Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

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

Weißwurstfrühstück im Alpenbiergarten

Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr geöffnet

Weißwürste v. königlich bayerischen Hoflieferanten, Spanferkel vom Holzkohlegrill, Jause, Obazda, Apfelstrudel und…

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

Getränke- & Speisekarte
Unsere Allergenliste erfragen Sie beim Servicepersonal.

Bierstacheln ab 6 Personen auf Anfrage

Biergarten-Regeln (wichtige Hinweise)

www.alpenbiergarten.de
Telefon: 0221 2585322

Bargeldlos PayPal:
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!

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

Getränke

Unsere Bierspezialitäten	0,25 l	0,3l	0,5 l	1,0 l
»Edelhelles« Augustiner Bräu im Steinkrug	3,00			
untergärig, kellerfrisch, süffig milde Hopfenwürze. 5,2 %			5,50	5,50
Augustiner Edelstoff im Glaskrug				
untergärig, spritzig, hopfenbittere Nuancen. 5,6 %			5,50	11,00
Früh Kölsch, frisch vom Fass im schlanken Glaskrug		3,00		
Hefe-Weißbier (Weizen), z.B. Augustiner, Franziskaner, auch alkoholfrei			5,50	11,00
Radler, **Alster** »auch als Maß« im kühlen Krug serviert			5,50	11,00

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

Getränke

Weitere Spezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Qualitätswasser z. B. aus »Eifler« Alpen
0,25 l 2,50

Flasche still/mineral, z.B. Morelli, Selters, … 0,7 l 6,50

Fassbrause 0,33 l
3,50

Rauch Bio-Schorle
0,33 l 4,00
Rhabarber oder Apfel naturtrüb, (je nach Vorrat)

Div. Schorle, z.B. Johannisbeere, Rhabarber, Pink Lemon **0,33 l** 3,50

Coca Cola, -Zero, Sprite, Fanta in der Gastroflasche
0,33 l 3,50

Großes »Haferl« Bio-Kaffee 0,2 l oder Espresso
3,50
frisch gemahlen und aufgebrüht, Milch, Zucker

Eis-Kaffee, im Steinkrug serviert **0,3 l** 5,50
Sprühsahne, Eis, Milch, Nusskrokantsplitter, Strohhalm

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

Getränke

Unsere verlesenen Weinspezialitäten

	0,2 l	0,7 l
Klu+Nie Riesling 2023, trocken o. feinherb säurearmer Spitzenwein aus der besten Steilhanglage im Tal der Loreley	7,50	25,50
	7,50	25,50
Klu+Nie Rosé 2023, grandiose Roséfarbtiefe säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage in Oberwesel/Rhein		33,00
Klu+Nie Secco Rosé 2023, Empfehlung aus dem Hause feinperlig in bester »Champagnerqualität« – nur in der Flasche	6,50	23,50
	5,50	18,50
Grauburgunder – Mosel leicht und bekömmlich, sonnig und freudig	6,50	23,50
Div. Prosecco/Piccolo/Sekt nur in der Flasche		
Spätburgunder rot (DLG), prämierter Spitzenwein diverse Rotweine vorrätig, z.B. Zweigelt, Spätburgunder…		

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

Getränke

Unsere weitere Getränkeauswahl

	0,2 l	0,75 l
Grüner Veltiner Österreich, z. B. Wagram/Steiermark, leicht, bekömmlich, säurearm	6,50	23,50
Spritzige Weißweinschorle	5,00	

	0,25 l
Aperol Spritz mit Prosecco, Mineralwasser, Mundeis, frische Minze	8,50

	2 cl	4 cl
Hausschnäpse z.B. hausgemachter Bauern-Zirbenschnaps aus den österreichischen Alpen, Kartoffelschnaps, Kräuterenzian, Haselnuss-Schnaps, Marille, Obstler, Baileys, Ramazzotti, Flimm-Waldmeister, Feigling, Jägermeister, Himbeere, etc.	4,00	6,00

Champagnerauswahl z.B. kl. Flasche Moët 0,2 L - 28,50 €, Ruinart Rosé in 0,375 L – 64,50 €, Moet 0, 7 L ab 79,00 €, Ruinart 0,7 L - 129,00 €, ..

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

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.

Klassisch »Romana« mit passierten Tomaten, Schweizer Emmentaler, Oregano, frischer Basilikum
12,50

Bergsalami
2,00
Peperoni
2,00
Paprika
2,00
Silberzwiebel
2,00
Hüttenkäse
2,00

Rucola
2,00
NEU: Burrata - Büffelkäse
4,00

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

TIPP: Alpenfladenpinsa »bianca«, hausverfeinert mit Crème Fraîche nach Hausfrauenart, Hüttenkäse, frischer Rucola oder

Speisen

Schmankerl und Hüttenklassiker

11,00

Weißwürste* (3 Stück !!!)
*immer Sonn- & Feiertags oder auf „höfliche“ Nachfrage auch an Werktagen. Geliefert vom
königlich, bayerischen Hoflieferanten inkl. Löwenbrezel, Streichbutter & reichlich süßem Senf

11,50

Ofenfrischer XL-Leberkäse
vom Hofmetzger mit hausverfeinertem Kartoffelsalat im Töpfchen, Garnitur, Semmel, süßem Senf

9,50

Der Name geht auf das mittelhochdeutsche »Lab« (für gerinnen) und »quas« (für Schmaus) zurück.

12,50

Frische Meisterbratwurst
aus dem Grillofen, mit hausverfeinertem Krautsalat im Töpfchen, Garnitur, Semmel, Senf satt

6,50

Original Bayerisch »Obazda«
vier verschiedene Käsesorten, cremig, hausverfeinert mit Silberzwiebeln, Radies o. Paprika,
Kräuter mit Löwenbrezel & Krautsalat »im Töpfchen«

7,50

»Schlanke« XL-Biergarten-Pommes
aus dem Heißluftofen, kalorienreduziert, Ketchup/Mayonnaise dazu - satt

4,00

Schalenkartoffel »rustical«
leckere große Kartoffelscheiben aus dem Heißluftofen in Dippform mit Schale und abgeschmecktem Hüttensauerrahmquark, Ketchup dazu – satt

4,50

7,50

Ofenfrische Löwenbrezel mit extra Streichbutter

6,50

»Hausverfeinerter« Kraut- oder Kartoffelsalat
(ohne Mayonnaise und Speck) vegan im »Töpfchen«

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

Auf Nachfrage: Heiße Waffel aus „fluffigem“ Kaiserschmarrn-Teig mit Schlagobers (Sahne),

Speisen

Schmankerl und Hüttenklassiker

11,50

Frische Currywurst mit XL-Biergartenpommes
Pommes sind fettarm & kalorienreduziert aus dem Airfryer
Ketchup/Mayonnaise dazu – satt

13,50

Hähnchen-Schnitzel »Wiener Art«
Heiß aus dem Grillofen, inkl. Semmel und Kartoffelsalat im Töpfchen
(Ketchup/Majo - satt)

16,50

»Alpina Colonia«
Große Jausenplatte: Brotzeitteller mit Kärntner Hauswürstl und Tiroler Schinkenspeck,
1.FC Köln-Fleischwurst, alpenländischer Sennerkäse, Gemüsegarnitur mit Semmel & Krautsalat

16,50

Spanferkel*
am Holzkohlegrill gegrillt und im Grillofen »frisch« zubereitet, im Semmel »gespießt« mit Kraut-
oder Kartoffelsalat. *begehrte, hocharomatische, herausragende Fleischqualität von den überwachten Züchtepartnern aus dem Hause Remagen (je nach Verfügbarkeit)

14,50

14,50

Vegane Platte
Kraut- & Kartoffelsalat, div. Gemüse der Saison: Cocktailtomaten, Peperoni, Silberzwiebeln, Radies o. Paprika, Gurken und Semmel

6,50

7,50

Kindermenü: Für unsere Mädels Burschen
Kleines Schnitzel vom Huhn mit Biergartenpommes, Pringles und kleines alkoholfreies Kaltgetränk

>>Gipfeltreffen<<
Eisgekühlte, spitze Alpenmilchschokolade mit Schlagobers und Patrokantstückchen

>>Apfelstrudel<<
Österreichisches Nationalgericht im Topfenblätterteig a. d. Ofen, Vanille- &

TIPP: Alpenfladen (Pinsa) – siehe gesondertes Blatt

Alpenbiergarten AUF SCHELLING

Sonderaktionen, Tipp‘s und Events

Oktoberfesttage 2025 im Alpenbiergarten

Täglich von Donnerstag 2.10. – Sonntag 5.10. ab 12 Uhr geöffnet

Weißwürste v. königlich bayerischen Hoflieferanten, Spanferkel vom Holzkohlegrill, Jause, Obazda, Popcorn, Kaiserschmarrn, Musik und Überraschungen…

Süßes »Auf Schelling«

>>**Gipfeltreffen<<** eisgekühlte, spitze Alpenmilchschokolade mit Schlagobers und Nußkrokantstückchen
6,50

>>Angezuckerte“ Waffel<< - hausgemacht aus „fluffigem“ Kaiserschmarrn-Teig mit Schlagobers (Sahne), Wildbeerensoße und Nusskrokantsplitter (siehe Karte) 7,50

Sonn- & Feiertags Frühschoppen »Auf Schelling«

Bei trockenem Wetter immer ab 11.30 Uhr:
>>Weißwurstfrühstück<< (3 Stück !!!) vom königlich, bayerischen Hoflieferanten inkl. Löwenbrezel, Garnitur & süßem Senf 11,00

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

“Außer Haus“, Vorbestellung oder

Biergartenregeln und Infos

Hinweis: Verschwendung von Lebensmitteln. Hygiene & Qualität!

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.

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

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 selbst 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.

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

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

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

Frühschoppen

Immer Sonntags ab 12 Uhr

3 Stk. Original Münchener Weißwürste

vom königlich, bayerischen Hoflieferanten,
Löwenbrezel und süßem Senf
11,00

Heisser Knacker-

über Buchenholz geräucherte, regionale Riesenbockwurst mit Kartoffelsalat,

l Kaisersemmel

Krug d
,50

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING