
Ehrliche & leidenschaftliche Küchenphilosophie

In der Genusswerk Küche geht es nicht um Prädikate und Auszeichnungen oder gar Berühmtheit – hier geht es um Passion für ehrliches & modernes Küchenhandwerk, pure Produktliebe und Zubereitung von Genuss mit gutem Gewissen. Das sind die Leitsäulen der Alpzitt-Philosophie. Auf seinem kulinarischen Werdegang hat Alex unser Küchenchef in renommierten nationalen und internationalen Küchen gekocht. Hier durfte er Nachhaltigkeit und Respekt zum Produkt auf höchstem Niveau von der Pike auf lernen. Zurück in der Heimat und unserer Alpzitt-Küche, stehen die allgäuer Wurzeln mit raffinierter Kulinarik und viel Bodenhaftung im Fokus. Im liebevoll gestalteten Genusswerk empfangen wir euch alle herzlich und freuen uns, für euch kochen zu dürfen.

Kulinarik für Bauch und Kopf. So realisieren wir unsere eigene Küchenphilosophie “Essen ist Heimat”, denn wo man gerne und nachhaltig genießt, da ist man ein Stück weit angekommen.



Familie Herz *Freilandeier* Wagneritz

Allgäuer Hofmilch *Joghurt, Milch und Butter* Sonthofen

Fischzucht Link *Saiblinge und Forellen* Heimertingen

Allgäuer Eismanufaktur *Eiscreme* Isny

Allgäuer Ölmühle *Essig und Öl* Kempten

Werner Kollmann *Wildfleisch* Grünten

Metzgerei Endrass *Fleischwaren* Hindelang

Viehweidhof Wolf *BIO-Rindfleisch* Agathazell

Bauer Steiner *Rindfleisch* Burgberg

UNSERE PARTNER UND ERZEUGER



Alpzitt Sekt „Fescht dags Sprudel“	0,1l	4,20
	0,75l	28

trocken, Sektkellerei Hoehl, Rheingau

Valdobbiadene Prosecco superiore DOC	0,1l	4,50
	0,75l	35

trocken, feine, anhaltende Perlage, frische Eleganz,
Aromen von weißem Pfirsich, Birne und exotischen
Früchten

Champagner Brut Imperial	0,75l	89
---------------------------------	-------	-----------

Moët&Chandon

Aperol Spritz	0,25l	7,50
----------------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	6,50
-------------	-------	-------------

Hugo	0,25l	7,50
-------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	6,50
-------------	-------	-------------

Lillet Wild Berry	0,25l	7,50
--------------------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	6,50
-------------	-------	-------------

Campari Orange oder Soda	0,25l	5,80
---------------------------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	4,80
-------------	-------	-------------

Martini Bianco	5 cl	4,80
-----------------------	------	-------------



Forellentartar **14,80**

gebeizt, Marone, Preiselbeere, Vanilleöl

Alp Rind **15,20**

Zunge und Sülze vom Ochenschwanz, Apfelmeerrettich,
marinierter Sellerie, Feldsalat-Haselnusscreme

Linsenschaumsuppe **10,20**

Cordon Bleu vom Kaninchen, Alter Balsamico, Radieschen

Alpzitt 's Suppentopf **8,60**

klare Kraftbrühe vom Weiderind, Wurzelgemüse,
Flädle, Brätknödel und Fleisch

Kleine Salatschüssel ✓ **6,40**

Blattsalat, sonnengereiftes Gemüse
der Saison

Großer Salattopf ✓ **9,80**

gebratener Römersalat, confierte Kirschtomaten,
Parmesanspäne, Croutons

· mit gebratenem vom heimischen Wild **+ 9,20**

· mit fünf gebratenen Riesengarnelen **+ 10,80**



Risotto ✓

Kürbis, Vanille, Chilli

Als Vorspeise **14,20****Als Hauptspeise** **18,90**

Grüntewild **30,70**Medaillon rosa gebraten, Schwarzwurzel,
Kartoffel-Speckplätzchen

Eichelschwein **26,40**geschmorte Bäckchen & Filet vom Iberico,
Petersilien-Perlgraupenrisotto, Rote Bete

Entenbrust **28,20**Maronen, Rosenkohl, Brezenknödel

Regenbogenforelle **26,70**Kerbelwurzel, Birne, Kürbis



Kässpatzen ✓ **15,60**

Dreierlei Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmelze,
kleiner Blattsalat

Edelfisch **23,80**

Krustentierbandnudeln mit Vielfalt von Edelfischen
und mariniertes Bete

Krautkrapfen ✓ **18,80**

Lauchfondue, gegrillte Vanillekarotte, Purple-Curryschaum

Wiener Schnitzel **25,80**

vom Milchkalb, in Butter gebacken, Petersilerdäpfel,
Preiselbeeren

Ochsen Saftgulasch **24,80**

Biorind, Paprika, Navette, geblämmter Lauch

Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen

mit Kässpätzchen, Portweinjus und Röstzwiebeln

Ladies Cut 160 - 180 g **26,60**

Mens Cut 200 - 220 g **29,20**



Geschmelzter Topfenknödel **9,20**Holunderbeere, Sauerrahmeis, Ingwer

Gebrannte Creme **10,60**Lebkuchen, Birne, Basilikum

Erzgrubenschnitte **9,60**Brownie, Zwetschge, weißes Schokoladeneis

Weißer Schokoladentarte **11,20**Mandarine, Sesam, Blutorangensorbet

Hütten-Kaiserschmarren in klein **10,90**Rumrosinen, Mandelblätter, Apfelmus

Affogato **4,30**



Grander Wasser	0,5l	3,10
	1l	4,50

Die ganze Kraft des Wassers.
naturell, medium oder
spritzig

Franz Zimmermann Limo	0,33l	3,80
------------------------------	-------	-------------

Orange, Kräuter, Spezi

Säfte	0,2l	3,10
--------------	------	-------------

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

Saftschorlen	0,4l	4,10
---------------------	------	-------------

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

Bitter Lemon/ Tonic Water /Wild Berry	0,2l	3,80
--	------	-------------

Coca-Cola	0,33l	3,80
------------------	-------	-------------

Coca-Cola light	0,33l	3,80
------------------------	-------	-------------

ERFRISCHEND UND ALKOHOLFREI



Urtyp Hell Engelbräu	0,2l	2,80
	0,5l	3,90

vom Fass

Radler Engelbräu	0,5l	3,90
-------------------------	------	-------------

Hefeweizen Engelbräu	0,5l	4,10
-----------------------------	------	-------------

Russ Engelbräu	0,5l	3,90
-----------------------	-------------	-------------

Grüntes Pils Engelbräu	0,33l	3,80
-------------------------------	-------	-------------

Hirtenbier Bernardi Bräu	0,33l	3,90
---------------------------------	-------	-------------

Giggstuinar Märzen naturtrüb Bernardi Bräu	0,33l	3,90
---	-------	-------------

Petra's No. 1 Bernardi Bräu	0,33l	3,90
------------------------------------	-------	-------------

Giggstuinar Weizen hell Bernardi Bräu	0,33l	3,90
--	-------	-------------

Hefeweizen alkoholfrei Brauerei Zötler	0,5l	4,10
---	------	-------------

Bier alkoholfrei Brauerei Zötler	0,33l	3,80
---	-------	-------------

FRISCH GEZAPFT / FLASCHENBIERE



WEISSWEINE

Müller -Thurgau 0,20l **6,90**

Weingut Hagnau
Region DE-Bodensee
Rebsorte: 100% Müller Thurgau

trocken | delikate Frucht | saftige Frische | leichter Körper
grüner Apfel | Limette | Holunder | Muskat | frische Seeluft

Poss Weissburgunder 0,20l **8,50**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: 100% Weißburgunder

Weißer Blüten | Zitronenmelisse | Birne | saftige gelbe Früchte
angenehme Säure | würziger Abgang | Trinkfreude pur

Weissburgunder 0,20l **7,90**

Weingut Hagnau
Region DE-Bodensee
Rebsorte: 100% Weißburgunder

frisch | weicher Körper | feinfruchtig | aromatisch
Aprikose | Quitte | Zitrusfrüchte | Williams Birne | Karamell

Riesling 0,20l **6,90**

Weingut Gunther Hiestand
Region DE-Rheinhausen
Rebsorte: 100% Riesling BIO

trocken | frisch | saftig | mittelkräftig | feinfruchtig
Grüner Apfel | Zitrusfrüchte | weiße Blüten

Chardonnay Steppin 0,20l **8,50**

Weingut Gerald Tschida
Region AT-Burgenland
Rebsorte: 100% Chardonnay

elegant | exotischer Duft | weiche Fülle | angenehm im Abgang
am Gaumen Citrus und Birne | Mango | Maracuja

OFFENE WEINE



ROSÉ

Aufricht Rosé

0,20l **8,20**

Weingut Aufricht
Region DE-Bodensee
Rebsorte: Spätburgunder

trocken | frisch | fruchtig | mild | easy drinking
Himbeere | rote Johannisbeere | Rosenblüte

Rose Bentz Cuveé

0,20l **8,50**

Weingut Aldinger
Region DE-Württemberg / Fellbach
Rebsorte: Spätburgunder, Lemberger, Merlot

leicht würzige Aromen | Mandelblüte
rote Johannisbeere | Himbeere | Preiselbeere |

OFFENE WEINE



ROTWEINE

Schneider Ursprung 0,20l **8,20**

Weingut Markus Schneider
Region DE-Pfalz
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

weich | harmonisch | mit Tiefgang | fruchtig-würzig
Cassis | Zwetschgen | Minze | mediterrane Kräuter | Grafit

Unser Liter „blos it hudla“ 0,20l **6,90**

Weingut Lang
Region DE-Nahe
Rebsorte: Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder

trocken | vollmundig | weich | fruchtig | süffig
Brombeere | Holunder | Süßkirsche

Heideboden Cuveé 0,20l **8,50**

Weingut Gerald Tschida
Region AT-Burgenland
Rebsorte: Blaufränkisch / Merlot / Zweigelt

trocken | Gaumen füllend | dezente Tannine
Holunder | schwarze Johannisbeere | Kirsche | Brombeere

Langhe Rosso DOC 0,20l **8,20**

Weingut Daniele Pelassa
Region IT-Piemont
Rebsorte: Nebbiolo, Barbera (BIO)

trocken | gehaltvoll | elegant | authentisch | samtig
Veilchen | Sauerkirsche | Kakao | Kaffee | Thymian

Weinschorle 0,20l **4,20**

0,5l **6,90**
rot, weiss, rose



Süßwein

Würzer Auslese 5cl **7,50**

Weingut Poss
Region DE-Nahe

exotisch | sehr feingliedrig | elegant
feine Kräuternoten | tropische Frucht | Maracuja

Pinot Blanc TBA 2015 5cl **8,50**

Weingut Gerald Tschida
Region AT - Burgenland

harmonisch | finessenreich | Tannine geben Komplexität
Duft nach reifen & süßen Früchten | enorme Fruchtsüße

OFFENE WEINE



Mountain G Dry Gin4cl **6,40**

dezente, klassische Wacholdernote, zarter
Lavendel und spritzige Zitrone

“Monkey Nr.47” Gin4cl **8,10**

klares Wacholderaroma, frische Zitrusnote, leichtes
Pfefferaroma, Hagebutten und Preiselbeere

Busche Berta Dry Gin4cl **10,80**

feiner und milder Geschmack
Mit diesem Gin wird es möglich die markanten Gipfel
des Allgäus, mit seinen saftigen Wiesen und klaren
Gebirgsseen, als ein Stück Bayern, wie es ursprünglicher
nicht sein kann, in einem Schluck zu spüren!

Allgäu Whisky “Single Malt”4cl **7,50**

3-jährige Lagerung im Eichenfass, fruchtiger Feinschliff
im Portweinfass, angenehmer Malzgeschmack, rundes
Destillat mit vollmundigem Abgang

Allgäu Whisky Cambodunum “Single Grain” 4cl **10,90**

5-jährige Lagerung im Eichenfass, Finish im
Portweinfass, kräftiger Single Grain, angenehm
fruchtige Note, dezenter Vanillegeschmack



Obstbrände	2cl	2,90
-------------------	-----	-------------

Obstler, Williams, Enzian

Alpzitt's Schnäpsle	2cl	4,10
----------------------------	-----	-------------

alte Marille, alte Birne, feine Haselnuss

Edelschnäpse Busche Berta

Himbeergeist	2cl	4,90
---------------------	-----	-------------

Kirsche	2cl	4,90
----------------	-----	-------------

Apfelbrand	2cl	4,90
-------------------	-----	-------------

Vogelbeere	2cl	5,50
-------------------	-----	-------------

Edelschnäpse Hämmerle

Marille	2cl	6,50
----------------	-----	-------------

Williams	2cl	6,50
-----------------	-----	-------------

Kriecherl Pflaume	2cl	6,50
----------------------------	-----	-------------

Grappa

Nonino Chardonnay	2cl	6,50
--------------------------	-----	-------------

Nonino Riserva 5 Jahre	2cl	7,50
-------------------------------	-----	-------------

Ramazotti	4cl	4,20
------------------	-----	-------------

Jägermeister	2cl	2,90
---------------------	-----	-------------

Baileys	4cl	6,40
----------------	-----	-------------

OBSTBRÄNDE | KRÄUTERSCHNÄPSE | GRAPPA | LIKÖRE



Café Crème **2,80**

Espresso **2,70**

Doppelter Espresso **4,20**

Espresso Macchiato **2,90**

Cappuccino **3,70**

Milchkaffee **3,90**

Latte Macchiato **3,90**

Heisse Schokolade **3,90**

Chococino **3,90**

KAFFEESPEZIALITÄTEN DER RÖSTEREI HENSLER



miade Moni**3,60**

Bio Kräutertee | Melisse-Minze
frisch würziger Geschmack

freundliche Vicky**3,60**

Bio Früchtetee | Persimone-Pfirsich Geschmack
mild, fruchtiger Geschmack

greana Gustl**3,60**

Bio Grüntee | 1st grade „Gunpowder“
leicht herber Geschmack

scheene Leni**3,60**

Bio Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer Geschmack
fruchtig, beeriger Geschmack

schwarza Louis**3,60**

Bio Schwarztee | English-Breakfast
kräftig, vollmundig

guada Luggi**3,60**

Bio Kräutertee | Bergkräutertee
würziger Kräutergeschmack

Bitte spricht uns an

Solltest du noch nicht das passende gefunden haben, bitte sprich mit uns.
Gerne werden wir versuchen, alles möglich zu machen.

DU BIST UNS WICHTIG!

