



## Speisekarte

Ab Mai 2026



„Wir starten in den Sommer“



QR Code runterladen und 5,0 % Cashback auf alle Speisen in der Almschänke erhalten.

Dazu noch viele Prozente bei über 2000 Partnern sichern.

Unter anderem – Amazon.de, Lidl.de, eventim.de, Temu.de, Norma.de, Europcar.de uvm.

Lebensmittel, Geschenkartikel, Urlaub, Flug, Elektronik, Mode, Haushalt, Sport und Freizeit

### SUPPEN

Lust auf eine Suppe?

Unser Service informiert Sie gerne.

### VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Pinienkerne und  
Baguette  
13,80 €

Frisches Tatar von der bayrischen Färsse, herzhaft angemacht  
dazu Kapern, Butter und Hausbrot  
15,40 €

Mit gegrillter Garnele zuzügl. 3,50 €

2 Rösti mit Räucherlachs 150g, A1, D, G, J, 2,3  
Schmand, Gravedsauce und Baguette  
15,50 €

## FRÜHJAHR`SPECIAL 2026

#Spargelsaison

Wir beziehen unseren Spargel von der Familie Schiebel aus Pörnbach #regional#saisonal

Knuspriges **Bärlauch Baguette** 2 Stück 3,80 €

Cremige **Spargelsuppe** mit Stückchen und Croutons 5,80 €

Portion **Spargel** – 300 Gramm geschält mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder brauner Butter 19,50 €

Gekochter **Saftschinken** zum Spargel + 6,00 €

**Schnitzel „Wiener Art“** zum Spargel + 7,50 €

2 Medaillons vom **Schweinefilet** zum Spargel + 7,50 €

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb** zum Spargel + 9,50 €

5 Stück gegrillte **Riesengarnelen** + 14,50 €

## Dessert

Erdbeeren, die Ergänzung zum Spargel

**Erdbeerbecher** mit Vanilleeis und Sahne 8,50 €

**Erdbeeren** gezuckert mit Sahne 6,80 €

## FRISCHES VOM MARKT

Großer bunter Salatteller  
Blattsalate, Rohkost, Hausdressing, Baguette 9,80 €

Großer bayrischer Caesarsalat  
Romana- und Eisberg, Almdressing, Bergkäse,  
Croutons, Kirschtomaten 9,80 €

Wählen Sie Ihre Beilage zum Salatteller:

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust 8,20 €

5 Stück Mozzarella Sticks 7,40 €

Gebratene Pilze 7,40 €

5 Stück Riesengarnelen gegrillt 14,50 €

Kleiner Beilagensalat nur zum Hauptgericht 5,70 €

„Kutti´s“ Gurkensalat mit Schmand 4,90 €

„Backhendlsalat“

Blattsalate, Rohkost, Händlmeiersendressing und gebackene  
Hendlfetz 19,50 €

„Schmankerltip“

Schnitzel wie es der Küchenchef am liebsten isst“

Kalbschnitzel, geröstetes Bauernbrot, viel Salat,  
Preiselbeerdressing 23,50 €

## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Schnitzel „Wiener Art“ Aus der Schweineoberschale Strohschwein Joseph Huber, in Fassbutter gebraten, Pommes Frites oder Bratkartoffeln Auch vom Hähnchenbrustfilet – Geflügel Schönacher möglich	18,90 €
„Münchner Schnitzel“ Senf-Meerrettichpanade, Pommes oder Bratkartoffeln	19,90 €
Original Wiener Schnitzel Milchkalb, Fassbutter, Preiselbeeren mit Bratkartoffeln oder Pommes	25,50 €
Cordon Bleu „Original“ Milchkalb, Fassbutter, Käse, gek. Schinken, Bratkartoffeln oder Pommes	27,50 €
„Almteller“ Medaillons vom Schweinefilet, Schwammerlrahmsosse, Spätzle	20,90 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind 250 g Bratkartoffeln, feine Jus und Röstzwiebel	28,90 €
„Almburger“ (A1,C,G,3,4,6) Rindfleisch aus heimischer Schlachtung Metzgerei Joseph Huber, Speck, Käse und Spiegelei	19,90 €

## VEGETARISCH

„Thai-Kokos-Curry“ frisches Gemüse in cremiger, pikanter Sauce (B,D,K,3) Dazu reichen wir Basmatireis Mit Streifen von der Hähnchenbrust zuzügl. Mit 5 Stück Riesengarnelen zuzügl.	16,90 € 8,20 € 14,50 €
2 Stück Semmelknödel(A1,C,G,3) in Waldpilzrahm	14,90 €
Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebel (A1,C,G,3)	14,20 €
Ravioloni, Ricotta, Rucola, braune Butter, Parmesan	14,90 €
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE	
Spätzle oder Knödel mit Sosse (A1,I)	5,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes (A1,C,G,3)	10,50€
Kleines Hähnchenschnitzel „natur“ Spätzle und Sauce (A1)	10,50 €
Beilagenänderung	2,00 €
Rahmsosse extra	1,50 €
Ketchup, Mayonaise, Senf	0,30 €
Pommes Frites, Spätzle, Bratkartoffeln, 2 Knödel extra	4,50 €
Das ein oder andere Gericht erhalten Sie auch als Seniorenportion für 2,00 € Nachlass (fragen Sie unseren Service).	

## FISCH

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ D,C,G,J,1,3,5 16,80 €  
2 Matjesfilet, Äpfel, Gurken, Salatgarnitur, Kartoffeln

Feine Tagliatelle mit 5 gegrillten Garnelen in Knoblauchbutter  
Kirschtomaten und geriebenen Parmesan 22,90 €

Isländisches Lachsfilet auf der Haut gegrillt, frisches  
Marktgemüse,  
Kartoffeln und Butter-Dillsauce 22,90 €

## DESSERT

2 Stück Apfelkuchl mit Vanilleeis 7,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,20 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  
oder Apfelmus 10,50 €

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

wlan – Almschänke Gast Login: schnipo1



**Augustiner Lagerbier Hell:** Stammwürze 11,5%, Alkohol 5,2%  
Durch den schlanken, ausgewogenen Körper kommt das  
angenehm spritzige Geschmackserlebnis exzellent zum Vorschein.  
Im Hintergrund ist die samtig-weiche Hopfenbittere

**Augustiner Edelstoff:** Stammwürze 12,7%, Alkohol 5,6%  
Durch die lange und kalte Lagerzeit ist der milde ausgeprägte  
Körper des Edelstoffs attraktiv spritzig. Das Bier besitzt eine  
ausgewogene Süße und ist mit hopfenbitteren Nuancen versetzt.

**Augustiner Pils:** Stammwürze 12,4%, Alkohol 5,6%  
Schlank und elegant im Trunk, ist es zusätzlich angenehm spritzig.  
Pils-typisch ist die feinherbe, trockene Hopfenbittere, die rasch  
in einem harmonischen Nachtrunk abgeht

**Augustiner Dunkel:** Stammwürze 13,4%, Alkohol 5,6%  
Milde Röstaromen, Karamell und Kakaonoten charakterisieren  
das Bier schon im Geruch. Der auserlesene Körper ist von Malz-  
und Kaffeearomen geprägt und wird durch eine angenehme  
Spritzigkeit unterstützt.

**Augustiner Weißbier:** Stammwürze 12,4%, Alkohol 5,4%  
Typisch für dieses Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen  
Von Banane, mit leichtem Anklang an Ananas und Mango. Durch  
die Anwendung der traditionellen Flaschengärung hat das  
Weißbier einen ausgeprägten, voluminösen Körper und ist  
gleichwohl ausgesprochen spritzig und erfrischend.

**Augustiner Oktoberfestbier:** Stammwürze 13,7%, Alkohol 6,3%  
Durch die extra lange und kalte Lagerzeit ergibt sich ein sehr  
weicher, aber kräftig vollmundiger abgerundeter Körper. Die  
dezenante samtig-weiche Hopfenbittere lassen das  
Oktoberfestbier rund und harmonisch ausklingen.

**Augustiner Maximator:** Stammwürze 18,5%, Alkohol 7,5  
Typisch für den Maximator ist der vollmundige, kernige und  
ausgeprägte Körper, ummantelt von einer feinen und samtigen  
Rezenz. Durch den Einsatz von in der Tennenmälzerei  
ersteltem dunklem Malz, ist die leichte Süße umspielt von röstigen Kakaonoten