

---

## 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 16 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 & 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** **7,80**

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

---

**Kleine Salatschüssel** **5,20**

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**

---



---

**Allgäuer Kässpätzlen** **14,90**

3erlei Bergkäse, Zwiebelschmelze, kleiner Blattsalat

---

**Handgemachte Schlutzkrapfen** **18,60**

von Edelfischen, Krustentierschaum, Gremolata, Ingwerbirne

---

**Gebratene Krautkrapfen** **16,70**

mit marinierter Bete, Erbsenpüree und Kümmelschaum

---

**Wiener Schnitzel** **19,80**

vom Milchkalb, in Butter gebacken, Petersilerdäpfel, Preiselbeeren

---

**Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen**

mit Kässpätzlen, Portweinjus und Röstzwiebeln

**Ladies Cut** 160 - 180 g **19,80**

**Mens Cut** 200 - 220 g **23,80**

---

**Allgäuer Brotzeitbrett für Zwei** **pro Person 13**

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

---

**Hütten-Kaiserschmarren** **12,40**

Rumrosinen, Mandelblätter, Apfelmus

---



## AUF VORBESTELLUNG

bitte einen Tag vorher

---

**Ofenfrische Schweinshaxe** **17,80**

mit Sauerkraut und Semmelknödel

---

**Rinderroulade** **20,40**

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 für Zwei** pro Person **24,50**

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

---

HÜTTENKULINARIK AUF VORBESTELLUNG



---

**Grauburgunder** 0,75l 28

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 29

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 29

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

---

SCHAUMWEIN



---

<b>Zötler Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5l	<b>3,60</b>
--------------------------------------	------	-------------

---

<b>Bierspezialitäten Bernardi Bräu</b>	0,33l	<b>3,80</b>
--	-------	-------------

---

<b>FZ Original „Bergwasser“</b>	0,33l	<b>2,50</b>
---------------------------------	-------	-------------

---

<b>FZ Original „Limo“</b>	0,33l	<b>2,90</b>
---------------------------	-------	-------------

---

<b>Coca Cola</b>	0,33l	<b>3,50</b>
------------------	-------	-------------

---

<b>Cola light</b>	0,33l	<b>3,50</b>
-------------------	-------	-------------

---

BIERE & SOFTGETRÄNKE



---

**Nuss-Fruktmischung**

**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.

---

