
Zu mir oder zu dir **Alpzitt's Genusswerklieferservice**

Es gibt Tage, da möchtest du das eigene Chalet gar nicht mehr verlassen und den Abend genussvoll einläuten.

Wir lieben diese „riabigen“ Abende genauso wie du und haben eigens dafür den Alpzitt'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 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
Vor Anmeldung 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 Genusswerk 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 Alpzitt-Philosophie.



Alpzitt's Suppentopf

11

kräftige Rindssuppe | 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

— ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK — WAS LEICHTES



Kässpatzen **18**

dreierlei Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze
kleiner Blattsalat

Edelfischnudeln**26**

Frühlingslauch | Tomaten | Krustentierschaum

Frischkäse Schlutzkrapfen **22**

Pfifferlinge | Tomato | Pinienkerne

Wiener Schnitzel**31**

Milchkalb | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Rostbraten vom Allgäuer Weiderind

Kässpatzen | Portweinjus | dreierlei Zwiebel

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 | 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

Alpzitt's Grillpaket zum Selberg grillen

pro Person 42

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

Alpzitt's Hüttenraclette für Zwei

pro Person 42,3

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

· zusätzlich eine Fischauswahl

+ 10,80

Alpzitt'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

— ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK AUF VORBESTELLUNG —



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

FLASCHEWEINE 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 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

wuchtig | 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
-------------------	-------	------------



KERNenergie Nuss-Fruchtmischung**4,5**

Nussmischung Safari

Trüffel Pekannüsse

Hot Honey, gebrannte Cashews

Pink Dream, schokolierte Himbeeren

KERNenergie Milkschokolade**7,5**Marcona Mandel

Pringles**3**

NUSSIG | SALZIG | SÜß



Zwetschge

o,1l

8,9

Birne

o,1l

8,9

Honig Willi

o,1l

8,9

Kirsche

o,1l

8,9

Enzian

o,1l

9,9

ALPZITT'S BRÄNDE



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

