



# Winterfest Alm

SPEISEKARTE



Willkommen in der Winterfest Alm im Salettl des PAULANER am Nockherberg!

Das Salettl am Nockherberg wurde 1906 erbaut und diente ursprünglich als offener Zwischengang zwischen zwei Pavillons mit Mansarddächern. In der Winterzeit verwandeln wir das Gebäude in eine gemütliche Alm und servieren herhaftes Käsefondue.

Schön, dass Sie bei uns sind!

## Vorspeisen

**Sauber aufg'strichen – verschiedene Aufstriche** 12,00

„O'gmachter“ / hausgemachter Hummus von Bio-Ackerbohnen, steirischen Bio-Käferbohnen und Bio Bayern-Kichererbsen / sauscharfer Peperoni Frischkäse / Wurzelwerk-Frischkäse / dazu Brot

## Unsere Käsefondues

**Ab zwei Personen**, serviert mit Bio-Mixed Pickles im Weckglas, Rosmarin-Kartoffeln und knusprige Baguette-Würfel.

**Barnabas Dunkelbierfondue** 29,90 p.P

*„Unser Signature-Fondue“*

zubereitet mit einer Reduktion des hausgebrauten Barnabas Dunklen Unfiltriert mit Appenzeller und Zillertaler Bergkäse, abgeschmeckt mit Weißwein, Kirschwasser und Muskat, garniert mit frischer Petersilie.

**Klassisches Alm-Käsefondue** 24,90 p.P

*„geht immer“*

zubereitet aus Appenzeller und Zillertaler Bergkäse mit Weißwein, Kirschwasser, Muskat und Knoblauch.

**Trüffelfondue** 34,90 p.P

*„... leider geil!“*

zubereitet aus Appenzeller und Zillertaler Bergkäse mit Tartufata, Prince de Sabatier Crémant de Loire brut, Kirschwasser, Muskat, Knoblauch und garniert mit gerösteten Walnüssen.

**Fondue Provençale** 27,90 p.P

*„Mediterran trifft Alpen“*

zubereitet aus Appenzeller und Zillertaler Bergkäse mit frischem Rosmarin, Thymian und Estragon, Weißwein, Kirschwasser, Muskat und Knoblauch.

# Unsere Beilagen

gebratene Schwammerl	5,50
Grillgemüse der Saison	5,90
Semmelknödel-Gröstl	5,90
Südtiroler Speck	6,50
Chorizo	6,50
Traube, Birne, Apfel	5,50
gebratene Kartoffeln mit frischem Rosmarin und Meersalz (extra)	5,90
Bio Mixed Pickles (extra)	4,90
Brotkorb mit knusprigen Baguettewürfeln (extra)	3,90

# Nachspeisen

Kaiserschmarrn	15,50 p.P.
----------------	------------

frisch und karamellisiert wie zu Omas Zeiten und in der gusseisernen Pfanne serviert.

Wir verwenden ausschließlich regionale und frische Zutaten.

Alle unsere Fondues werden mit Alkohol und Knoblauch zubereitet. Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team. Auf Wunsch bereiten wir auch vegane oder alkoholfreie Varianten zu.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.



# Winterfest Alm

Die Winterfest Alm im Salettl  
des PAULANER am Nockherberg  
zwischen 20.11.2025 – 21.02.2026

## Öffnungszeiten der Winterfest Alm

Donnerstag – Samstag  
jeweils 17.00 Uhr – 00.00 Uhr  
Warme Küche bis 21.30 Uhr

**Besuchen Sie unser Winterfest am Nockherberg im Außenbereich**  
mit heißem Glühwein, leckeren Schmankerln und sportlichem  
Wettkampf an unseren 12 Eisstockbahnen.

Infos und Buchung unter [www.winterfest-nockherberg.de](http://www.winterfest-nockherberg.de)

Folgen Sie uns auf Social Media:



@winterfestnockherberg

@winterfestnockherberg