
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 ✓**5,20**

Blattsalat, sonnengereiftes Gemüse
der Saison

Großer Salattopf ✓**9,80**

gebratener Römersalat, confierte Tomaten,
Parmesanspäne, Croutons

· mit gebratenem vom Hendl

+ 8,40

· mit fünf Süßwassergarnelen

+ 9,20

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK – WAS LEICHTES



Kässpatzen ✓ **15,60**

Dreierlei Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmelze,
kleiner Blattsalat

Edelfisch **21,60**

Krustentierbandnudeln mit Vielfalt von
Edelfischen und marinierter Bete

Krautkräpfen ✓ **16,70**

mit Tomate, Erbsenpüree und
weißem Tomatenschaum

Wiener Schnitzel **23,80**

vom Milchkalb, in Butter gebacken, Petersilerdäpfel,
Preiselbeeren

Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen

mit Kässpätzen, Portweinjus und Röstzwiebeln

Ladies Cut 160 - 180 g **24,60**

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

Premium Cut vom Rinderfilet 180 - 190 g **36,90**

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



Hausgemachte Nudeln ✓ 6,50

mit Tomatensauce

Pizzaecke „Poldi“ ✓ 6,50

mit Mozzarella, wahlweise mit Schinken oder Salami

Wiener Schnitzel 8,30

mit Bratkartoffeln

Kinder-Kaiserschmarren ✓ 7,20

mit Apfelmus

Pfannkuchen ✓ 6,80

mit hausgemachter Marmelade



AUF VORBESTELLUNG

bitte einen Tag vorher

Ofenfrische Schweinshaxe **18,80**

mit Sauerkraut und Semmelknödel

Rinderroulade **21,80**

mit Blaukraut und Kartoffelgratin

Alpzeit'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 26,70**

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 **3,90**

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

Allgäuer Alpenwasser 0,5l **2,90**

FZ Original „Limo“ 0,33l **3,50**

Coca Cola 0,33l **3,50**

Cola light 0,33l **3,50**

BIERE & SOFTGETRÄNKE



Nuss-Fruchtmischung

4

Pringles

3

Edel-Schokolade

3

NUSSIG | SALZIG | SÜß



Alte milde Marille

0,35l **11,50**

Alte milde Birne

0,35l **11,50**

Haselnuss

0,35l **11,50**

SCHNÄPSE DER ALLGÄU-BRENNEREI



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

