

**BAVARIA** *Alm*<sup>®</sup>

WO GUTES NOCH GUT IST



# Baxen- stopp

Einkehren & gemeinsam schlemmen

# Suppe

## Flädlesuppe


Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

5,20

# Salate

## Beilagensalat

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Rote Bete • Gurke • Möhren

Dressing-Empfehlung: Bayerisch-Dressing 

4,80

## Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

10,60

## Salat mit Hähnchenbrust

Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Möhren • karamellisierte Kürbiskerne • Hähnchenbrust in Orangen-Curry-Marinade • Baguette

Dressing-Empfehlung: Caesar-Dressing

17,60

## Salat mit Ziegenkäse


Romanasalat • Lollo Rosso • Friséesalat • Feldsalat • Kirschtomaten • Gurke • Rote Bete • Möhren • karamellisierte Kürbiskerne • Ziegenfrischkäse-Taler mit Honig • Baguette

Dressing-Empfehlung: Honig-Senf-Dressing

17,40



# Brötzeit

Ofenfrische Brezen  2,90

... 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

... mit Butter + 1,20

# Bergsteiger-Knödel

Speck-Zwiebel-Knödel  12,90

450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Speck • Zwiebeln •  
Kräutern • Malzbiersoße • Röstzwiebeln

Brokkoli-Käse-Knödel   13,20

450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Brokkoli • Bergkäse •  
Kräuterrahmsauce • Schnittlauch





# Kleine Schmarankerl

## Wirtshausplatterl

Sechs Rostbratwürstchen •  
Sauerkraut mit Speck • Kartoffelpüree

13,20

## Tiroler Gröstl

Gebratenes Schweinefleisch vom Nacken •  
hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei •  
Gewürzgurke

15,30

## Allgäuer Käsespätzle

Spätzle • Emmentaler • Bergkäse •  
Röstzwiebeln • kleiner Beilagensalat

14,40

# Heiße Knolle

## Heiße Knolle Klassik

8,50


Große Ofenkartoffel mit Sour Cream


### Gibt es dazu:


Mediterranes Gemüse	+ 3,90
Schmorzwiebeln	+ 2,00
Sautierte Champignons • Zwiebeln 	+ 4,50
Gebratene Hähnchenbrust in	
Orangen-Curry-Marinade	+ 5,50
Tiroler Gröstl	+ 6,50
Spinat Waldpilzrahm	+ 3,50
Hausgebeizter Lachs	+ 5,90
Ziegenfrischkäse-Taler • Honig 	+ 5,50
Speckstreifen	+ 4,30
Beilagensalat 	+ 4,80




# Große Schmarkert


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


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

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

# Alm-Schnitzel

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

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

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



# Fisch

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



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH





# Kaiserschmarrn

So wie Du ihn am liebsten magst!


**Tipps**  
 Du liebst den Geschmack von Kaiserschmarrn?  
**Kaiserschmarrn**  
 Likör 18,3 % vol.  
 4 cl 5,90


Serviervorschlag


**1 Wähle Deine Größe**   
 klein (150 g) **4,90**      groß (250 g) **8,90**

**2 Wähle eine Sauce**  **+ 2,00**  
 Zwetschgenröster • Apfelmus •  
 Vanillesauce • Karamellsoße •  
 Rote Grütze • Quark mit Vanillegeschmack


**So schmeckt's noch besser:**  
 Pistaziencreme **+ 4,00**  
 NUTELLA®-Creme **+ 3,00**

**3 Wähle Deine Lieblings-Früchte**  **+ 2,80**  
 Honigmelone • Ananas •  
 Heidelbeeren • Mango

**4 Wähle Deine süßen Extras**  **+ 1,50**  
 Krokant Streusel • Karamell Kekse •  
 Rumrosinen

OREO® • GIOTTO® •  
 KINDER BUENO® white **+ 3,50**  
**Kugel Eis**  **+ 2,00**

**Süßes**

**Süße Mini-Brezel**  **5,20**  
 Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimt-  
 zucker • eine Kugel Vanilleeis • Rote Grütze

# Frühstück + Brunch



Buffet- &  
Brunchzeiten

Frühstücksbuffet	14,90 a
Sonn- & Feiertagsbrunch	20,90 a

Warme und kalte Vorspeisen • verschiedene  
Hauptgerichte • köstliche Desserts



a) zzgl. Getränke • Kinder bis 3 essen frei •  
Kinder bis 8 wird der halbe Preis gemacht



## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Dich gerne über die in unseren  
Speisen und Getränken enthaltenen  
Allergene und Zusatzstoffe.  
Bitte frage unser Servicepersonal.

[www.bavariaalm.de](http://www.bavariaalm.de)

  BavariaAlmDeutschland

© Gastro & Alm GmbH  
Frankenstraße 6  
31135 Hildesheim  
Fon +49 5121. 91 27-0  
Fax +49 5121. 91 27-101

Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH  
Alle Preise verstehen  
sich in Euro inklusive Mehrwert-  
steuer und Bedienungsgeld.  
Stand 10.2025 | PG1