

---

## Zu mir oder zu Dir

### Alpzitt's Genusswerklieferservice

Es gibt Tage, da möchtest Du die chaleteigenen 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 Genusswerklieferservice 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, 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 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

8,9

kräftige Rindssuppe | Gemüsestreifen | Flädle |  
Brätknödel | Siedfleisch

---

### Kleine Salatschüssel

7,8

Blattsalat | sonnengereiftes Gemüse der Saison

---

### Ceasar Salat

12

Parmesan | Croutons | Speckcrunch

· gebratene Maishähnchenbrust

+ 14

· gebratene Garnelen

+ 16

---

### Allgäuer Brotzeitbrett für Zwei

32,5

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

---

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK - WAS LEICHTES



---

**Kässpatzen****18,8**

dreierlei Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze  
kleiner Blattsalat

---

**Edelfischnudeln****24,9**

Fenchel | Tomaten | Krustentierschaum

---

**Kürbisrisotto****20,9**

Bergkäse | Wilder Brokkoli | Curryschaum

---

**Wiener Schnitzel****30,9**

Milchkalb | in Butter gebacken | Petersilerdäpfel  
Preiselbeeren

---

**Rostbraten vom Allgäuer Weiderind**

Kässpatzen | Portweinjus | Röstzwiebeln

**Ladies Cut** 160 g**32,4****Mens Cut** 190 g**35,8**

---

ALPZITT'S HÜTTENKULINARIK



---

<b>Cheesecakemousse</b>	✓	<b>13,6</b>
-------------------------	---	-------------

Pflaume | Zitrone | Thymian

---

<b>Hütten-Kaiserschmarren</b>	✓	<b>14,8</b>
-------------------------------	---	-------------

Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

---

<b>Eistöpfchen</b> von der Allgäuer Eismanufaktur	pro Becher	<b>3,8</b>
---	------------	------------

Vanille, Schokolade, Sahne Maracuja und Sahne Kirsche

---

## ... unsere Empfehlung zum Abschluss

<b>Pinot Blanc TBA 2015</b>	0,375l	<b>42</b>
-----------------------------	--------	-----------

Weingut Gerald Tschida  
Region AT - Burgenland

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

---



---

**Hausgemachte Nudeln** ✓ 8,7

Tomatensauce

---

**Kartoffelrösti** ✓

· Gemüse in Rahm 10,8

· Apfelmus 8,7

---

**Wiener Schnitzel** 10,4

Bratkartoffeln

---

**Spinatknödel** ✓ 9,9

Kirschtomatensugo

---

**Spätzle** ✓ 8,3

Rahmsauce

---

**Pfannkuchen** ✓ 8,5

hausgemachte Marmelade

---



# AUF VORBESTELLUNG

bitte einen Tag vorher

---

## Ofenfrische Schweinshaxe

23,4

Sauerkraut | Semmelknödel

---

## Winter Grilling

pro Person 42

hochwertige marinierte Steaks | Bratwürste  
saisonale Spezialitäten | bunter Salat |  
Grillgemüse | feines Brot | Glühwein oder Punsch  
winterliche Nachspeise

---

## Alpzitt's Hüttenraclette für Zwei

pro Person 40,3

Fleisch | Edelfisch | gereifter Käse |  
eingelegtes & frisches Grillgemüse |  
Pellkartoffeln | 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

---

## Ochsenkotlett

48

zartes, kurzfaseriges Muskelfleisch,  
gut mit Fettgewebe durchwachsen

ca. 400g 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

---

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 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

---



<b>Hefeweizen alkoholfrei Brauerei Zötler</b>	0,5l	<b>4,7</b>
<b>Bierspezialitäten Bernardi Bräu</b>	0,33l	<b>4,3</b>
<b>Allgäuer Alpenwasser</b>	0,5l	<b>2,9</b>
<b>FZ Original „Limo“</b>	0,33l	<b>3,9</b>
<b>Coca Cola</b>	0,33l	<b>4,1</b>
<b>Cola light</b>	0,33l	<b>4,1</b>

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



<b>Alte milde Marille</b>	0,35l	<b>11,5</b>
<b>Alte milde Birne</b>	0,35l	<b>11,5</b>
<b>Haselnuss</b>	0,35l	<b>11,5</b>

SCHNÄPSE DER ALLGÄU-BRENNEREI



---

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

---

