

Alpenbiergarten

„Auf Schelling“

Neue Öffnungszeiten:

Fr. - So. ab 12 Uhr
sowie vor und an Feiertagen

Für ihre Veranstaltungen buchbar

Getränke- & Speisekarte

Biergarten-Regeln (wichtige Hinweise)

www.alpenbiergarten.de

Telefon: 0221 2585322

Bargeldlos-PayPal: js@blackevents.de

Unsere Allergenliste erfragen Sie beim Servicepersonal

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere Bierspezialitäten

«Helles» Hirter Märzen "prämiert" 5,50 €
im Krug 0,50 L / 0,3 L 3,50 €
ausgezeichnet als bestes helles Bier Europas,

Früh Kölsch, frisch vom Faß im Krug 0,30 L 3,00 €

Hefe-Weißbier
oder Weißbier alkoholfrei 0,50 L 5,00 €

Naturradler, Kräuterradler
«naturtrüb» im Steinkrug serviert 0,50 L 5,00 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere ausgesuchten Weinspezialitäten

Klu+Nie Riesling 2022 trocken o. feinherb

(säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage im Tal der Loreley)

0,2 L 7,50 €

0,75 L 24,50 €

Klu+Nie rosé 2021 -grandiose rosefarbtiefe

(säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage im Tal der Loreley)

0,2 L 7,50 €

0,75 L 24,50 €

Klu+Nie **Secco rosé** (eine Empfehlung aus dem Hause)

feinperlig in bester «Champagnerqualität» - nur in der Flasche

0,75 L 35,00 €

Grauburgunder «Haas» - Mosel

0,2 L 6,50 €

Leicht & bekömmlich, sonnig & freudig

0,75 L 21,50 €

Div. Prosecco/Piccolo/Sekt

(nur in der Flasche)

0,2 L 5,00 €

0,75 L 17,50 €

Spätburgunder rot (DLG)

prämierter Spitzenwein

0,2 L 6,50 €

(div. Rotweine vorrätig, z. B. Zweigelt)

0,75 L 21,50 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere weitere Getränkeauswahl

Der Exportschlager:

Grüner Veltliner - Österreich, Wagram/Steiermark

leicht, bekömmlich, säurearm	0,2L	6,50 €
	0,75 L	22,50 €

Weissweinschorle	0,2 L	5,00 €
------------------	-------	--------

Aperol Spritz	0,25 L	8,50 €
---------------	--------	--------

Prosecco, Mineralwasser, Mundeis, frische Minze

Klu+Nie Secco rosé (eine Empfehlung aus unserem Hause)

feinperlig in bester «Champagnerqualität» - nur in der Flasche

0,75 L	35,00 €
--------	---------

Hausschnäpse

z.B. hausgemachter Bauern-Zirbenschnapss aus Kärnten,
Haselnuss-Schnaps, Marille, Obstler, Baylies, Ramazotti,
Eierlikör,, Flimm-Waldmeister, Jägermeister, ...

NEU eingetroffen: Hausgemachter Zirbenschnapss

2 cl	4,00 €
4 cl	6,00 €

Champagnerauswahl z.B. Moet, Ruinart Rose, ..

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere weiteren Spezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Qualitäts Wasser a. d. «Eifler» Alpen 0,25 L 2,50 €
Still/mineral, z. B. aus den Südtiroler Bergen 0,75 L 6,50 €

Frühsport 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 0,33 L 3,50 €

Coca Cola, -Zero, Fl. o. im Glaskrug serviert 0,30 L 3,50 €

«Haferl»Tasse Kaffee, 0,20 L ode Espresso 3,00 €
frisch aufgebrüht, Milch, Zucker,

Eis-Kaffee, im 0,3 L Steinkrug serviert 5,50 €
Sprühsahne, Eis, Milch, Krokant, Strohalm

(Mineralwasser außer Haus für den Tennisplatz Fl. 0,75 3,00 €)

Einzigartig hier im Alpenbiergarten:

Der Alpenfladen - Wolkenpizza (Pinsa)

Was ist das besondere an unserem Alpenfladen «Pinsa»?

Der Teig besteht meist aus Soja- und Reismehl, etwas Weizen, Sauerteig sowie wenig Hefe, Kräutern, und kaltem Wasser. Pinsa hat mit 80 % einen höheren Wassergehalt und bis zu 75 % 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.

Alpenfladen	9,50 €
Klassisch «Romana» mit passierten Tomaten, Emmentaler, Oregano, Basilikum	
Magerer gewürfelter Schinken	2,50 €
Bergsalami	2,50 €
Peperoni	2,50 €
Paprika	2,50 €
Silberzwiebel	2,50 €
Hüttenkäse	2,50 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Speisen & Schmankerl-Karte

Ofenfrischer XL-Leberkäse mit hausverfeinertem
Kartoffelsalat im Töpfchen, Garnitur, Semmel, süßem Senf, 9,50 €

Frische Meisterbratwurst
aus dem Grillofen, mit hausverfeinertem Krautsalat, Garnitur und
Semmel, Senf oder Ketchup 7,50 €

Bayerisch "Obazda"
4 verschiedene Käsesorten, cremig, hausverfeinert mit Silberzwiebeln,
Radies o. Paprika mit Löwenbrezel & Krautsalat «im Töpfchen» 11,50 €

"schlanke" XL-Biergarten-Pommes 5,50 €
aus dem Heissluftofen, kalorienreduziert
Ketchup/Mayonnaise dazu - satt

Löwenbrezel 4,00 €
mit extra Streichbutter, Ofenfrisch

«Gulasch aus unserer Kanone» im Sommer auf Anfrage!
Feinstes Rind, hausgemacht nach Rezeptur von *Koch Mario
Kotaska im Einmachglas serviert, Crunchy, Majoran, Zitro-abrieb
mit Semmel & Krautsalat 14,50 €

Auf Anfrage: Apfelstrudel aus dem Ofen 6,50 €
mit Vanillesoße & Krokant

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Speisen & Schmankerl-Karte

Frische **Currywurst** mit **XL-Biergartenpommes** 10,50 €
Ketchup/Mayonnaise dazu - satt

Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art"
Heiß aus dem Grillofen, inkl. Semmel und Kartoffelsalat im
Töpfchen (Ketchup/Majo satt) 10,50 €

"Hausverfeinerter" **Kraut- oder Kartoffelsalat**
(ohne Mayonnaise und Speck) vegan im "Töpfchen" 4,00 €

«**Alpina Colonia**» nur auf Anfrage
Grosse Köln/Kärntner Jausenplatte 14,50 €
Kärntner Schinkenspeck o. Hauswürstl, 1.FC Köln-Fleischwurst, würziger
alpenländischer Sennerkäse, Garnitur mit Semmel und Krautsalat

Spanferkel am Holzkohlegrill gegrillt und im Grillofen «frisch»
zubereitet, im Semmel «gespießt» mit Kraut- oder Kartoffelsalat
(je nach Verfügbarkeit) 14,50 €

Vegane Platte 11,50 €
Kraut- & Kartoffelsalat, div. Gemüse: Cocktailtomaten, Pepperoni,
Silberzwiebeln, Radies o. Paprika, Gurken und Semmel

TIPP: Alpenfladen (Pinsa) - siehe gesondertes Blatt
«gesunde» Pizza aus Sauerteig, 72 Std. gereift, Reis-Sojamehl,
75 % weniger Kalorien, passierte Tomaten, Gewürze, bekömmlich

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Sonderaktionen / Veranstaltungen

Sonn- & Feiertags Frührschoppen „Auf Schelling“

Bei trockenem Wetter immer ab 11.30 Uhr :

Weißwurstfrühstück (3 Stk) vom königlich, bayerischen Hoflieferanten inkl. Löwenbrezel, Garnitur & süßem Senf
9,50 €

FR/Sa. und auf Vorbestellung o. Events

Ab 35 Pers. Spanferkel vom Holzkohlegrill inkl. Semmel und mit Kraut- oder Kartoffelsalat im Töpfchen
14,50

Gaudi „Auf Schelling“

Täglich „Auf Schelling“

Spanferkel vom Holzkohlegrill aus dem Grillofen heiss serviert, im Semmel „aufgespießt“ mit Kraut- oder Kartoffelsalat „im Töpfchen“ & Senf
14,50 €

Jeden Sonntag ab 11.30 Uhr

Musikalischer Frührschoppen mit Weißwurst vom königlich, bayerischen Hoflieferanten & Brezel
9,50 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Biergartenregeln & Infos

Wir kühlen Lebensmittel bei +1 bis +3 Grad (z.B. Senf, Majo) oder gefrieren ein 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.

Gäste mit einem positiven Coronatest oder Symptomen einer Atemwegsinfektion haben keinen Zutritt.

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 Heißluftfriteuse, 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.

Immer Sonntags, ab 12 Uhr Frühschoppen
„Auf Schelling“

Original 3 Stück Münchner Weißwürste
vom königlich, bayerischem Hoflieferant
mit Löwen-Brezel und süßem Senf

9,50 €

Spanferkel am Holzkohlegrill gegrillt
und im Grillofen «frisch» zubereitet, inkl.
Semmel mit Kraut- oder Kartoffelsalat

14,50 €

(Wir pökeln, würzen unsere Spanferkel selbst und
garen diese mehrmals wöchentlich, langsam bis zu 7
Stunden auf dem eigenen Holzkohlegrill)

www.alpenbiergarten.de
Telefon: 0221 2585322