

---

## Zu mir oder zu Dir

### Alpzitts Genusswerkliederservice

Es gibt Tage, da möchtest Du die chaletigen Wände nicht mehr verlassen und eingekuschelt vor dem Feuer den Abend genussvoll einleiten?

Wir lieben die „riabigen“ Abende genauso wie du und haben eigens dafür den Alpzitts Genusswerkliederservice kreiert. Wunschkulinarik laut nachfolgender Speisekarte auswählen, telefonisch oder direkt an der Rezeption bestellen und die Türe öffnen, sobald es an deiner Chalettüre klopft. Die Rechnung erfolgt bargeldlos auf Dein Alpzitt-Konto, das Du ganz einfach bei Check-Out bezahlt.

Ein Potpourri unserer Speisenvielfalt findest Du in nachfolgender Chalet-Genusswerkkarte.

Die Lieferung aller Speisen ist nach Voranmeldung bis 16 Uhr, zwischen 17.30 und 19.30 Uhr vorgesehen. Bei „nochmehr“ Hüttenkulinarik für 2 Personen bitten wir um die Abgabe deiner Bestellung bereits einen Tag zuvor. Alle andere Kulinarikgenüsse der Karte kannst Du am selben Tag bestellen. Ganz einfach über einen Anruf oder komm einfach bei uns im Huigarte vorbei.

Unser Küchenteam freut sich darauf, dich mit ehrlichem & modernem Küchenhandwerk verwöhnen zu dürfen. Pure Produktliebe und Zubereitung von Genuss mit gutem Gewissen sind nur eine der Leitsäulen der Alpzitt-Philosophie.

---



---

**Alpzitt 's Suppentopf** **8,60**

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

---

**Kleine Salatschüssel** ✓ **6,40**

Blattsalat, sonnengereiftes Gemüse  
der Saison

---

**Großer Salattopf** ✓ **9,80**

gebratener Römersalat, confierte Tomaten,  
Parmesanspäne, Croutons

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

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

---



---

**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

---

**Ochsen Saftgulasch** **24,80**

Biorind, Paprika, Navette, geblämmter Lauch

---

**Wiener Schnitzel** **25,80**

vom Milchkalb, in Butter gebacken, Petersilerdäpfel,  
Preiselbeeren

---

**Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen**

mit Kässpätzchen, Portweinjus und Röstzwiebeln

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

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

---

**Allgäuer Brotzeitbrett für Zwei** **29,00**

beste Schinken- und Wurstausswahl vom  
Allgäuer Metzger, Auswahl von Käse aus  
der Region, Bauernbrot und Sennbutter

---

**Hütten-Kaiserschmarren** ✓ **14,20**

Rumrosinen, Mandelblätter, Apfelmus

---

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK



---

**Hausgemachte Nudeln** ✓ **8,20**

mit Tomatensauce

---

**Pizzaecke „Poldi“** ✓ **7,80**

mit Mozzarella, wahlweise mit Schinken oder Salami

---

**Wiener Schnitzel** **10,60**

mit Bratkartoffeln

---

**Kinder-Kaiserschmarren** ✓ **8,70**

mit Apfelmus

---

**Pfannkuchen** ✓ **7,40**

mit hausgemachter Marmelade

---



# AUF VORBESTELLUNG

bitte einen Tag vorher

---

## **Ofenfrische Schweinshaxe** **20,80**

mit Sauerkraut und Semmelknödel

---

## **Rinderroulade** **21,80**

mit Blaukraut und Kartoffelgratin

---

## **Alpzitt 's Hüttenraclette für Zwei** **pro Person 36**

Auswahl an Fleisch und Edelfisch, gereifter Käse, eingelegtes und frisches Grillgemüse, Pellkartoffeln, Brot und buntem Salat

## **zum Nachtisch gibt's Kaiserschmarren**

und Beeren zum Selberbacken

---

## **Käsefondue** **pro Person 27,50**

würziger Bergkäse und Emmentaler, Weißwein und Kirschwasser, Früchte, Gemüse und Pikantes, Brot und bunter Salat

---

HÜTTENKULINARIK AUF VORBESTELLUNG



---

**Grauburgunder**

0,75l **32**

Weingut Heitlingen  
 Region DE-Baden  
 Rebsorte: 100% Grauburgunder (BIO)

harmonisch | vollmundig | weich | feinwürzig | mild  
 reifer Apfel | Ananas | Mango | Banane | Mandel

---

**Lugana DOC**

0,75l **34**

Weingut Montonale  
 Region IT-Gardasee  
 Rebsorte: 100% Turbiana di Lugana

frisch | harmonisch | elegant | finessenreich  
 exotische Früchte | kandierte Zitrusfrüchte | Blüten

---

**Chardonnay Kalkbrunnen**

0,75l **49**

Weingut Aufricht  
 Region DE-Bodensee  
 Rebsorte: 100% Chardonnay

gehaltvoll | elegant | feine Frucht | cremige Textur  
 Mirabelle | Pfirsich | Birne | Karamell | Grapefruit

---



---

**Aufricht Rosé**

0,75l **33**

Weingut Aufricht  
Region DE-Bodensee  
Rebsorte: Spätburgunder

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

---

FLASCHENWEINE ROSÉ



---

**Schneider Ursprung**

0,75l **32**

Weingut Markus Schneider  
Region DE-Pfalz

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

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

---

**Langhe Rosso DOC**

0,75l **32**

Weingut Daniele Pelassa  
Region IT-Piemont

Rebsorte: Nebbiolo, Barbera (BIO)

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

---

**Aufrichts Männle Cuvée Noir**

0,75l **38**

Weingut Aufricht  
Region DE-Bodensee

Rebsorte: Cabernet Mitos, Blaufränkisch

vollmundig | mittelkräftig | weich | langanhaltend  
Schwarze Johannisbeere | Minze | Eukalyptus | Eichenholz

---





---

**Tohuwabohu**

0,75l **46**

Weingut Markus Schneider

Region DE-Pfalz

Rebsorte: 100% Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

wuchtig | muskulös | ausdrucksvoll | Bordeaux-Style

Cassis | Brombeere | Minze | Eukalyptus | Eichenholz

---

**Sessantanni Limited Edition**

0,75l **49**

Weingut San Marzano

Region IT-Apulien

Rebsorte: 100% Primitivo

konzentriert | fleischig | dicht | schwer | betörend

Süßkirsche | Brombeere | Schokolade | Cassis | Zwetschge

---

**Amarone Pegrandi**

0,75l **69**

Weingut Vaona Odinoa

Region IT-Veneto

Rebsorte: Corvina, Molinara, Rondinella (BIO)

gehaltvoll | elegant | voluminös | traumhaftes Bukett

Zartbitterschokolade | Zedernholz | roten Beeren | Mokka

---



---

**Chardonnay Brut**0,75l **35**

Traditionelle Flaschengärung | 100% Chardonnay |  
12 Monate Lagerung auf der Feinhefe

---

**Valdobbiadene Prosecco  
superiore DOC**0,75l **35**

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

---



---

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

---

**Bierspezialitäten Bernardi Bräu** 0,33l **3,90**

---

**Allgäuer Alpenwasser** 0,5l **2,90**

---

**FZ Original „Limo“** 0,33l **3,80**

---

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

---

**Cola light** 0,33l **3,80**

---

BIERE & SOFTGETRÄNKE



---

**Nuss-Fruchtmischung**

**4**

---

**Pringles**

**3**

---

**Edel-Schokolade**

**3**

---

NUSSIG | SALZIG | SÜß



---

|                           |       |              |
|---------------------------|-------|--------------|
| <b>Alte milde Marille</b> | 0,35l | <b>11,50</b> |
|---------------------------|-------|--------------|

---

|                         |       |              |
|-------------------------|-------|--------------|
| <b>Alte milde Birne</b> | 0,35l | <b>11,50</b> |
|-------------------------|-------|--------------|

---

|                  |       |              |
|------------------|-------|--------------|
| <b>Haselnuss</b> | 0,35l | <b>11,50</b> |
|------------------|-------|--------------|

---

SCHNÄPSE DER ALLGÄU-BRENNEREI



---

Getränke in der Minibar werden täglich für Euch aufgefüllt.  
Konsumierte bzw. geöffnete Getränke werden berechnet.

---

