
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

Edelfisch **23,80**

Krustentierbandnudeln | Vielfalt von Edelfischen |
marinierte Bete

Krautkrapfen ✓ **18,60**

Lauchfondue | gegrillte Vanillekarotte |
Purple-Curryschaum

Ochsen Saftgulasch **24,80**

Kartoffelschupfnudeln | dicke Bohnen | gepickelte Senfgurke

Spinatknödel ✓ **17,20**

Kirschtomatenragout | Parmesanschaum

Wiener Schnitzel **26,30**

Milchkalb | in Butter gebacken | Petersilerdäpfel |
Preiselbeeren

Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen

Kässpatzen | Portweinjus | Röstzwiebeln

Ladies Cut 160 g **27,60**

Mens Cut 190 g **29,80**



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

Käsefondue **pro Person 27,50**

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

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



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.

