



Willkommen auf der Bromberg Alm

Die Bromberg Alm ist kein Ort, der sich irgendwann mal „ausgedacht“ wurde. Sie ist gewachsen – aus einer Idee, aus viel Eigenleistung und aus dem Wunsch, in Böbing einen Platz zu schaffen, an dem man gern zusammenkommt. Und das seit 1970. In Familienbesitz. Mit allem, was dazugehört: Arbeit, Herzblut, Zusammenhalt – und einer ordentlichen Portion „pack ma's o“.

Wie alles begann

1969 hatte Franz Erhard eine Idee: Ein Skilift sollte her. Erst ein kleiner „Ski-Muli“, ein voller Erfolg. 1970 kam dann gleich ein längerer Schlepplift dazu. Und weil Skifahren ohne Einkehrschwung nur halb so schön ist, entstand daneben eine kleine Wirtsstube mit drei Tischen. So wurde sie geboren: die Bromberg Alm.

Gewachsen über die Jahre

In den Jahren danach wurde erweitert, umgebaut und gewachsen – oft mit eigener Hand und vielen helfenden Händen aus Familie und Freundeskreis. Aus der kleinen Stube wurde über die Zeit die Bromberg Alm, wie man sie heute kennt: gmiatlich, bodenständig und echt.

Generationswechsel

Und weil Tradition bei uns nicht stillsteht, geht's jetzt weiter in der nächsten Generation: Jakob Erhard übergibt an seinen Neffen Christoph Erhard. Gemeinsam mit seiner Frau Steffi (zusammen führen sie auch den Bussjägerhof direkt gegenüber) bringt er frischen Wind mit – ohne dass die Bromberg Alm plötzlich jemand anderes sein muss. Die Idee bleibt dieselbe: ankommen, gut essen, gut sitzen – und sich einfach wohlfühlen.

Personal mit Herz

Unser Küchenchef Luis Jungwirth freut sich, euch mit seinem Team verwöhnen zu dürfen. In der Bromberg Alm hat er als Jugendlicher seine Liebe fürs Kochen entdeckt. Nach der Ausbildung auf Schloss Elmau und verschiedenen Stationen ist er jetzt zurück und zaubert immer wieder neue Kreationen. Im Service ist Anita Tralmer mit ihrem Team für euch da. Anita ist seit vielen Jahren eine feste Institution in unserer Alm – ob Reservierung, Feier oder einfach ein kurzer Ratsch: Sie ist gern für euch da.

Schee, dass ihr da seid. Lasst's euch schmecken.



Aus'm Suppentopf

Brätnockerlsuppe

kräftige Rinderbrühe | Brätnockerl | Schnittlauch

5.0

Leberspätzlesuppe

kräftige Rinderbrühe | Leberspätzle | Schnittlauch

5.0

Boarisch, Deftig & Quad

Schweinebraten in Dunkelbiersoße

Kartoffelknödel | Blaukraut | gemischter Salat

15.6

Rahmschnitzel vom Schweinerücken

hausgemachte Spätzle | saisonales Gemüse | gemischter Salat

17.4

Wiener Schnitzel

Kalb | Kartoffel-Gurken-Salat oder Rosmarin-Kartoffeln | Preiselbeeren

25.8

Schnitzel "Wiener Art"

Schwein | Pommes | gemischter Salat

17.8

Cordon Bleu vom Schwein

Emmentaler | Saftschinken | Pommes | gemischter Salat

18.9

Caldonazzo vom Schweinefilet

Ricotta-Spinat-Ravioli | Tomatensoße | Parmesan | Rucola | italienischer Schinken

17.8

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

Röstzwiebeln | saisonales Gemüse | Pommes | Grillsoße | gemischter Salat

26.8

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Röstzwiebeln | saisonales Gemüse | Käsespatzen | Grillsoße | gemischter Salat

28.3

Rosa gebratenes Rumpsteak

Rosmarin-Kartoffeln | saisonales Gemüse | Kräuterbutter | gemischter Salat

26.8

Wild, Wuid & Guad

Hirschgulasch

Spätburgundersoße | Serviettenknödel | Blaukraut | Preiselbeerbirne

20.8

Hirschbraten

Wildrahmsoße | Butterspätzle | Blaukraut | Preiselbeerbirne

22.8

Rosa Hirschrücken

Kräuterkruste | Butterspätzle | Wurzelwerk | Blaukraut | Portweinzwiebeln

29.9

Vegetarisch & voller Geschmack

Sellerieschnitzel

Knusperpanade | Kartoffel-Gurken-Salat | Kräuterdip

16.8

Käsespatzen

Bergkäse | Röstzwiebeln | Radieserl | gemischter Salat

16.8

Zweierlei-Bergkäse-Nocken

Rote Beete | Bergkäse | braune Butter | gemischter Salat

17.4

Grünzeug & Gesundes

Kleiner gemischter Salat

5.9

Ziegenkäse Salat

große Salatplatte | gratinierter Ziegenkäse | Walnüsse | Trauben | Weißbrot

18.2

Rinderfetzen Salat

große Salatplatte | gebratene Rinderfetzen | Schwammerl | Kresse | Weißbrot

18.8

Salat mit gebratener Pute

große Salatplatte | Putenbrust | saisonales Grillgemüse | Kerne | Weißbrot

18.2

Falls Ihr vegane Gerichte wünscht, sprecht gern unser Servicepersonal an.

Fast alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

Ihr benötigt eine Allergene Karte? Sprecht gerne unser Servicepersonal an.

Für Zwischendurch

Täglich ab 14 Uhr

Tagessuppe

Gulaschsuppe

Kartoffeln | Paprika | Bauernbrot

6.5

Wiener mit Brotscheibe

1 Paar Wiener | 4.8

2 Paar Wiener | 8.5

Kleiner gemischter Salat

5.9

Bayrischer Wurstsalat

Lyoner | Zwiebeln | Essiggurken | Radieserl | Bauernbrot

9.8

Schweizer Wurstsalat

Lyoner | Emmentaler | Zwiebeln | Essiggurken | Radieserl | Bauernbrot

10.8

Käsespatzen

Bergkäse | Röstzwiebeln | Radieschen | gemischter Salat

16.8

Zweierlei-Bergkäse-Nocken

Rote Beete | Bergkäse | braune Butter | gemischter Salat

17.4

Hirschgulasch

Spätburgundersoße | Butterspätzle | Blaukraut | Preiselbeerbirne

20.8

Ziegenkäse Salat

große Salatplatte | gratinierter Ziegenkäse | Walnüsse | Trauben | Weißbrot

18.2

...zum Schluss no was Siass

Kugel Eis

Vanille, Schoko, Erdbeere, Amarena oder Walnuss

1.8

Kinderbecher

Erdbeereis | Vanilleeis | Sahne | Streusel

3.9

gemischtes Eis

Erdbeereis | Vanilleeis | Schokoeis | Sahne

6.2

Vanilletraum

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

8.1

Walnussbecher

Walnusseis | Vanilleeis | Sahne

7.5

Amarenabecher

Amarenaeis | Vanilleeis | Amarenakirschen | Sahne

8.4

Eierlikör auf Eis

Walnusseis | Vanilleeis | Schokoeis | Eierlikör | Sahne

8.4

Kürbis auf Eis

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiscrunch | Sahne

6.8

Eisschokolade

Vanilleeis | Kakao | Sahne

6.8

Eiskaffee

Vanilleeis | Kaffee | Sahne

6.8

Affogato

Vanilleeis | doppelter Espresso

5.8

Hausgemachte Kuchen

4.0

Hausgemachte Torte

4.5

Was Warmes & Kaffee vom Dinzler

Espresso

Normal | 2.6

Doppelt | 4.4

Espresso Macchiato

2.9

Cappuccino

Tasse | 3.5

Haferl | 4.8

Aufpreis mit Hafermilch | 0.7

Chococcino

Haferl | 4.9

Latte Macchiato

Haferl | 4.8

Iced Latte Macchiato

Haferl | 4.8

Kaffee

Tasse | 3.0

Haferl | 4.0

Milchkaffee

Haferl | 4.8

Kaffee koffeinfrei

Tasse | 3.1

Haferl | 4.1

Glas Tee

3.2

Glas Tee mit Rum

5.0

Heiße Schokolade

4.6

Heiße Schokolade mit Rum oder Eierlikör

6.5

Kinderpunsch

3.8

Glühwein

4.9

Offene Weißweine & Rosé

Grauburgunder QbA | Weingut Porscha | Rheinhessen

trocken | spritzig | frisch

1/8 | 3.5

1/4 | 6.4

Chardonnay IGT | Cantina Campagnola | Venetien

trocken | fruchtig | elegant

1/8 | 3.6

1/4 | 6.5

Weißburgunder QuW | Weingut Johannes Reeh | Burgenland

trocken | frisch | fruchtig

1/8 | 3.7

1/4 | 6.9

Anticaia Rosé DOP | Cantina San Donaci | Apulien

trocken | intensiv | fruchtig

1/8 | 3.6

1/4 | 6.5

Weinschorle Weiss oder Rot

0,3l | 3.5

0,5l | 6.2

Offene Rotweine

S-Line Spätburgunder QbA | Weingut Porscha | Rheinhessen

halbtrocken | fruchtig | leicht

1/8 | 3.5

1/4 | 6,4

Dornfelder QbA | Weingut Porscha | Rheinhessen

trocken | kräftig | fruchtig

1/8 | 3.5

1/4 | 6.4

Zweigelt Neusiedlersee QuW | Weingut Johannes Reeh | Burgenland

trocken | füllig | fruchtig

1/8 | 3.7

1/4 | 6.9

Mas Picoa Negre D.O. | Kellerei Capcanes | Katalonien

trocken | fruchtig | samtig

1/8 | 3.7

1/4 | 6.9

Durstlöscher

Tafelwasser

0,25l | 2.5

0,5l | 3.8

Adelholzener Mineralwasser Classic

0,75l | 5.9

Schorlen

Apfel, Orange, Traube,
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holler

0,3l | 3.1

0,5l | 4.3

Säfte

Apfel, Orange, Traube,
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

0,3l | 3.5

Cola-Mix

0,3l | 2.8

0,5l | 4.0

Zitronenlimo

0,3l | 2.9

0,5l | 4.1

Coca Cola

0,3l | 3.0

0,5l | 4.2

Coca Cola Zero

0,3l | 3.3

Fanta

0,3l | 3.0

0,5l | 4.2

Hopfenliebe

Augustiner Hell vom Fass

0,3l | 3.0

0,5l | 4.3

Radler

0,3l | 3.0

0,5l | 4.3

Augustiner Alkoholfrei

0,5l | 4.4

Augustiner Dunkel

0,5l | 4.4

Augustiner Pils

0,33l | 4.0

Karg Weißbier vom Fass

0,3l | 3.2

0,5l | 4.5

Ruß oder Cola Weizen

0,3l | 3.2

0,5l | 4.5

Augustiner Weißbier

0,5l | 4.5

Karg Weißbier Alkoholfrei

0,5l | 4.5

Karg Weißbier Leicht

0,5l | 4.5

Karg Weißbier Dunkel

0,5l | 4.5

Goaß

0,5l | 5.7

1,0l | 10.9

Zum Anstoßen

Glas Prosecco
0,1l | 4.4

Hugo
0,25l | 6.6

Aperol Spritz
0,25l | 6.6

Zum Verdauen

Williams Birne
2 cl | 3.9

Marille
2 cl | 3.9

Obstler
2 cl | 3.9

Enzian
2 cl | 3.9

Hirschkuss
2 cl | 4.3

Ramazotti
4 cl | 4.8

Fernet
2 cl | 3.8

Jägermeister
2 cl | 3.9

Ettaler Heulikör
2 cl | 4.5

Martini Bianco mit Zitrone & Eis
2 cl | 4.4

*Fragt gerne nach unserer Whiskey- und Grappakarte
Hier findet Ihr spezielle Empfehlungen vom Senior Chef.*