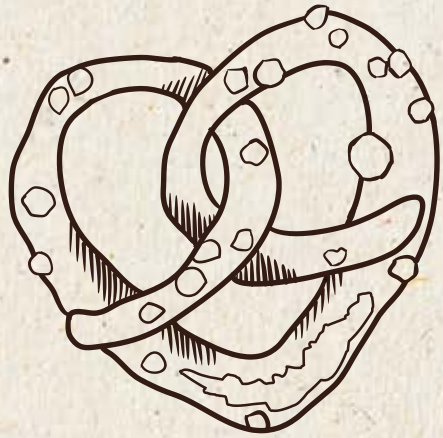
Jäger Art 20,90
300 g Schweineschnitzel • Waldpilzrahm • Pommes frites • kleiner Beilagensalat

Original Alm-Schnitzel 20,60
300 g Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier • zwei Speckstreifen • hausgemachte Bratkartoffeln • kleiner Beilagensalat



BAVARIA Alm

WO GUTES NOCH GUT IST



Newsletter

Melde Dich jetzt zum Newsletter unter www.bavariaalm.de/newsletter an oder scanne einfach den QR-Code und wir versorgen Dich regelmäßig mit den neuesten Infos und Aktionen.

Allergene & Zusatzstoffe

Wir informieren Dich gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Sprich uns einfach an.

*HINWEIS ZUR SPEISEKARTE

Diese Speisekarte richtet sich ausschließlich an Busunternehmen.
Die hier aufgeführten Angebote und Preise gelten nicht für das à la carte Geschäft und nur für die Standorte Hildesheim, Garbsen, Herne und Mönchengladbach.

© Gastro & Alm GmbH
Frankenstraße 6
31135 Hildesheim
Fon +49 5121 91 27-0

FOLGE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM

BavariaAlmDeutschland

Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Stand 11.2026 ı Digital ı PG1