Feiern im Almwirt

Gültig ab 01.04.2026

Willkommen im Gasthaus Almwirt

Es ist uns eine Freude, Sie im Almwirt in Freiham begrüßen zu dürfen.
Schon immer hat der Almwirt Freude in das Leben unserer Gäste gebracht

2015 haben wir, die Familie Bartl den Almwirt übernommen und einen frischen Wind in das Kultrestaurant aus Haar gebracht. Viel Schweiß und harte Arbeit wurde in die Renovierung des Restaurants gesteckt, um daraus einen Ort zum Verweilen zu machen.

Liebe Gäste,

im Folgenden haben wir für Sie eine kleine Übersicht zusammengestellt, um Ihnen die Möglichkeiten Ihrer Feierlichkeit im Almwirt aufzuzeigen.

Ihr Almwirt-Team

Begrüßungsempfang

Für Ihren Begrüßungsempfang bieten wir folgende Getränke an. Bitte teilen Sie uns hierzu Ihren Wunsch mit

Millesimato | San Simone | Prosecco D.O.C.
Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!
33,80 pro Flasche

Il Concerto | San Simone | Prosecco Rosé
Schöne Perlage, perfekt für einen Aperitif!
39,80 pro Flasche

Laurent Perriere | Champagner Cuvée Rosé | Champagne | Frankreich
130,00 € pro Flasche

Holzfass zum selbst(an)zapfen

30 oder 50 Liter
Die Abrechnung erfolgt pro 0,5 l á 4,70 €

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen unsere bayerischen Tapas zum Aperitif

Auf frisch gebackenem Bauernbrot belegen wir:

Bitte wählen Sie bis zu 3 Varianten aus

Leberwurst | Obazda | Südtiroler Speck | Schnittlauchbutter
Rucolafrischkäse | Radieserlfrischkäse | Bergkäse

Preis pro Person 8,90€
Wir rechnen mit 2 Stücken pro Person

Allgemeine Preisänderungen für das Jahr 2026 vorbehalten

Gedeckter Tisch

Ob rustikal oder elegant, wir decken den Tisch nach Ihren Wünschen.

Gedeck

Rote Papierservietten | Besteckkrüge

Karierte Bordeaux Servietten
1,00 € pro Person

Menükarten

Menükarte
2,50 € pro Stück

Weitere Dekoration

Sofern Sie eigene Dekoration mitbringen möchten, kann diese von Ihnen selbst 30 Minuten vor Beginn der Feier auf die Tische dekoriert werden. Tisch-Streuartikel jeglicher Art die kleiner als 4 cm sind, sowie Konfetti jeglicher Art sind nicht gestattet. Bei nicht Beachtung erlauben wir uns eine Reinigungsgebühr in Höhe von 50,00 € zu berechnen. Die selbst mitgebrachte Tischdekoration muss am Abend nach der Veranstaltung direkt abgebaut und rückstandslos entfernt werden.

Für die Individualität Ihrer Tischdekoration bitten wir Sie den Blumenschmuck selbst zu organisieren.

Empfehlungen:

Blumen Billmeier
www.blumen-billmeier-haar.de
info@blumen-billmeier-haar.de

Kulinarik

Wir haben uns einer ehrlichen, traditionsbewussten Wirtshausküche verschrieben, die auf regionale Produkte und solides Küchenhandwerk setzt.

Bitte teilen Sie uns aus folgenden Speisenvorschlägen Ihr Wunschmenü, bestehend aus einer einheitlichen servierten Vorspeise oder eine Vorspeisenvariation zum Teilen auf die Tische, sowie drei Hauptgerichten zur Auswahl vor Ort und einem einheitlichen Dessert mit

Hinweis:
Auch für Gäste mit einer Allergie- oder Lebensmittelunverträglichkeit bieten wir Gerichte an. Bitte teilen Sie uns dies vorab zur Abstimmung mit.

Vorspeisen

Vorspeisen zur Vorbestellung, um auf die Tische zum Teilen einzustellen:

Bitte wählen Sie **bis zu drei Speisen** aus.
Die Anzahl der Portionen wird mit der finalen Personenanzahl festgelegt

Die drei Lustigen von der Alm
Rucolafrischkäse | Obatzda | Radieserlfrischkäse | Breze 12,00 €

Almjausnbrettl
Bauernspeck | Pfefferteufel | Pustawammerl | grobe Leberwurst
Bergkäse | Camembert | Obatzda | Essiggurkerl | Hausbrot 19,90 €

Rindertatar vom bayrischen Weideox
roten Zwiebeln | Kapern | Sardellen |geröstetes Hausbrot 17,90 €

Großer gemischter Salat | Rohkost | Blattsalat | Hausdressing 11,90 €

Vorspeise serviert:

Bitte wählen Sie **eine einheitliche Speise** aus. Sollten Vegetarier unter Ihren Gästen sein, teilen Sie uns bitte vorab die Anzahl mit, damit wir diesen Gästen ein alternatives Gericht servieren können.

Kleiner gemischter Salat | Rohkost | Blattsalat | Hausdressing 6,20 €

Hausgemachte Rinderbouillon
Gemüsewürfel | Schnittlauch | Pfannkuchenstreifen 6,70 €

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
Chili | Ingwer | Honig | Kürbiskerne | Sahnehaube 8,90 €

*Änderungen Vorbehalten

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie **drei Speisen** aus.

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter 16,50
Augustiner Dunkelbiersauce | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

Original Wiener Kaiserschnitzel vom Kalb 29,90
Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronenmantel 20,40
Kartoffelsalat | Feldsalat | Preiselbeeren

Bergsteigerpfandl 23,40
Schweinefilet | hausgemachte Kartoffelrösti | unsere guade Schwammerlsoß

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g) 28,90
hausgemachte Zwiebelsoße | Bratkartoffeln

Gemischte Waldschwammerl 17,90
Rahm | hausgemachter Semmelknödel

Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse 17,60
Rosmarin-Balsamico-Honig | Crema di Aceto

Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust 21,90
geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

Rosa gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten 22,90
Chilli-Balsamico-Dressing | frisch gehobelter Parmesan

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet 23,50
Gemüse der Saison | Petersilienkartoffeln | Zitrone

*Änderungen Vorbehalten

Süsser Abschuss

Dessert zur Auswahl vor Ort:

Bitte wählen Sie **eine einheitliche Speise** aus.

Steirer Eis | Vanilleeis | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne		**6,40 €**
Apfelkücherl | Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahne		9,90 €
Lauwarmes Schokotörtchen | Bourbonvanilleeis | Sahne		9,50 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelmousse	p. P.	9,90 €

Dessert serviert im Reindl:

Dessertvariation
Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkücherl mit Zimt und Zucker
Lauwarmes Schokotörtchen
Preis pro Person 18,70 €

*Änderungen Vorbehalten

Weine

Weißwein

Grüner Veltliner Steinhaus 2017 29,90 €
Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.

Sauvignon Blanc Fahnberg 2017 32,50 €
Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.

Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016 29,90 €
Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.

Roséwein

Eitzinger Rosé 2016 34,90 €
Ausgeprägte Beeren-Aromatik - Hollunder-Zitrus-Aromen

Rotwein

Zweigelt Tonori 2015 34,90 €
Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.

Primitivo Puglia Tratturi IGT, Feudi di San Marzanno, 2016 32,60 €
Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen.
Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen.
Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert.

*Jahrgangswechsel vorbehalten

VOLL BOCK

Digestiv

Edelbrände aus der Stiftungsbrennerei

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

Allgemeines

Unser Restaurant hat
täglich von 11:00 – 22:00 Uhr geöffnet.

Unser Haus ist barrierefrei und verfügt über einen Aufzug in das Untergeschoss, welcher mithilfe unserer Mitarbeiter erreicht werden kann.

Das Parken auf umliegenden Parkplätzen ist kostenfrei. Gerne können Sie nach Absprache auch das ein oder andere Auto bei uns in der Garage parken.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen
und kulinarisch bewirten zu dürfen.

Herzliche Grüße

Das gesamte Almwirt-Team

info@hotel-almwirt.de | +49 89 456 78 362