

# Alpenbiergarten

AUF SCHELLING

Unsere Öffnungszeiten:

Do. – So. ab 12 Uhr sowie **VOR** und **AN** Feiertagen



Für ihre Veranstaltungen, Firmenfeiern, Betriebsfeste, etc. buchbar.  
Vereinbaren sie ein unverbindliches Beratungsgespräch mit uns.



Bierstacheln ab 6. Pers. auf Anfrage



Getränke- & Speisekarte

Unsere Allergenliste erfragen Sie beim Servicepersonal.



Alle Getränke & Speisen auch »to go«



Biergarten-Regeln (wichtige Hinweise)



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

Telefon: 0221 2585322



Bargeldlos-PayPal: [js@blackevents.de](mailto:js@blackevents.de)



# Alpenküche

## – Gerichte für Leib und Seele

Es gibt kaum einen anderen Ort auf der Welt, wo die Sicht so weit, die Luft so rein ist und das Herz so verwöhnt wird. Die Alpen sind einfach magisch. Genau wie ihre wohlig wärmenden Köstlichkeiten. Das heißt für uns: feinste Schmankerl, knusprige und süße Genussmomente des Alpenraumes die das Herz erwärmen.

Die Alpenküche schmeckt nicht nur nach zünftiger Einkehr sondern auch nach geschmacklicher Heimat. Alte Rezepte und neue Ideen aufeinander abgestimmt, schaffen unvergessliche Genussmomente.

### **Willkommen in der guten Stube!**

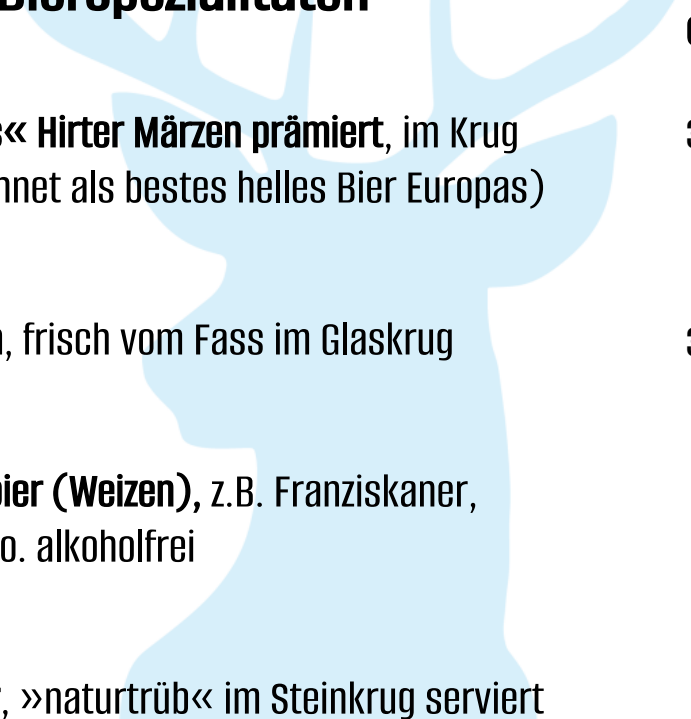
Die geliebten, einfachen und bodenständigen Gerichte sind das kulinarische Erbe der Alpen, denn vom Guten kann man nie genug bekommen ...

Besucht uns auch gerne auf Social Media!



# Getränke

## Unsere Bierspezialitäten



	0,3 l	0,5 l
»Edelhelles« Hirter Märzen prämiert, im Krug (ausgezeichnet als bestes helles Bier Europas)	3,50	5,50
Früh Kölsch, frisch vom Fass im Glaskrug	3,00	5,00
Hefe-Weißbier (Weizen), z.B. Franziskaner, Augustiner o. alkoholfrei		5,50
Naturradler, »naturtrüb« im Steinkrug serviert		5,50

# Getränke

## Weitere Spezialitäten

### Alkoholfreie Getränke

Qualitätswasser a. d. »Eifler« Alpen	0,25 l	2,50
Flasche still/mineral, z.B. aus den Südtiroler Bergen	0,75 l	6,50
Frühsport Fassbrause	0,33 l	3,50
Rauch Bio-Schorle Rhabarber oder Apfel naturtrüb, (je nach Vorrat)	0,33 l	4,00
Div. Schorle, z.B. Johannisbeere	0,33 l	3,50
Coca Cola, -Zero, im kalten Glaskrug serviert	0,30 l	3,50
»Haferl« Bio-Kaffee 0,20 l oder Espresso frisch gemahlen und aufgebrüht, Milch, Zucker		3,50
Eis-Kaffee, im Steinkrug serviert Sprühsahne, Eis, Milch, Krokant, Strohalm	0,3 l	5,50
(Mineralwasser außer Haus für den Tennisplatz Fl. 0,75 l)		3,00

# Getränke

## Unsere verlesenen Weinspezialitäten

	0,2 l	0,75 l
<b>Klu+Nie Riesling 2022, trocken o. feinherb</b> säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage im Tal der Loreley	7,50	26,50
<b>Klu+Nie Rosé 2021, grandiose Roséfarbtiefe</b> säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage im Tal der Loreley	7,50	26,50
<b>Klu+Nie Secco Rosé 2021, Empfehlung aus dem Hause</b> feinperlig in bester »Champagnerqualität« – nur in der Flasche		33,00
<b>Grauburgunder »Haas« – Mosel</b> leicht und bekömmlich, sonnig und freudig	6,50	23,50
<b>Div. Prosecco/Piccolo/Sekt</b> nur in der Flasche	5,50	18,50
<b>Spätburgunder rot (DLG), prämierter Spitzenwein</b> diverse Rotweine vorrätig, z.B. Zweigelt	6,50	23,50

# Getränke

## Unsere weitere Getränkeauswahl



	0,2 l	0,75 l
<b>Der Exportschlager: Grüner Veltiner</b>		
Österreich, Wagram/Steiermark, leicht, bekömmlich, säurearm	6,50	23,50
<b>Spritzige Weißweinschorle</b>	5,00	
	0,25 l	
<b>Aperol Spritz</b>		
Prosecco, Mineralwasser, Mundeis, frische Minze	8,50	
<b>Hausschnäpse</b>		
z.B. hausgemachter Bauern-Zirbenschsnaps aus Kärnten, Kartoffelschnaps, Enzian, Haselnuss-Schnaps, Marille, Obstler, Baileys, Ramazzotti, Eierlikör, Flimm-Waldmeister, Jägermeister, Apfelstrudel...	2 cl	4 cl
	4,00	6,00
<b>Champagnerauswahl auf Anfrage, z.B. Moët, Ruinart Rosé</b>		
Monopole 59,00 €, Moët ab 79,00 €, Ruinart 125,00 €, ..		

# Speisen

## Einzigartig hier im Alpenbiergarten Der Alpenfladen – Wolkenpizza (Pinsa)

### Was ist das besondere an unserem Alpenfladen?

Der Teig besteht meist aus Soja- und Reismehl, etwas Weizen, Sauerteig sowie wenig Hefe, Kräutern, und kaltem Wasser. Pinsa hat mit 80 Prozent einen höheren Wassergehalt und bis zu 75 Prozent weniger Kalorien als Pizza und enthält weniger Salz, weswegen die Pinsa nicht ausgerollt oder in der Luft geformt wird, sondern durch Ausdrücken ihre Form erhält.

Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, was ihn außen leicht und knusprig und innen weich werden lässt. Durch die lange Gehzeit (bis zu 72 Stunden) ist die Pinsa leicht verdaulich und bekömmlich, weil im Magen keine weiteren Gärungsprozesse stattfinden.

In den italienischen Alpen und Rom wird die Pinsa heute oft als gesunde, weiße Pizza oder Wolkenpizza bezeichnet.

<b>Klassisch »Romana«</b> mit passierten Tomaten, Schweizer Emmentaler, Oregano, frischer Basilikum	11,50
Magerer, gewürfelter Schinkenspeck	2,00
Bergsalami	2,00
Peperoni	2,00
Paprika	2,00
Silberzwiebel	2,00
Rucola	2,00
Hüttenkäse	2,00
<b>NEU:</b> Alpenfladenpinsa »bianca«, Crème Fraîche nach Hausfrauenart, Hüttenkäse, frischer Rucola oder Basilikum, Oregano	14,50

# Speisen

## Schmankerl und Hüttenklassiker

- 
- Ofenfrischer XL-Leberkäse** 9,50  
vom Hofmetzger mit hausverfeinertem Kartoffelsalat im Töpfchen, Garnitur, Semmel, süßem Senf  
Der Name geht auf das mittelhochdeutsche »Lab« (für gerinnen) und »quas« (für Schmaus) zurück.
- Frische Meisterbratwurst** 8,50  
aus dem Grillofen, mit hausverfeinertem Krautsalat im Töpfchen, Garnitur Semmel, Senf satt
- Original Bayerisch »Obazda«** 11,50  
vier verschiedene Käsesorten, cremig, hausverfeinert mit Silberzwiebeln, Radies o. Paprika,  
Kräuter mit Löwenbrezel & Krautsalat »im Töpfchen«
- »Schlanke« XL-Biergarten-Pommes** 6,50  
aus dem Heißluftofen, kalorienreduziert, Ketchup/Mayonnaise dazu - satt
- Schalenskartoffel »rustical«** 7,50  
leckere Kartoffelscheiben aus dem Heißluftofen in Dippform mit Schale und abgeschmecktem  
Hüttensauerrahm, Ketchup dazu – satt
- Ofenfrische Löwenbrezel mit extra Streichbutter** 4,00
- »Bierkutschergulasch aus unserer Kanone«** 13,50  
Feinstes Rind, hausgemacht nach Rezeptur von Sterne\*Koch Mario Kotaska  
im Einmachglas serviert, Crunchy, Majoran, Zitronenabrieb mit Semmel & Krautsalat
- Auf Anfrage:** 7,50  
Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanille-, Beerensoße & Krokant



# Speisen

## Schmankerl und Hüttenklassiker

<b>Frische Currywurst mit XL-Biergartenpommes</b> Ketchup/Mayonnaise dazu – satt	11,50
<b>Hähnchen-Schnitzel »Wiener Art«</b> Heiß aus dem Grillofen, inkl. Semmel und Kartoffelsalat im Töpfchen (Ketchup/Majo satt)	11,50
<b>»Hausverfeinerter« Kraut- oder Kartoffelsalat</b> (ohne Mayonnaise und Speck) vegan im »Töpfchen«	4,50
<b>»Alpina Colonia«</b> Große Köln/Kärntner Jausenplatte, Brotzeiteller mit Kärntner Hauswürstl oder Schinkenspeck, 1.FC Köln-Fleischwurst, alpenländischer Sennerkäse, Gemüse garnitur mit Semmel & Krautsalat	15,50
<b>Spanferkel*</b> am Holzkohlegrill gegrillt und im Grillofen »frisch« zubereitet, im Semmel »gespießt« mit Kraut- oder Kartoffelsalat. *begehrte, hocharomatische, herausragende Fleischqualität von den überwachten Züchtern aus dem Hause Remagen (je nach Verfügbarkeit)	15,50
<b>Auf Anfrage: »Sieben auf einen Streich«</b> 7 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und gerösteten Schinkenspeckwürfel, Semmel, Senf	13,50
<b>Vegane Platte</b> Kraut- & Kartoffelsalat, div. Gemüse: Cocktailtomaten, Peperoni, Silberzwiebeln, Radies o. Paprika, Gurken und Semmel	12,50
<b>Kindermenü: Für unsere kleine Burschen und Mädels</b> Kleines Schnitzel vom Huhn mit Biergartenpommes, Pringles und kleines alkoholfreies Kaltgetränk	13,50

**TIPP:**  
Alpenfladen (Pinsa) –  
siehe gesondertes  
Blatt

**Alpenbiergarten**  
AUF SCHELLING

# Sonderaktionen und Veranstaltungen

## Sonn- & Feiertags Frühschoppen »Auf Schelling«

Bei trockenem Wetter immer ab 11.30 Uhr: Weißwurstfrühstück (3 Stk.) vom königlich, bayerischen Hoflieferanten inkl. Löwenbrezel, Garnitur & süßem Senf **9,50**

## Freitags/Samstags und auf Vorbestellung o. Events

Ab 35 Pers. Spanferkel vom Holzkohlegrill inkl. Semmel und mit Kraut-oder Kartoffelsalat im Töpfchen **15,50**

## Gaudi »Auf Schelling«

Täglich »Auf Schelling« **15,50**

Spanferkel vom Holzkohlegrill aus dem Grillofen heiß serviert, im Semmel »gespießt« mit Kraut- oder Kartoffelsalat »im Töpfchen« & Senf

# ***Biergartenregeln und Infos***

Wir kühlen Lebensmittel bei +1 bis +3 Grad (z.B. Senf, Majo) oder gefrieren einen Teil unserer Produkte (z. B. Butter) ein und servieren diese dann »just in time« also »frisch« wieder für Sie . Es kann deshalb zu MHD-Abweichungen auf der Packungsangabe aber dadurch nicht zu Qualitätsverlusten kommen.

## **Gläser, Teller, Krüge bitte gerne zurückbringen**

Einsicht in die Liste für Allergeninformationen beim Personal. Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf Etiketten bei verpackter Ware.

**Hinweis: Verschwendung von Lebensmitteln. Hygiene & Qualität!**

Wir bereiten ihnen alle Speisen direkt in unserer Open Air »Waldküche« in der umweltfreundlichen Heißluftfritteuse, Grillofen oder auch kalt zu.

Wir pökeln, würzen unsere Spanferkel und garen diese mehrmals wöchentlich, langsam bis zu 7 Stunden auf dem Holzkohlegrill.

Sämtliche Bierleitungen werden nach jedem Gebrauch, spätestens jedoch 1 x wöchentlich ordnungsgemäß, basisch und/oder alkalisch bzw. chemisch, nach modernster Vorschrift von einem anerkannten Dipl. Biersommelier fachmännisch gereinigt bzw. kontrolliert und überwacht.

# Bierstacheln

## Das besondere Geschmackserlebnis

Beim Stacheln wird ein heißglühendes Eisen bis auf 600 °C erhitzt und in ein kühles Bier (ohne Schaum da beim Stacheln viel Schaum entsteht) getaucht. Durch die Hitze karamellisiert der Zucker und der Schaum steigt auf. Dadurch verändert sich nicht nur die Temperatur, vielmehr entsteht ein besonderes Geschmackserlebnis. Stacheln eignet sich besonders gut zum Ausklang oder nach einem tollen Abendessen mit Freunden.

Dunkle Biere, Stark- oder Bockbiere „stacheln“ besonders gut, da sie einen höheren Malzgehalt und Restzucker haben.

Wenn die Spitze des Bierstachels dunkel ist, kann dieser von der Flamme genommen werden. Er sollte anschließend langsam in das Bier eingetaucht werden und für 2 - 5 Sekunden verweilen. Beim Herausziehen ist ein langsames Kreisen im Schaum von Vorteil. Insgesamt sollte man nicht länger als 5 Sekunden stacheln, da sonst Bitterstoffe entstehen.

**Durch das heiße Eisen verdampft ein Teil des Wassers und steigt wie Qualm aus dem Glas nach oben. In dem entstandenen Schaum befindet sich nun ein Teil des karamellisierten Zuckers. Das Bier bleibt weitestgehend kalt und ein aromatischer Geruch steigt in die Nase. Beim ersten Schluck erreicht ein warmer süßlicher Schaum den Gaumen und wird im Anschluss vom kühlen Bier heruntergespült.** Wir können nur jedem Bierfan empfehlen einmal ein gestacheltes Bier zu probieren!

Ihr Dipl. Biersommelier „Blacky“ Schwarz

# Frühstücken

*Immer Sonntags ab 12 Uhr*

Original Münchener Weißwürste vom  
königlich, bayerischen Hoflieferanten,  
Löwenbrezel und süßem Senf 9,50

Weißbier im Krug 5,50

