
Ehrliche & leidenschaftliche Küchenphilosophie

In der Genusswerk Küche geht es nicht um Prädikate und Auszeichnungen oder gar Berühmtheit – hier geht es um Passion für ehrliches & modernes Küchenhandwerk, pure Produktliebe und Zubereitung von Genuss mit gutem Gewissen. Das sind die Leitsäulen der Alpzitt-Philosophie. Auf seinem kulinarischen Werdegang hat Alex, unser Küchenchef, in renommierten nationalen und internationalen Küchen gekocht. Hier durfte er Nachhaltigkeit und Respekt zum Produkt auf höchstem Niveau von der Pike auf lernen. Zurück in der Heimat und unserer Alpzitt-Küche, stehen die Allgäuer Wurzeln mit raffinierter Kulinarik und viel Bodenhaftung im Fokus. Im liebevoll gestalteten Genusswerk empfangen wir Euch alle herzlich und freuen uns, für Euch kochen zu dürfen.

Kulinarik für Bauch und Kopf. So realisieren wir unsere eigene Küchenphilosophie “Essen ist Heimat”, denn wo man gerne und nachhaltig genießt, da ist man ein Stück weit angekommen.



Bauernhof Schenk *Freilandeier* Friesenried

Allgäuer Hofmilch *Joghurt, Milch und Butter* Sonthofen

Fischzucht Link *Saiblinge und Forellen* Heimertingen

Allgäuer Eismanufaktur *Eiscreme* Isny

Allgäuer Ölmühle *Essig und Öl* Kempten

Werner Kollmann *Wildfleisch* Grünten

Metzgerei Endrass *Fleischwaren* Hindelang

Florian Zweng *BIO-Rindfleisch* Vorderburg

Bauer Steiner *Rindfleisch* Burgberg

UNSERE PARTNER UND ERZEUGER



Alpzitt Sekt „Fescht dags Sprudel“	0,1l	4,2
	0,75l	28

trocken | Sektkellerei Hoehl | Rheingau

Valdobbiadene Prosecco superiore DOC	0,2l	8,5
	0,75l	35

trocken | feine anhaltende Perlage | frische Eleganz,
Aromen von weißem Pfirsich | Birne und exotischen
Früchten

Champagner

Joseph Perrier Brut	0,375l	54
----------------------------	--------	-----------

Bollinger Special Cuvée Brut	0,75l	115
-------------------------------------	-------	------------

Pol Roger Réserve Brut	0,75l	115
-------------------------------	-------	------------

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé	0,75l	95
--	-------	-----------

Aperol Spritz	0,25l	8,2
----------------------	-------	------------

alkoholfrei	0,25l	6,9
-------------	-------	------------

Hugo	0,25l	8,2
-------------	-------	------------

alkoholfrei	0,25l	6,9
-------------	-------	------------

Lillet Wild Berry	0,25l	8,2
--------------------------	-------	------------

alkoholfrei	0,25l	6,9
-------------	-------	------------


Campari Orange oder Soda	0,25l	7,2
---------------------------------	-------	------------

alkoholfrei	0,25l	5,9
-------------	-------	------------

Martini Bianco	5 cl	5,2
-----------------------	------	------------

Sherry	5cl	5,2
---------------	-----	------------

medium | dry



Rindertatar **18,9**

Zuckerschotensalat | Sesamcrunch | Tomatensalsa

Saiblingsfilet **17,9**

gebeizt | grüner Spargel | Zitronengel

Rote Bete Essenz **11,2**

Meerrettich-Lachsmaultasche | Kartoffel | Safrancreme

Alpzitt's Suppentopf **8,9**

kräftige Rindssuppe | Wurzelgemüse | Flädle
Brätknödel | Siedfleisch

Kleine Salatschüssel ✓ **7,8**

Blattsalat | sonnengereiftes Gemüse der Saison

Großer Salattopf ✓ **12**

gebratener Römersalat | confierte Kirschtomaten
Parmesanspäne | Croutons

· gebratenes Maishähnchen **+ 14**

· fünf gebratene Riesengarnelen **+ 16**



Edelfischnudeln

Jakobsmuschel | Garnele | Krustentierschaum

Als Zwischengang 17,4

Als Hauptgang 24,9

Maishähnchen 30,4

cremige Polenta | Orangenspitzkohl | Pestoschaum

Wirsingroulade ✓ 23,6

Perlgraupen | Pilze | Honigzwiebeln

Ochsenhaftgulasch 28,9

Schmorpaprika | Butterspätzle | eingemachte Gurke

Wolfsbarsch 30,6

Fregola Sarda | grüner Spargel | Tomatenschaum

Zweierlei vom Milchkalb 32,4

geschmort & rosa gebraten | getrüffeltes Kohlrabi
Kartoffelgratin

Kässpatzen ✓ **18,8**

dreierlei Allgäuer Bergkäse | Zwiebelschmelze
kleiner Blattsalat

Schlutzkrapfen ✓ **20,9**

Hoftopfen | Süßkartoffelpüree | Röstzwiebelsud

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**

Auf Vorbestellung

bitte einen Tag vorher

T-Bone Steak für Zwei pro Person **52**

Cut vom Rinderrücken,
beste Stücke von Roastbeef & Filet

ca. 600g rosa gebraten | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Portweinjus | Bernaise

Ochsenkotelett **48**

zartes, kurzfaseriges Muskelfleisch,
gut mit Fettgewebe durchwachsen

ca. 400g rosa gebraten | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Portweinjus | Bernaise



Crème brûlée **12,4**

Salzkaramell | Mangosalat | Himbeersorbet

San Sebastian Cheesecake **13,6**

Ananasragout | Passionsfrucht-Bananeneis

Schokoladenschnitte **11,6**

Brombeere | weißes Espressois | Haselnuss

Buttermilch-Limettensorbet **4,8**

Olivenölschokolade | Lavendelkirsche

Hütten-Kaiserschmarren in klein **12,8**

Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

Affogato **5,6**



Grander Wasser	0,5l	3,8
	1l	6,3

Die ganze Kraft des Wassers.
naturell, medium oder
spritzig

Franz Zimmermann Limo	0,33l	3,9
------------------------------	-------	------------

Orange | Kräuter | Spezi

Säfte	0,2l	3,2
--------------	------	------------

Apfel | Orange | Johannisbeere | Maracuja

Saftschorlen	0,4l	4,8
---------------------	------	------------

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

Bitter Lemon/ Tonic Water /Wild Berry	0,2l	4,4
--	------	------------

Coca-Cola	0,33l	4,1
------------------	-------	------------

Coca-Cola light	0,33l	4,1
------------------------	-------	------------

ERFRISCHEND UND ALKOHOLFREI



Urtyp Hell Engelbräu	0,3l	3,1
vom Fass	0,5l	4,2
Radler Engelbräu	0,5l	4,2
Hefeweizen Engelbräu		
hell	0,5l	4,7
dunkel	0,5l	4,7
Russ Engelbräu	0,5l	4,7
Grüntes Pils Engelbräu	0,33l	3,9
Hirtenbier Bernardi Bräu	0,33l	4,3
Giggstuinar Märzen naturtrüb Bernardi Bräu	0,33l	4,3
Petra's No. 1 Bernardi Bräu	0,33l	4,3
Hefeweizen alkoholfrei Brauerei Zötler	0,5l	4,7
Bier alkoholfrei Brauerei Zötler	0,33l	4,1

FRISCH GEZAPFT / FLASCHENBIERE



WEISSWEINE

Müller -Thurgau 0,2l 6,9

Weingut Hagnau
Region DE-Bodensee
Rebsorte: 100% Müller Thurgau

trocken | delikate Frucht | saftige Frische | leichter Körper
grüner Apfel | Limette | Holunder | Muskat | frische Seeluft

Poss Weissburgunder 0,2l 8,5

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: 100% Weißburgunder

weiße Blüten | Zitronenmelisse | Birne | saftige gelbe Früchte
angenehme Säure | würziger Abgang | Trinkfreude pur

Silvaner „Escherndorfer Lump“ 0,2l 8,3

Winzergenossenschaft Divino | Nordheim
Region DE-Franken
Rebsorte: 100% Silvaner

in der Nase exotisch und frisch | schöne Frucht
wie Quitte, Apfel und leicht kräutrige Akzente
sehr sanft mit einer gut eingebundenen Säure

Riesling 0,20l 6,9

Weingut Gunther Hiestand
Region DE-Rhein Hessen
Rebsorte: 100% Riesling BIO

trocken | frisch | saftig | mittelkräftig | feinfruchtig
grüner Apfel | Zitrusfrüchte | weiße Blüten

Chardonnay Steppin 0,2l 8,5

Weingut Gerald Tschida
Region AT-Burgenland
Rebsorte: 100% Chardonnay

elegant | exotischer Duft | weiche Fülle | angenehm im Ab-
gang
am Gaumen Zitrus und Birne | Mango | Maracuja



ROSÉ

Aufricht Rosé 0,2l **8,2**

Weingut Aufricht
Region DE-Bodensee
Rebsorte: Spätburgunder

trocken | frisch | fruchtig | mild | easy drinking
Himbeere | rote Johannisbeere | Rosenblüte

Rose Bentz Cuveé 0,2l **8,5**

Weingut Aldinger
Region DE-Württemberg, Fellbach
Rebsorte: Spätburgunder, Lemberger, Merlot

leicht würzige Aromen | Mandelblüte
rote Johannisbeere | Himbeere | Preiselbeere

OFFENE WEINE



ROTWEINE

Schneider Ursprung 0,2l 8,3

Weingut Markus Schneider
Region DE-Pfalz
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

weich | harmonisch | mit Tiefgang | fruchtig-würzig
Cassis | Zwetschgen | Minze | mediterrane Kräuter | Graphit

Spätburgunder 0,2l 7,9

Weingut Büchin
Region DE-Baden, Markgräflerland
Rebsorte: 100% Spätburgunder

dunkles Kirschrot zeigt sich hier im Glas mit
feinen Beerenaromen | feingliedrige Tanninstruktur
kräutrige Noten finden Raum in seinem langen Abgang

Heideboden Cuveé 0,2l 8,5

Weingut Gerald Tschida
Region AT-Burgenland
Rebsorte: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

trocken | gaumenfüllend | dezente Tannine
Holunder | schwarze Johannisbeere | Kirsche | Brombeere

Langhe Rosso DOC 0,2l 8,2

Weingut Daniele Pelassa
Region IT-Piemont
Rebsorte: Nebbiolo, Barbera (BIO)

trocken | gehaltvoll | elegant | authentisch | samtig
Veilchen | Sauerkirsche | Kakao | Kaffee | Thymian

Weinschorle 0,2l 4,4

rot, weiss, rose 0,5l 6,9



Süßwein

Würzer Auslese 5cl **7,5**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: Würzer

exotisch | sehr feingliedrig | elegant
feine Kräuternoten | tropische Frucht | Maracuja

Beerenauslese 5cl **8,5**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: Würzer

sehr komplex | gereifte Früchte
angenehmes Frucht-Säurespiel

Pinot Blanc TBA 2015 5cl **8,5**

Weingut Gerald Tschida
Region AT - Burgenland

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



Hendrick's Gin 4cl 8,1

dezentere Wacholdernote | Angelika- & Veilchenwurzel
Zitronenschale | Koriander

"Monkey Nr.47" Gin 4cl 8,1

klares Wacholderaroma | frische Zitrusnote | leichtes
Pfefferaroma, Hagebutten und Preiselbeere

Busche Berta Dry Gin 4cl 10,8

feiner und milder Geschmack
Mit diesem Gin wird es möglich, die markanten Gipfel
des Allgäus, mit seinen saftigen Wiesen und klaren
Gebirgsseen, als ein Stück Bayern wie es ursprünglicher
nicht sein kann, in einem Schluck zu spüren!

Bowmore „Single Malt Scotch Whisky“ 4cl 13,9

15-jährige Lagerung im Bourbonfass & Sherryfass
Torfrauchnote | fruchtige Akzente | angenehme Meer- & Salzaromen
dunkle Schokolade | herrliches Zedernholz & kräftiger Karamell-
sirup
kräftig | komplex | leichter Sherry

Allgäu Whisky Cambodunum "Single Grain" 4cl 10,9

3-jährige Lagerung im Eichenfass | Finish im
Portweinfass | kräftiger Single Grain | angenehm
fruchtige Note | dezenter Vanillegeschmack

Hennessy Very Special (V.S) Cognac 2cl 10,9

Vanille | tropische Fruchtnoten | süße Eiche
weich & rund auf der Zunge | reife Beeren & Rosinen
leicht nussige Eindrücke | komplexe Noten von Frucht, Gewürzen &
Nuss



Gin No. 1 - Provocateur4cl **11,9**

Kombination von Szechuan Pfeffer, grünem Tee, Muskatblüte & der typisch asiatischen Yuzu-Frucht provoziert die Sinne und macht Lust auf mehr.

Gin No. 5 - Mandarine & Rosmarin

4cl

11,9

Aus der harzigen Würze des Rosmarins & der fruchtigen Frische der Mandarine entsteht ein spannendes Zusammenspiel zwischen zarter Eleganz und robuster Würze

Gin No. 8 - Pomeranze

4cl

12,9

Sonnengereifte Bitterorange aus St. Tropez liefert eine bittersüße Symphonie des Sommers. Angereichert mit geräuchertem Pfeffer & Estragon, schmeckt dieser Gin erst herb, bevor sich im Abgang seine süßen & fruchtigen Noten bemerkbar machen.

Gin No. 9 - Tomate & Zitrone

4cl

11,9

Herzhafter Charakter sonnengereifter Tomaten mit belebender Zitrusfrische entfacht ein aromatisches Feuer in Euch. Angereichert mit gesalzener & getrockneter Tomate, Chili, Zitrone & Pfeffer lässt Euch
Gin No.9 von heißen orientalischen Nächten träumen.



Obstbrände	2cl	3,4
-------------------	-----	------------

Obstler | Williams | Enzian

Alpzitt's Schnäpsle	2cl	4,1
----------------------------	-----	------------

alte Marille | alte Birne | feine Haselnuss

Edelschnäpse Busche Berta

Himbeergeist	2cl	4,9
---------------------	-----	------------

Kirsche	2cl	4,9
----------------	-----	------------

Apfelbrand	2cl	4,9
-------------------	-----	------------

Vogelbeere	2cl	5,5
-------------------	-----	------------

Mirabelle	2cl	5,5
------------------	-----	------------

Edelschnäpse Hämmerle

Marille	2cl	6,5
----------------	-----	------------

Williams	2cl	6,5
-----------------	-----	------------

Kriecherl Pflaume	2cl	6,5
----------------------------	-----	------------

Grappa

Nonino Chardonnay	2cl	6,5
--------------------------	-----	------------

Nonino Riserva 5 Jahre	2cl	7,5
-------------------------------	-----	------------

Ramazotti	4cl	4,2
------------------	-----	------------

Averna	4cl	4,5
---------------	-----	------------

Jägermeister	2cl	3,9
---------------------	-----	------------

Baileys	4cl	6,4
----------------	-----	------------

OBSTBRÄNDE | KRAÜTERSCHNÄPSE | GRAPPA | LIKÖRE



Café Crème	4,1
-------------------	------------

Espresso	3,2
-----------------	------------

Doppelter Espresso	4,6
---------------------------	------------

Espresso Macchiato	3,4
---------------------------	------------

Cappuccino	4,2
-------------------	------------

Milchkaffee	4,5
--------------------	------------

Latte Macchiato	4,5
------------------------	------------

Heisse Schokolade	4,5
--------------------------	------------

Chococino	4,5
------------------	------------

KAFFEESPEZIALITÄTEN DER RÖSTEREI HENSLER



miade Moni **3,9**

Bio Kräutertee | Melisse-Minze
frisch würziger Geschmack

freundliche Vicky **3,9**

Bio Früchtetee | Persimone-Pfirsich Geschmack
mild | fruchtiger Geschmack

greana Gustl **3,9**

Bio Grüntee | Ist grade „Gunpowder“
leicht herber Geschmack

scheene Leni **3,9**

Bio Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer Geschmack
fruchtig | beeriger Geschmack

schwarza Louis **3,9**

Bio Schwarztee | English-Breakfast
kräftig | vollmundig

guada Luggi **3,9**

Bio Kräutertee | Bergkräutertee
würziger Kräutergeschmack



Bitte spricht uns an

Solltest Du noch nicht das passende gefunden haben, bitte sprich mit uns.
Gerne werden wir versuchen, alles möglich zu machen.

DU BIST UNS WICHTIG!

