

Alpenbiergarten

AUF SCHELLING

Do & Fr ab 14 Uhr, Sa & So sowie VOR und AN Feiertagen ab 12 Uhr
Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr geöffnet

Weißwürste im Alpenbiergarten

Weißwürste vom königlich bayerischen Hoflieferanten, Spanferkel vom
Holzkohlegrill, Jause, Obazda, Weissbier und...



Für ihre Veranstaltungen, Betriebsfeste, etc. auch überdacht buchbar

Getränke- & Speisekarte

Unsere Allergenliste erfragen Sie beim Servicepersonal.



Bierstacheln ab 6 Personen auf Anfrage



Biergarten-Regeln (wichtige Hinweise)



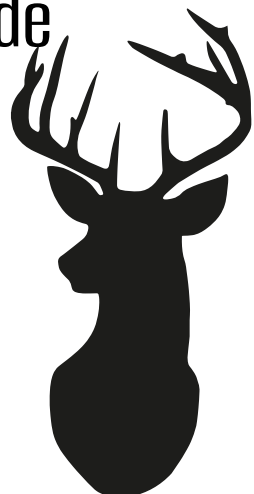
www.alpenbiergarten.de



Bargeldlos-PayPal: js@blackevents.de



Alpenbiergarten
AUF SCHELLING



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 wohligh 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	0,25 l 0,3l	0,5 l 1,0 l
»Edelhelles« Augustiner Bräu frisch vom Fass im Steinkrug <i>untergärig, kellerfrisch, süffig milde Hopfenwürze. 5,2 %</i>	3,50	5,50 11,00
Augustiner Edelstoff im Glaskrug <i>untergärig, spritzig, hopfenbittere Nuancen. 5,6 %</i>		6,00 12,00
Augustiner Dunkel im Glaskrug <i>untergärig, kastanienbraun mit rötlichen Reflexen 5,6 %</i>		6,00
Früh Kölsch, frisch vom Fass im schlanken Glaskrug	3,50	
Hefe-Weißbier (Weizen), z.B. Augustiner, Franziskaner, auch div. Alkoholfreie		5,50
Radler, Alster »auch als Maß« im kühlen Krug serviert		5,50 11,00

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
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 in der Gastroflasche serviert	0,33 l	3,50
Großes »Haferl« Bio-Kaffee 0,2 l oder Espresso		3,50
frisch gemahlen und aufgebrüht, Milch, Zucker		
(Mineralwasser außer Haus für den Tennisplatz Fl. 0,7 l)		3,00

Getränke

Unsere verlesenen Weinspezialitäten



	0,2 l	0,75 l
Klu+Nie Riesling 2023, trocken o. feinherb säurearmer Spitzenwein aus der besten Steilhanglage im Tal der Loreley	7,50	27,50
Klu+Nie Rosé 2023, grandiose Roséfarbtiefe säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage in Oberwesel/Rhein	7,50	27,50
Klu+Nie Secco Rosé 2023, Empfehlung aus dem Hause feinperlig in bester »Champagnerqualität« – nur in der Flasche		33,00
Grauburgunder – Mosel leicht und bekömmlich, sonnig und freudig	7,50	27,50
Div. Prosecco/Piccolo/Sekt nur in der Flasche	5,50	19,50
Spätburgunder rot (DLG), prämierter Spitzenwein diverse Rotweine vorrätig, z.B. Zweigelt, Spätburgunder...	7,50	27,50

Getränke

Unsere weitere Getränkeauswahl

Grüner Veltiner
Österreich, z. B. Wagram/Steiermark, leicht, bekömmlich, säurearm

0,2 l	0,75 l
7,50	27,50

Spritzige Weißweinschorle

5,50

Aperol Spritz
mit Prosecco, Mineralwasser, Mundeis, frische Minze

0,25 l
8,50

Hausschnäpse
Hausgemachter Bauern-Zirbenschnaps aus den österreichischen Bergen

HINWEIS: Die Zirbe ist...

2 cl	4 cl
------	------

...gut für die Lunge und wirkt antibakteriell, entzündungs-hemmend, durchblutungsfördernd, schmerzlindernd, schleimlösend und reduziert die Herzfrequenz für einen erholsameren Schlaf. Eine positive Wirkung von Zirbenöl ist wissenschaftlich erwiesen und kann auch bei Kopfschmerzen und Migräne verwendet werden. Das ist auch der Grund warum Betten aus Zirbenholz sehr beliebt sind. Zirbe schmeckt waldig, harzig-süß nach frischen Tannenzapfen

4,00	6,00
------	------

...oder auch Kartoffel-, Kräuterenzian-, Haselnuss-Schnaps, Marille, Obstler, Baileys, Ramazzotti, Jägermeister, Himbeere...

Champagnerauswahl z.B. kl. Flasche Moët 0,2 L - 28,50 €, 0,375 - 55 €, Moët 0,7 L ab 89,00 €, Ruinart Rosé in 0,375 L - 64,50 €, Ruinart 0,7 L - 129,00 €, 1,5 L - 299 €

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 Gärzeit (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 13,50

Bergsalami 2,00

Peperoni 2,00

Paprika 2,00

Silberzwiebel 2,00

Hüttenkäse 2,00

Rucola 2,00

TIPP: Alpenfladenpinsa »bianca«, hausverfeinert mit Crème Fraîche nach
Hausfrauenart, Hüttenkäse, frischer Rucola oder Basilikum, Oregano 16,50

Speisen

Schmankerl und Hüttenklassiker



Weißwürste* (3 Stück !!!)	11,50
*immer Sonn- & Feiertags oder auf „höfliche“ Nachfrage auch an Werktagen. Geliefert vom „königlich, bayerischen Hoflieferanten“ inkl. Löwenbrezel, Streichbutter & reichlich süßem Senf	
Ofenfrischer XL-Leberkäse	12,50
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	11,50
aus dem Grillofen, mit hausverfeinertem Krautsalat im Töpfchen, Garnitur, Semmel, Senf satt	
Original Bayerisch »Obazda«	13,50
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	
Bayerische Kartoffelpommes »rustical«	7,50
herrlich dünn geschnittene Kartoffelstreifen aus dem Heißluftofen zum Dippen und abgeschmecktem Hüttensauerrahmquark im Töpfchen, Ketchup dazu - satt	
Ofenfrische Löwenbrezel mit extra Streichbutter	4,50
mit einer dicken Scheibe Grammel (Grieben-) schmalz oder „Verhackertes“ + 2 €. Info nächste Seite	
»Hausverfeinerter« Kraut- oder Kartoffelsalat	4,50
(ohne Mayonnaise und Speck) vegan im »Töpfchen«	
Auf Nachfrage: Heiße Waffel aus „fluffigem“ Kaiserschmarrn-Teig mit Schlagobers (Sahne), Wildbeerensoße und Nusskrokantsplitter	7,50
... mit „angezuckertem“ Puder	6,50

Speisen

Schmankerl und Hüttenklassiker

- „Verhackertes“ .-ca. 120 g (auch im Glas zum Mitnehmen) 13,50
„Huber’s“ traditioneller, deftiger Brotaufstrich aus Kitzbühel/Tirol. Fein gehackter, geräucherter Speck mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen wie Kümmel verfeinert. Inkl. Krautsalat, Brezel, Semmel & Butter
- „Grammelschmalz“ - ca. 120 g (auch im Glas zum Mitnehmen) 13,50
„Huber’s“ Grammelschmalz (Griebenschmalz). Herzhaft, streichfähiger Brotaufstrich aus ausgelassenem Schweineschmalz mit knusprigen Speckwürfeln (Grammeln oder Grieben) und Gewürzen durchzogen. Spezialität aus Kitzbühel/Tirol Inkl. Krautsalat, Brezel & Semmel
- Hähnchen-Schnitzel »Wiener Art« 14,50
Heiß aus dem Grillofen, inkl. Semmel und Kartoffelsalat im Töpfchen (Ketchup/Majo - satt)
- »Alpina Colonia« 18,50
Große Würstel-Jausenplatte: Brotzeitler z.B mit Tiroler Hauswürstl und/oder Schinkenspeck (je nach Saison), 1.FC Köln-Fleischwurst, Bergkäse, Garnitur mit Semmel & Krautsalat
- Spanferkel* 16,50
am Holzkohlegrill gegrillt und im Grillofen »frisch« zubereitet, im Semmel »gespießt« mit Kraut- oder Kartoffelsalat. *begehrte, hocharomatische, herausragende Fleischqualität von den überwachten Züchtpartnern aus dem Hause Remagen (wird ganzjährig angeboten, solange Vorrat reicht))
- Große, vegane Platte 16,50
Kraut- & Kartoffelsalat, div. Gemüse der Saison: z. B. Cocktailtomaten, Peperoni, Silberzwiebeln, Radieschen, Paprika, Gurken und Semmel
- Kindermenü: Für unsere Mädels & Burschen 15,50
Kleines Schnitzel vom Huhn mit Biergartenpommes, Pringles und kleines alkoholfreies Kaltgetränk

>>Apfelstrudel« 7,50

Österreichisches Nationalgericht im Topfenblätterteig a. d. Ofen, leckere Wildbeerensoße, Schlagobers-Sahne, Nusskrokant

Alpenbiergarten
AUF SCHELLING

TIPP:
Alpenfladen (Pinsa) –
siehe gesondertes
Blatt

Sonderaktionen, Tipp's und Events

Oktoberfesttage 2026 im Alpenbiergarten

Täglich von Donnerstag 1.10. – Sonntag 4.10. ab 12 Uhr geöffnet

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

Süßes »Auf Schelling«

>>Angezuckerte“ Waffel<< - hausgemacht aus „fluffigem“ Kaiserschmarrn-Teig mit Schlagobers (Sahne), Wildbeerensoße und Nusskrokantsplitter (siehe Karte) 8,50

Sonn- & Feiertags Frührschoppen »Auf Schelling«

Bei trockenem Wetter immer ab 11.30 Uhr: >>Weißwurstfrühstück<< (3 Stück !!!) vom königlich, bayerischen Hoflieferanten inkl. Löwenbrezel, Garnitur & süßem Senf 11,50

„Außer Haus“, Vorbestellung oder exklusive Events

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

665,00/35 Pers.

Preis „außer Haus“ Spanferkelgrillen inkl. Augustiner vom Fass auf Anfrage

Biergartenregeln und Infos

Hinweis: Verschwendung von Lebensmitteln, Hygiene & Qualität!

Um die Umwelt zu schonen und um Müll zu vermeiden kühlen wir Lebensmittel bei +1 bis +4 Grad (z.B. Senf, Majo, Ketchup) 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 in Hochzeiten 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 bei uns ein heißglühendes Eisen am Feuerkäfing 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 insbesondere in den kühleren Jahreszeiten.

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 6 Sekunden stacheln, da sonst Bitterstoffe entstehen können.

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!

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



Ihr Dipl. Biersommelier „Blacky“ Schwarz

Frühstücken

Unser beliebter Klassiker jetzt täglich

3 Stk. Original Münchener Weißwürste

vom königlich, bayerischen Hoflieferanten,
Löwenbrezel und süßem Senf

11,50



Heisser Knacker

über Buchenholz geräucherte, regionale
Riesenbockwurst mit hausverfeinertem
Kartoffelsalat,

viel Senf und Kaisersemmel

Weißbier im Krug dabei...

9,50

5,50

