
Zu mir oder zu Dir

Alpzitts Genusswerkliederservice

Es gibt Tage, da möchtest Du die chalet eigenen 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 bezahlst.

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

Die Lieferung aller Speisen ist nach Voranmeldung bis 12 Uhr mittags, 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 & modernen Küchenhandwerk verwöhnen zu dürfen. Pure Produktliebe und Zubereitung von Genuss mit gutem Gewissen sind nur eine der Leitsäulen der Alpzitt-Philosophie.



Kleine Salatschüssel**4,50**

Blattsalat, sonnengereiftes Gemüse
der Saison

Großer Salattopf**9,80**

gebratener Römersalat, eingelegtes Bauerngemüse,
Parmesanspäne, Knusperchips

· mit gebratenem vom Hendl und Rohschinken + **6,90**

· mit fünf Süßwassergarnelen + **7,60**

Alpzitt's Suppentopf**7,80**

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

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK – WAS LEICHTES



Allgäuer Kässpätzlen **14,90**

3erlei Bergkäse, Zwiebelschmelze,
kleiner Blattsalat

Ragout von Edelfischen **18,60**

in feiner Sahnesoße mit hausgemachten
Bandnudeln und marinierter Bete

Wiener Schnitzel **19,80**

Vom Milchkalb, in Butter gebacken, geröstete
Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren

Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen **23,80**

mit Kässpätzlen, Portweinjus und Röstzwiebeln

Allgäuer Brotzeitbrett für 2 **13**

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

Hütten-Kaiserschmarren **11,80**

Rumrosinen, Mandelblätter, Apfelmus



Ofenfrische Schweinehaxe **17,80**

mit Sauerkraut und Semmelknödel

Rinderroulade **20,40**

mit Blaukraut und Semmelknödel

Alpzitt's Hüttenraclette für 2 **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

Grillpaket für 2 **pro Person 36**

Für euren Höfats-Grill

HÜTTENKULINARIK AUF VORBESTELLUNG

Alle Gerichte auf dieser Seite bitte
einen Tag vorher bei uns bestellen.



Grauburgunder 0,75l 26

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

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

Lugana DOC 0,75l 29

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 29

Weingut Aufricht

Region DE-Bodensee

Rebsorte: Spätburgunder

trocken | frisch | fruchtig | mild | easy drinking

Himbeere | rote Johannisbeere | Rosenblüte

FLASCHENWEINE ROSÉ



Schneider Ursprung 0,75l 26

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 26

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

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

Aufrichts Männle Cuvée Noir 0,75l 32

Weingut Aufricht
 Region DE-Bodensee
 Rebsorte: Cabernet Mito, 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

wichtig | 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	29
------------------------	-------	-----------

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

Valdobbiadene Prosecco superiore DOC	0,75l	31
---	-------	-----------

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



Zötler Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,60
--------------------------------------	------	-------------

Bierspezialitäten Bernardi Bräu	0,33l	3,80
--	-------	-------------

FZ Original „Bergwasser“	0,33l	2,50
---------------------------------	-------	-------------

FZ Original „Limo“	0,33l	2,90
---------------------------	-------	-------------

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

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

BIERE & SOFTGETRÄNKE



Nuss-Fruktmischung

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.

