

## **Liebe Gäste,**

**herzlich willkommen im Almwirt! Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn möglich, ausschließlich frische Zutaten aus der Region.**

**Sie planen einen Geburtstag? Eine Firmenfeier? Ein Jubiläum? Wir organisieren Ihr Fest.  
Sprechen Sie uns einfach an.**

**Für Ihren Besuch bedankt sich  
Ihre Familie Bartl und ihre (irre) Mannschaft.**

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!**

**Für wichtige Updates folgen Sie uns gerne  
auf Instagram [@almwirt\\_muenchen](#)**

# Außm Suppentopf

Hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüsewürfel:

Pfannkuchenstreifen 6,70

Aufgeschmolzene Brezensuppe 6,90

## Brotzeit ist die Schönste Zeit

Obatzda | rote Zwiebeln | Salzstangerl | Essiggurkerl 10,50

Bayrischer Wurstsalat | Essiggurkerl | rote Zwiebeln 11,90

Schweizer Wurstsalat | Essiggurkerl | rote Zwiebeln | Emmentaler Streifen 12,90

Almjausbrettl (ab 2 Personen)

Bauernspeck | Pfefferteufel | Pustawammerl | grobe Leberwurst p.P. 11,90

Bergkäse | Camembert | Obatzda | Essiggurkerl

„Die drei Lustigen von der Alm“ 12,00

Rucolafrischkäse | Obatzda | Radieserlfrischkäse

## Warme Schmanferl

Lauwarmes Schweinsbratenbrettl | Kren | Essiggurkerl 13,40

Schnitzel-Tagliata | Preiselbeeren | Zitrone 13,40

Jennerwein Pommes | Bergkäse | Speckwürfel 8,90

Stück Weißwurst 2,60

Breze 2,20

Brotkorb 3,90

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit 1,00

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

# Hauptsach

|  |       |
|--|-------|
| <b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter</b><br>Augustiner Dunkelbiersauce   Kartoffelknödel   Speckkrautsalat | 16,50 |
| <b>Original Wiener Kaiserschnitzel vom Kalb</b><br>Bratkartoffeln   Preiselbeeren  | 29,90 |
| <b>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronenmantel</b><br>Kartoffelsalat   Feldsalat   Preiselbeeren                           | 20,40 |
| <b>Original Münchner Schnitzel</b><br>Süßer Senf-Krenpanade   Pommes frites  | 20,40 |
| <b>Bergsteigerpfandl</b><br>Schweinefilet   hausgemachte Kartoffelrösti   unsere guade Schwammerlsoß                         | 23,40 |
| <b>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g)</b><br>hausgemachte Zwiebelsoße   Bratkartoffeln                  | 28,90 |
| <b>Bayrisch Cordon Bleu</b><br>gefüllt mit Obatzda und Landschinken   Pommes Frites  | 22,50 |

## Unsere Steaks vom Grill

|   |       |
|---|-------|
| <b>Gentlemens Cut (300g Rohgewicht)</b><br>Rumpsteak aus der zarten irischen Ochsenlende   nach Wunsch gebraten | 28,90 |
| <b>Ladies Cut (200g Rohgewicht)</b><br>Rumpsteak aus der zarten irischen Ochsenlende   nach Wunsch gebraten     | 24,90 |

### Wahlweise mit:

|                            |      |                   |      |
|----------------------------|------|-------------------|------|
| Ofenkartoffel   Sour Cream | 6,90 | Gemischter Salat  | 6,90 |
| Bratkartoffeln             | 5,90 | Kartoffelrösti    | 4,90 |
| Potatoe Wedges             | 5,90 | Pommes-Frites     | 4,90 |
| Petersilienkartoffeln      | 5,90 | Gemüse der Saison | 7,90 |
| Kräuterbutter              | 2,50 |                   |      |

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit 1,00

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

# Fleischlos glücklich

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kasspatzn</b><br>Allgäuer Bergkäse   hausgemachte Röstzwiebeln   Blattsalat | 16,90 |
| <b>Gemischte Waldschwammerl</b><br>Rahm   hausgemachter Semmelknödel           | 17,90 |
| <b>Dicke Ofenkartoffel</b><br>Sour Cream   Grillgemüse                         | 13,90 |
| <b>Extra: gegrillte Hühnchenbrust</b>  | 4,90  |

## Hasenfutter

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kleiner gemischter Salat</b>   | 6,90  |
| <b>Großer gemischter Salat</b>  | 11,90 |
| <b>Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse</b><br>Rosmarin-Balsamico-Honig   Crema di Aceto                               | 17,60 |
| <b>Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust</b><br>geröstete Kürbiskerne   steirisches Kürbiskernöl              | 21,90 |
| <b>Rosa gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten</b><br>Chilli-Balsamico-Dressing   frisch gehobelter Parmesan | 22,90 |

## Ausm Wasser

|   |       |
|---|-------|
| <b>Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet</b><br>Gemüse der Saison   Petersilienkartoffeln   Zitrone | 23,50 |
| <b>Gebackener Goldbarsch</b><br>Kartoffel-Radicchio-Salat   Remouladensoße   Zitrone              | 18,90 |

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit 1,00

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Knödel   Bratensoße           | 6,90  |
| Spätzle   Bratensoße          | 6,90  |
| Kleine Pommes                 | 6,90  |
| Schnitzel Wiener Art   Pommes | 13,40 |
| Reiberdatschi   Apfelmus      | 7,40  |

## Zur Nachspeis

|  |       |
|--|-------|
| Hausgemachter Kaiserschmarrn<br>Mandeln und Rosinen   Apfelkompott | 15,90 |
| Apfelkücherl<br>Bourbonvanilleeis   Zimt und Zucker   Sahne        | 9,90  |
| Lauwarmes Schokotörtchen<br>Bourbonvanilleeis   Sahne              | 9,50  |
| Steirer Eis<br>Vanilleeis   Kürbiskernöl   geröstete Kürbiskerne   | 6,40  |
| Affogato<br>Vanilleeis   Espresso                                  | 6,10  |
| A Kugl Eis mit Sahne<br>Vanille   Erdbeere   Schokolade            | 3,50  |

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit 1,00

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.

# Unsere Schnäpse von der Stiftungsbrennerei München-Freiham

## **Cacaks schöne Zwetschgenbrand**

lila-fruchtig | minimaler Steinton | aromatisch,  
elegant | leichter Anklang von Kakao und Minze

6,50

## **Nocciola Haselnussgeist**

Nussig | süßliche Röstaromatik | leichte grüne Noten  
Schokoladennoten hin zu Nougat | cremig

6,50

## **Süßkirsche Kirschbrand**

Rote Früchte | grün-grasig | dunkle Schokolade  
etwas Zimt | Marzipan | leichte Röstnoten

6,50

## **Münchner Kümmel**

Kümmel- und Kräuternoten | Zitrusfrüchte  
angenehme grüne Töne

6,10

## **1328 Bierbrand Hell**

deutliche Getreide- und Malznoten | fruchtig (Apfel und Birne)  
angenehme Hopfennoten

6,10

## **„Sophie“ | brauner Rum, holzfassgereift**

tropische Früchte | Röstaromen von Zuckerrohrmelasse | Vanille  
Karamell | etwas Kokos | Tabaknoten

6,10

# Biere

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Augustiner Hell vom Holzfass        | 0,50l | 4,70  |
| Schnitt vom Hellen ausm Holzfass    |       | 3,50  |
| Augustiner Edelstoff                | 0,50l | 4,90  |
| Augustiner Dunkel                   | 0,50l | 4,90  |
| Augustiner Pils                     | 0,33l | 4,00  |
| Augustiner Saisonbier               | 0,50l | 5,00  |
| Schnitt Saisonbier                  |       | 3,80  |
| Augustiner Weißbier                 | 0,50l | 5,00  |
| König Ludwig alkoholfreies Weißbier | 0,50l | 5,10  |
| König Ludwig dunkles Weißbier       | 0,50l | 5,10  |
| Augustiner Alkoholfrei              | 0,50l | 5,10  |
| Radler                              | 0,50l | 4,90  |
| Russ                                | 0,50l | 5,10  |
| Cola-Weizen                         | 0,50l | 5,10  |
| Goasmass                            | 1,00l | 13,40 |

## Alkoholfreie Getränke

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| Tafelwasser still oder perlend                         | 0,40l      | 3,80       |
| Frankenbrunnen Mineralwasser<br>still oder perlend     | 0,25l 3,70 | 0,75l 7,20 |
| Almdudler  | 0,35l      | 4,80       |
| Zitronenlimo, Spezi                                    | 0,25l 3,90 | 0,40l 4,90 |
| Coca Cola  |            | 0,20l 4,00 |
| Coca Cola Zero   |            | 0,33l 5,00 |
| Fruchtsaftschorle                                      | 0,20l 4,00 | 0,40l 5,20 |
| Rhabarber   Johannisbeere   Apfel naturtrüb            |            |            |
| Maracuja   Orange   Holunder                           |            |            |
| Rhabarbersaft   Johannisbeersaft   Apfelsaft naturtrüb | 0,20l 4,80 | 0,40l 7,00 |
| Maracujasaft   Orangensaft                             |            |            |

# Unsere handverlesene Weinfarte

## Weißwein

|  |            |             |
|--|------------|-------------|
| <b>Grüner Veltliner Steinhaus 2017</b><br>Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.                         | 0,20l 8,00 | 0,75l 29,90 |
| <b>Sauvignon Blanc Fahberg 2017</b><br>Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.          | 0,20l 8,80 | 0,75l 32,50 |
| <b>Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016</b><br>Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln. | 0,20l 8,00 | 0,75l 29,90 |

## Roséwein

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| <b>Eitzinger Rosé 2016</b><br>Ausgeprägte Beeren-Aromatik - Hollunder-Zitrus-Aromen | 0,20l 8,00 | 0,75l 34,90 |
|---|------------|-------------|

## Rotwein

|  |            |             |
|--|------------|-------------|
| <b>Zweigelt Tonori 2015</b><br>Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.   | 0,20l 8,90 | 0,75l 34,90 |
| <b>Primitivo Puglia Tratturi IGT, Feudi di San Marzanno, 2016</b><br>Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert. | 0,20l 8,60 | 0,75l 32,60 |

## Brickelndes

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>Millesimato, San Simone, Prosecco D.O.C.</b><br>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!  | 0,20l 7.60 | 0,75l 33,80   |
| <b>Il Concerto, San Simone, Prosecco Rosé</b><br>Schöne Perlage, perfekt für einen Aperitif!   |            | 0,75l 39,80   |
| <b>Laurent-Perrier Cuvée Rosé</b><br>Ein anmutiges Bukett gefüllt mit saftigen, roten Beeren. Anfangs leicht herb, dominieren anschließend reife Früchte, wie Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren den Auftakt. |            | 0,75l 130,00€ |
| <b>Weiß-/Rotweinschorle</b>  | 0,20l 5,90 | 0,50l 9,00    |

# Frizzante

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Aperol Sprizz</b><br>Aperol   Prosecco   Orange                             | 7,90          |
| <b>Johannis-Rosmarin Sprizz</b><br>Johannis-Rosmarin Likör   Prosecco   Orange | 7,90          |
| <b>Sarti Sprizz</b><br>Sarti   Prosecco   Limette                              | 8,90          |
| <b>3,5l-Aperol-Säule   3,5l-Sarti-Säule</b>                                    | 79,90   89,90 |

# Heiße Getränke

Unsere Kaffeebohnen stammen von der Traditionsrösterei  
Hausbrandt aus Triest.

|                    |      |
|--------------------|------|
| Kaffee             | 4,20 |
| Milchkaffee        | 5,00 |
| Espresso           | 3,00 |
| Espresso Macchiato | 3,80 |
| Doppelter Espresso | 5,10 |
| Cappuccino         | 4,50 |
| Latte Macchiato    | 5,90 |
| Earl Grey          | 5,00 |
| Kräutertee         | 5,00 |
| Früchtetee         | 5,00 |
| Kamillentee        | 5,00 |
| Grüner Tee         | 5,00 |
| Heiße Schokolade   | 5,90 |

# Spirituosen

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Jägermeister                | 2cl 5,20 |
| Williamsbirnenbrand Pircher | 2cl 5,50 |
| Enzian                      | 2cl 5,50 |
| Erdbeerlimes                | 2cl 4,50 |
| Ramazotti                   | 4cl 6,70 |
| Rüscherl                    | 5,00     |

## Unsere Schnäpse von der Allgäuer Schnapsbrennerei

|                     |      |
|---------------------|------|
| Haselnuss           | 5,00 |
| Allgäuer Heuschnaps | 5,00 |
| Alte milde Marille  | 5,00 |

## Longdrinks

|   |       |
|---|-------|
| <b>Cuba Libre</b><br>Havanna Club 3 J.   Coca-Cola   Limette      | 12,00 |
| <b>Gin and Tonic</b><br>Hendricks Gin   Fevertree Tonic   Limette | 13,00 |
| <b>Skinny Bitch</b><br>Wodka   Soda   Zitrone                     | 12,00 |
| <b>Jack Daniels</b>   Coca Cola                                   | 12,00 |
| <b>Wodka</b>   Red Bull   | 13,00 |
| <b>Wodka</b>   Orange   | 12,00 |

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien halten wir eine separate Speisekarte mit Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.