

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke- & Speisekarte

Sonderaktionen „Auf Schelling“

Veranstaltungen

Corona/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

Hirter Märzen "prämiert" im Krug 0,50 L 5,50 €
(ausgezeichnet als bestes helles Bier Europas,
auch im Becher «to go», oder als 0,3L für 3,50 € frisch vom Faß)

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

Memminger Helles «Gold» 0,50 L 5,00 €
(mehrfach DLG prämiert, aus natürlichem Bergquellwasser)

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

Unser TIPP:

"Leichte Weiße" , kalorienreduziertes,
alkoholreduziertes Weißbier 3,3 % 0,50 L 5,00 €

Naturradler, Kräuterradler
«naturtrüb» im kalten Krug 0,50 L 5,00 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere ausgesuchten Weinspezialitäten

Klu+Nie Riesling 2021 trocken oder feinherb
(säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage im Tal der Loreley)

0,2 L 6,50 €

0,75 L 24,50 €

Klu+Nie rosé 2021

(säurearmer Spitzenwein aus der Steilhanglage im Tal der Loreley)

0,2 L 6,50 €

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 33,00 €

Div. Prosecco/Piccolo/Sekt

(nur in der Flasche)

0,2 L 5,00 €

0,75 L 17,50 €

Dornfelder rot (DLG)

prämierter Spitzenwein

0,2 L 5,50 €

(div. Rotweine vorrätig, z. B. Zweigelt) 0,75 L 19,50 €

„Vina del Sol“ aus Spanien

trocken, leicht, sonnig & freudig

0,2 L 5,50 €

0,75 L 19,50 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere weitere Getränkeauswahl

Der Exportschlager:

Grüner Veltliner - Österreich, Wagram/Steiermark

leicht, bekömmlich, säurearm	0,2L	5,50 €
	0,75 L	19,50 €

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

Aperol Spritz	0,2 L	7,50 €
---------------	-------	--------

Prosecco, Mineralwasser, Mundeis, frische Minze

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

feinperlig in bester «Champagnerqualität» - nur in der Flasche

0,75 L	33,00 €
--------	---------

Hausschnäpse

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

NEU eingetroffen: Hausgemachter Zirbenschnapss

2 cl	3,00 €
4 cl	5,00 €

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

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Getränke

Unsere weiteren Spezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Morelli Wasser aus den Alpen	0,25 L	2,50 €
Still/mineral, aus den Südtiroler Bergen	0,75 L	6,50 €
Frühsport Fassbrause	0,33 L	3,00 €
Rauch Bio-Schorle	0,33 L	3,50 €
Rhabarber, Johannisbeere oder Apfel naturtrüb, (je nach Vorrat)		
div. Schorle, z. B. Lömmelömm	0,33 L	3,00 €
Coca Cola, -Zero,	0,20 L	2,50 €
«Haferl» Kaffee, Espresso	0,20 L	2,50 €
frisch aufgebrüht, Milch, Zucker, auch «to go»,		
Eis-Kaffee, im 0,3 L Steinkrug serviert		4,50 €
Sprühsahne, Milch, Krokant, Strohalm		

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

Einzigartig und nur 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

8,50 €

Klassisch «Romana» mit passierte Tomaten, Emmentaler, Oregano, Basilikum

Magerer gewürfelter Schinkenkaten	2,00 €
Bergsalami	2,00 €
Peperoni	2,00 €
Paprika	2,00 €
Silberzwiebel	2,00 €
Hüttenkäse	2,00 €
Spanferkel	4,00 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Speisen & Schmankerl-Karte

“Sieben auf einen Streich”

7 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Weinsauerkraut,
geröstetem mageren Katenspeck, Semmel, Senf 9,90 €

Ofenfrischer XL-Leberkäse mit hausverfeinertem

Kartoffelsalat im Töpfchen, Garnitur, Semmel, süßem Senf, 8,50 €

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, Löwenbrezel & Krautsalat «im Töpfchen» 11,50 €

“schlanke” XL-Biergarten-Pommes

4,50 €

aus dem Heissluftofen, kalorienreduziert
Ketchup/Mayonnaise dazu - satt

1,00 €

Löwenbrezel

mit extra Streichbutter, Ofenfrisch

3,50 €

«Gulasch aus unserer Kanone» im Sommer auf Anfrage!

Feinstes Rind, hausgemacht nach Rezeptur von *Koch Mario
Kotaska im Einmachglas serviert, Crunchy, Majoran, Zitroabrieb
mit Semmel & Krautsalat 13,50 €

NEU: Apfelstrudel aus dem Ofen

5,50 €

mit Vanillesoße, Krokant

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Speisen & Schmankerl-Karte

Currywurst mit XL- Biergartenpommes 9,50 €
Ketchup/Mayonnaise extra dazu - satt 1,00 €

Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art"
Heiß aus dem Grillofen, inkl. Semmel und Kartoffelsalat
im Töpfchen (Ketchup/Majo satt) 9,90 €

"Hausverfeinerter" Kraut- oder Kartoffelsalat
(ohne Mayonnaise und Speck) vegan im "Töpfchen" 3,50 €

«Alpina Colonia»

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) 13,50 €

TIP: Alpenfladen - Wolkenpizza (Pinsa)

Siehe gesondertes Angebot

«gesunde» Pizza aus Sauerteig, 72 Std. gereift, Reis-Sojamehl,
75 % weniger Kalorien, passierte Tomaten, Gewürze, bekömmlich

Vegane Platte 11,50 €

Kraut- & Kartoffelsalat, div. Gemüse: Cocktailtomaten, Pepperoni,
Silberzwiebeln, Radies o. Paprika, Gurken und Semmel

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Sonderaktionen / Veranstaltungen

Sonntagsfrühschoppen „Auf Schelling“

Bei trockenem Wetter immer ab 11.30 Uhr :

Weißwurstfrühstück vom königlich, bayerischen Hoflieferanten inkl.

großer Biergarten-Brezel, Garnitur & süßem Senf

9,50 €

bei Quetsch & Gesang oder LIVE-Musik, u. a. ...

FR/Sa. und auf Vorbestellung o. Events

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

13,50

Gaudi „Auf Schelling“

Jeden Freitag ab 18 Uhr

„musikalisches“ Spanferkel vom Holzkohlegrill im
Semmel „aufgespießt“ mit Kraut- oder Kartoffelsalat „im
Töpfchen“ & Senf

13,50 €

Jeden Sonntag ab 11.30 Uhr

Musikalischer Frühschoppen mit Weißwurst vom
königlich, bayerischen Hoflieferanten & Brezel

9,50 €

Alpenbiergarten „Auf Schelling“

Biergartenregeln & Infos

Gäste mit einem positiven Coronatest oder Symptomen einer Atemwegsinfektion haben keinen Zutritt. Bitte beim Einlass Hände desinfizieren und 1,5 m Abstand halten.

Becher, Teller, Krüge bitte stehenlassen u. NICHT selbst zurückbringen
→ Infektionsgefahr

Im Clubheim max. 1 Gast zur Toilette gehen, gerne Maske tragen.

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 6 Stunden auf dem Holzkohlegrill.

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.

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 Biergarten-Brezel und süßem Senf

9,50 €

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

13,50 €

(Wir pökeln, würzen unsere Spanferkel selbst und
garen diese mehrmals wöchentlich, langsam bis zu 6,5
Stunden auf dem eigenen Holzkohlegrill)

www.alpenbiergarten.de
Telefon: 0221 2585322