
Zu mir oder zu Dir

Alpzitt's Genusswerkliederservice

Es gibt Tage, da möchtest Du die chalet eigenen 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 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 Rindsuppe | Gemüsestreifen | Flädle |
Brätknödel | Siedfleisch

Kleine Salatschüssel ✓ **7,8**

Blattsalat | sonnengereiftes Gemüse der Saison

Großer Salatopf ✓ **12**

gebratener Römersalat | confierte Tomaten |
Parmesanspäne | Croutons

· Maishähnchenbrust **+ 12**

· fünf gebratene Riesengarnelen **+ 14,5**

Allgäuer Brotzeitbrett für Zwei **32,5**

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



Kässpatzen ✓ **18,8**

dreierlei Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze |
kleiner Blattsalat

Tomaten-Fenchelravioli **24,9**

Jakobsmuschel | Garnele | Krustentierschaum

Krautkrapfen ✓ **20,9**

Erbse | Karotte | Purple-Curry

Wiener Schnitzel **29,4**

Milchkalb | in Butter gebacken | Petersilerdäpfel
Preiselbeeren

Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen

Kässpatzen | Portweinjus | Röstzwiebeln

Ladies Cut 160 g **31,9**

Mens Cut 190 g **34,9**



Erzgrubenschnitte ✓ **11,6**Schokoladen-Karamellbrownie | Rhabarber | Popcorneis

Hütten-Kaiserschmarren ✓ **14,2**Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

Eistöpfchen **pro Kugel 2,7**Vanille, Schokolade, Nuss oder Erdbeer

... unsere Empfehlung zum Abschluss**Pinot Blanc TBA 2015** 0,375l **42**Weingut Gerald Tschida
Region AT - Burgenlandharmonisch | 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

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 Hüttenraclette für Zwei

pro Person 40,3

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

zum Nachtisch gibt's Kaiserschmarren

& Beeren zum Selberbacken

Käsefondue

pro Person 30,8

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

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

wichtig | 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



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	4,3
---	------	------------

Bierspezialitäten Bernardi Bräu	0,33l	3,9
--	-------	------------

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
-------------------	-------	------------

BIERE & SOFTGETRÄNKE



KERNenergie Nuss-Fruchtmischung 4,5

Nussmischung Safari

Trüffel Pekannüsse

Hot Honey, gebrannte Cashews

Pink Dream, schokolierete 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.

