
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 Alpzitt's 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 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

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**

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.



Cheesecakemousse ✓ **13,6**

Pflaume | Zitrone | Thymian

Hütten-Kaiserschmarren ✓ **14,8**

Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

Eistöpfchen von der Allgäuer Eismanufaktur pro Becher **3,8**

Vanille, Schokolade, Sahne Maracuja und Sahne Kirsche

... unsere Empfehlung zum Abschluss

Beerenauslese 0,375l **42**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: Würzer

sehr komplex | gereifte Früchte
angenehmes Frucht-Säurespiel



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 **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

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



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

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.

