
Zu mir oder zu dir

Alpzett's Genusswerk Lieferservice

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 Alpzett's Genusswerk Lieferservice 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 Alpzett-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, zwischen 17.30 und 19.30 Uhr vorgesehen. Bei „noch mehr“ 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 Hui garte vorbei.

Unser Küchenteam freut sich darauf, dich mit ehrlichem und modernem Küchenhandwerk verwöhnen zu dürfen.

Pure Produktliebe und Zubereitung von Genuss mit gutem Gewissen sind nur eine der Leitsäulen der Alpzett-Philosophie.



Alpzitt's Suppentopf

11

kräftige Rindsuppe | Gemüsestreifen | Flädle |
Brätknödel | Siedfleisch

Kleine Salatschüssel

8

Blattsalat | eingelegtes Gemüse der Saison | Kerne

Ceasar Salat

Parmesan | Croutons | Speckcrunch

klein

11

groß

16

· gebratene Maishähnchenbrust

+ 14

· fünf gebratene Rotgarnelen

+ 17

Allgäuer Brotzeitbrett für Zwei

33

beste Schinken- & Wurstausswahl vom Allgäuer Metzger |
Käse aus der Region | Bauernbrot | Sennbutter



Kässpatzen  **18**

dreierlei Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze
kleiner Blattsalat

Edelfischnudeln **26**

Frühlingslauch | Tomaten | Krustentierschaum

Frischkäse Schlutzkrapfen  **22**

Bärlauch | Tomate | Pinienkerne

Wiener Schnitzel **31**

Milchkalb | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren


Rostbraten vom Allgäuer Weiderind

Kässpatzen | Portweinjus | Röstzwiebeln

Ladies Cut 160 g **33****Mens Cut** 190 g **36**

Gerne stehen dir auch unsere wechselnden Tagesgerichte zur Auswahl – frisch zubereitet, saisonal inspiriert und mit viel Liebe gekocht. Lass dich überraschen und entdecke jeden Tag neue kulinarische Highlights.



Hütten-Kaiserschmarren  **14**

Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

Eistöpfchen von der Allgäuer Eismanufaktur pro Becher **4**

Vanille, Schokolade, Sahne Maracuja und Sahne Kirsche

Käseauswahl **13**

Chutney | Nüsse

... unsere Empfehlung zum Abschluss**Beerenauslese** 0,375l **42**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: Würzer

sehr komplex | gereifte Früchte
angenehmes Frucht-Säurespiel



Hausgemachte Nudeln ✓ 9Tomatensauce

Kartoffelrösti ✓

· Gemüse in Rahm 11

· Apfelmus 9

Wiener Schnitzel 11Bratkartoffeln

Spinatknödel ✓ 9Kirschtomatensugo

Spätzle ✓ 8Rahmsauce

Pfannkuchen ✓ 8

hausgemachte Marmelade



AUF VORBESTELLUNG

bitte einen Tag vorher

Ofenfrische Schweinshaxe 23,4

Sauerkraut | Semmelknödel

Alpzett's Grillpaket pro Person 42

hochwertige marinierte Steaks | Grillspieße | Bratwürste
Garnelen | bunter Salat | Grillgemüse | Süßkartoffeln | Maiskolben
Baguette | Auswahl an Saucen & Dips | sommerliche Nascherei

Alpzett's Hüttenraclette für Zwei pro Person 42,3

Fleischauswahl | gereifter Käse |
eingelegtes & frisches Grillgemüse |
Pellkartoffeln | Brot | bunter Salat

· zusätzlich eine Fischauswahl + 10,80

Alpzett's Käsefondue für Zwei pro Person 30,80

würziger Bergkäse & Emmentaler | Weißwein & Kirschwasser
Früchte | Gemüse | pikantes Brot | bunter Salat

T-Bone Steak für Zwei pro Person 52

Cut vom Rinderrücken, beste Stücke von Roastbeef & Filet

ca. 600g rosa gebraten | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Portweinjus | Bernaise



Grauburgunder

0,75l **34**

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

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

Lugana DOC

0,75l **36**

Weingut Montonale
 Region IT-Gardasee, Lombardei
 Rebsorte: 100% Turbania 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 **34**

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

wichtig | muskulös | ausdrucksvoll | Bordeaux-Style

Cassis | Brombeere | Minze | Eukalyptus | Eichenholz

Sessantanni 0,75l 49

Weingut San Marzano

Region IT-Apulien

Rebsorte: 100% Primitivo

konzentriert | fleischig | dicht | schwer | betörend

Süßkirsche | Brombeere | Schokolade | Cassis | Zwetschge

“Pegrandi“ Amarone 0,75l 69

Classico Riserva DOCG

Weingut Vaona Odino

Region IT-Venetien, Valpolicella

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella (BIO)

gehaltvoll | elegant | voluminös | traumhaftes Bukett

Zartbitterschokolade | Zedernholz | roten Beeren | Mokka



Scavi & Ray Sprizzione Aperitivo 0,2l **4,5**

florale Akzente | fruchtige Grapefruit | herbe Bitterorangen-Note

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

trocken | feine & anhaltende Perlage | frische Eleganz
Aromen von weißem Pfirsich, Birne und exotischen
Früchte

Nicolas Feuillatte Champagner 0,75l **95**

Réserve Exclusive Rosé

aromatisch | feinnuanciert | erfrischend
saftige Heidelbeeren | rote Walderdbeeren



Hefeweizen alkoholfrei Brauerei Zötler	0,5l	4,7
---	------	------------

Bierspezialitäten Bernardi Bräu	0,33l	4,3
--	-------	------------

Allgäuer Alpenwasser	0,5l	2,9
-----------------------------	------	------------

FZ Original „Limo“	0,33l	3,9
---------------------------	-------	------------

Coca Cola	0,33l	4,1
------------------	-------	------------

Cola light	0,33l	4,1
-------------------	-------	------------

BIERE & SOFTGETRÄNKE



KERNenergie Nuss-Fruchtmischung 4,5

Nussmischung Safari

Trüffel Pekannüsse

Hot Honey, gebrannte Cashews

Pink Dream, schokolierte Himbeeren

KERNenergie Milkschokolade 6,25

Marcona Mandel

Pringles 3

NUSSIG | SALZIG | SÜß



Alte milde Marille	0,35l	11,5
---------------------------	-------	-------------

Alte milde Birne	0,35l	11,5
-------------------------	-------	-------------

Haselnuss	0,35l	11,5
------------------	-------	-------------

SCHNÄPSE DER ALLGÄU-BRENNEREI



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

