

---

## 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** **8,90**

kräftige Rindsuppe | Gemüstreifen | Flädle |  
Brätknödel | Siedfleisch

---

**Kleine Salatschüssel** ✓ **6,40**

Blattsalat | sonnengereiftes Gemüse der Saison

---

**Großer Salattopf** ✓ **9,80**

gebratener Römersalat | confierte Tomaten |  
Parmesanspäne | Croutons

· gebratenes Perlhuhn **+ 9,20**

· fünf gebratenen Riesengarnelen **+ 11,80**

---

**Allgäuer Brotzeitbrett für Zwei** **29,00**

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

---

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK – WAS LEICHTES



---

**Kässpatzen** ✓ **16,80**

dreierlei Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze |  
kleiner Blattsalat

---

**Tomaten-Fenchelravioli** **19,40**

Jakobsmuschel | Garnele | Krustentierschaum

---

**Krautkräpfen** ✓ **18,60**

Erbse | Morchel | grüner Spargel | Birnenschaum

---

**Ochsen Saftgulasch** **24,80**

Kartoffelschupfnudeln | dicke Bohnen | gepickelte Senfgurke

---

**Spinatknödel** ✓ **17,20**

Kirschtomatenragout | Parmesanschaum

---

**Wiener Schnitzel** **26,30**

Milchkalb | in Butter gebacken | Kartoffel-Gurkensalat  
Preiselbeeren

---

**Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen**

geröstete Erdäpfel | Portweinjus | Röstzwiebeln

**Ladies Cut** 160 g **27,60**

**Mens Cut** 190 g **29,80**

---

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK



---

**Erzgrubenschnitte** ✓ **10,20**

Schokoladenbrownie | Tonkabohne | grüner Apfel

---

**Hütten-Kaiserschmarren** ✓ **14,20**

Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

---

**Eistöpfchen** **2,40**

Auswahl einer Kugel Eis:  
Vanille, Schokolade, Nuss oder Apfel

---

**... unsere Empfehlung zum Abschluss****Pinot Blanc TBA 2015** 0,375l **42,00**

Weingut Gerald Tschida  
Region AT - Burgenland

harmonisch | finessenreich | Tannine geben Komplexität  
Duft nach reifen & süßen Früchten | enorme Fruchtsüße

---



---

**Hausgemachte Nudeln** ✓ 7,80

Tomatensauce

---

**Kartoffelrösti** ✓

· Gemüse in Rahm 9,70

· Apfelmus 7,80

---

**Wiener Schnitzel** 9,30

Bratkartoffeln

---

**Spinatknödel** ✓ 8,90

Kirschtomatensugo

---

**Spätzle** 7,40

Rahmsauce

---

**Pfannkuchen** ✓ 7,60

hausgemachte Marmelade

---



# AUF VORBESTELLUNG

bitte einen Tag vorher

---

## **Ofenfrische Schweinshaxe** **20,80**

Sauerkraut | Semmelknödel

---

## **Rinderroulade** **21,80**

Blaukraut | Kartoffelgratin

---

## **Alpzitt 's Hüttenraclette für Zwei** **pro Person 36**

Fleisch | Edelfisch | gereifter Käse |  
eingelegtes & frisches Grillgemüse |  
Pellkartoffeln | Brot | bunter Salat

## **zum Nachtisch gibt's Kaiserschmarren**

& Beeren zum Selberbacken

---

## **Grillpaket für Zwei** **pro Person 36**

Für euren Höfats-Grill

Folienkartoffeln | Maiskolben | Garnelen | Würstchen  
Grillspieß | Maishähnchen | Rindersteak | Ofengemüse  
Salatschüssel | Dressing | DIP-Sauce | Baguette

---

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

---

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

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

---

**“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

---



---

**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 **4,10**

---

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

---

**Allgäuer Alpenwasser** 0,5l **2,90**

---

**FZ Original „Limo“** 0,33l **3,80**

---

**Coca Cola** 0,33l **3,80**

---

**Cola light** 0,33l **3,80**

---

BIERE & SOFTGETRÄNKE



---

**Nuss-Fruchtmischung**

**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.

---

