

WO GUTES NOCH GUT IST

Coxer-Sto-10

Einkehren & gemeinsam schlemmen

Flädlesuppe

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

5,50

Beilagensalat W



4,90

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

Dressing-Empfehlung: Bayerisch-Dressing

Schweizer Wurstsalat

11,20

Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

Salat mit Hähnchenbrust

17,90

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

Salat mit Ziegenkäse

17,80

Romanasalat · Lollo Rosso · Friséesalat · Feldsalat · Kirschtomaten • Gurke • Rote Bete • Möhren • karamellisierte Kürbiskerne • Ziegenfrischkäse-Taler mit Honig • Baguette Dressing-Empfehlung: Honig-Senf-Dressing



(Brotzeit

Ofenfrische Brezen	3,00
mit Griebenschmalz	+ 2,20
mit hausgemachter Kräuterbutter	+ 2,50
mit Almaufstrich Almaufstrich 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	+ 2,80
mit Butter	+ 1,20

Bergsteiger-Knödel

Kräuterrahmsoße · Schnittlauch

Speck-Zwiebel-Knödel	13,50
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Speck • Zwiebeln •	
Kräutern • Malzbiersoße • Röstzwiebeln	
Brokkoli-Käse-Knödel	13.90
450 g Kartoffelknödel gefüllt mit Brokkoli • Bergkäse •	







Heise Knolle

Heiße Knolle Klassik

Große Ofenkartoffel mit Sour Cream	
Gibt es dazu:	
Mediterranes Gemüse	+ 4,20
Schmorzwiebeln	+ 2,50
Sautierte Champignons • Zwiebeln	+ 4,80
Spinat Waldpilzrahm	+ 3.90
Gebratene Hähnchenbrust in	
Orangen-Curry-Marinade	+ 6,20
Tiroler Gröstl	+ 6,90
Hausgebeizter Lachs	+ 6,20
Ziegenfrischkäse-Taler • Honig	+ 5,90
Speckstreifen	+ 4,60
Beilagensalat 🚺	+ 4,90

Große Schmankert

Leberkäse Allgäuer Art

Gebratene

23,90

Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln • Spiegelei • kleiner Beilagensalat Schweinshaxn

Grillhaxe • Bratensoße • Sauerkraut

mit Speck • zwei Scheiben Serviettenknödel

300 g Schweineschnitzel • Waldpilzrahm • Pommes frites • kleiner Beilagensalat

Deftiger Schweinebraten

Schweinebraten • Bratensoße •
Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel

19,10

Alm-Schnitzel

Wiener Art

21,50

Jäger Art

22,30

300 g Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln • kleiner Beilagensalat

22,90

Original Alm Schnitzel

300 g Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier • zwei Speckstreifen • hausgemachte Bratkartoffeln • kleiner Beilagensalat

Fisch

17,40

Rösti mit Lachs

Hausgebeizter Lachs • Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage













Sinstes

Süße Mini-Brezel

5,20

Frisch ausgebackene Mini-Brezel • Zimtzucker • eine Kugel Vanilleeis • Rote Grütze

Frinktick+ Brunch



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



(F) (O) BavariaAlmDeutschland

© Gastro & Alm GmbH Frankenstraße 6 31135 Hildesheim Fon +49 5121. 9127-0 Fax +49 5121. 91 27-101

Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Stand 10.2025 | PG2