

---

## 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.

---



---

**Familie Herz** *Freilandeier* Wagneritz

---

**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

---

**Viehweidhof Wolf** *BIO-Rindfleisch* Agathazell

---

**Bauer Steiner** *Rindfleisch* Burgberg

---

UNSERE PARTNER UND ERZEUGER



---

|   |       |            |
|---|-------|------------|
| <b>Alpitzt Sekt „Fescht dags Sprudel“</b> | 0,1l  | <b>4,2</b> |
|   | 0,75l | <b>28</b>  |

trocken, Sektkellerei Hoehl, Rheingau

---

|   |       |            |
|---|-------|------------|
| <b>Valdobbiadene Prosecco superiore DOC</b> | 0,2l  | <b>8,5</b> |
|   | 0,75l | <b>35</b>  |

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

---

|                                 |       |           |
|---------------------------------|-------|-----------|
| <b>Champagner Brut Imperial</b> | 0,75l | <b>89</b> |
|---------------------------------|-------|-----------|

Moet&Chandon

---

|                      |       |            |
|----------------------|-------|------------|
| <b>Aperol Spritz</b> | 0,25l | <b>7,5</b> |
|----------------------|-------|------------|

|             |       |            |
|-------------|-------|------------|
| alkoholfrei | 0,25l | <b>6,5</b> |
|-------------|-------|------------|

---

|             |       |            |
|-------------|-------|------------|
| <b>Hugo</b> | 0,25l | <b>7,5</b> |
|-------------|-------|------------|

|             |       |            |
|-------------|-------|------------|
| alkoholfrei | 0,25l | <b>6,5</b> |
|-------------|-------|------------|

---

|                          |       |            |
|--------------------------|-------|------------|
| <b>Lillet Wild Berry</b> | 0,25l | <b>7,5</b> |
|--------------------------|-------|------------|

|             |       |            |
|-------------|-------|------------|
| alkoholfrei | 0,25l | <b>6,5</b> |
|-------------|-------|------------|

---

|                                 |       |            |
|---------------------------------|-------|------------|
| <b>Campari Orange oder Soda</b> | 0,25l | <b>5,8</b> |
|---------------------------------|-------|------------|

|             |       |            |
|-------------|-------|------------|
| alkoholfrei | 0,25l | <b>4,8</b> |
|-------------|-------|------------|

---

|                       |      |            |
|-----------------------|------|------------|
| <b>Martini Bianco</b> | 5 cl | <b>4,8</b> |
|-----------------------|------|------------|

---

|               |      |            |
|---------------|------|------------|
| <b>Sherry</b> | 5c l | <b>5,2</b> |
|---------------|------|------------|

medium | dry

---



---

**Panna cotta vom Krustentier** **15,9**

Aprikose | Fenchel | Salzgurke | Melonensud

---

**Gebeiztes Wildtatar** **17,9**

Ochsenherztomate | Pilze | Kernöl

---

**Kürbis-Ingwercremesuppe** **10,2**

Kernöl | Ochsenchwanzpraline | Zitronengrasmayonnaise

---

**Alpzitt's Suppentopf** **8,9**

kräftige Rindsuppe | Wurzelgemüse | Flädle |  
Brätknödel | Siedfleisch

---

**Kleine Salatschüssel** ✓ **6,8**

Blattsalat | sonnengereiftes Gemüse der Saison

---

**Großer Salattopf** ✓ **10,8**

gebratener Römersalat | confierte Kirschtomaten |  
Parmesanspäne | Croutons

· geräucherte Entenbruststreifen **+ 10,8**

· fünf gebratene Riesengarnelen **+ 12,8**

---



---

**Tomaten-Fenchelravioli** 20,4

Jakobsmuschel | Garnele | Krustentierschaum

---

**Entenbrust** 27,8

Steinpilztascherl | Kürbis | Sauerklee

---

**Strohschwein** 26,4

Kapuzinerkresse | Bohne | gebratene Kartoffelroulade

---

**Alpzitt's Saibling** 26,7lauwarmes Gemüsepestou | Trüffelschaum |  
Kartoffel-Blutwurststrudel

---

**Zweierlei vom Kalb** 27,6

geschmort und rosa gebraten | Spinatrisotto | Trüffeljus

---

**Auf Vorbestellung**

bitte einen Tag vorher

---

**T-Bone Steak für Zwei** pro Person 42Cut vom Rinderrücken,  
beste Stücke von Roastbeef & Filetca. 600g rosa gebraten | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln |  
Portweinjus | Chimichurri

---

**Ochsenkotelett** 42zartes, kurzfaseriges Muskelfleisch,  
gut mit Fettgewebe durchwachsenca. 400g rosa gebraten | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln |  
Rotweinjus | Chimichurri

---

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Kässpatzen</b> ✓   | <b>16,8</b> |
| dreierlei Allgäuer Bergkäse   Zwiebelschmelze  <br>kleiner Blattsalat   |             |
| <hr/>   |             |
| <b>Spinatknödel</b> ✓   | <b>17,2</b> |
| Kirschtomatenragout   Rucola-Pestoschaum                                |             |
| <hr/>   |             |
| <b>Krautkrapfen</b> ✓   | <b>19,2</b> |
| rote Beete   asiatischer Blumenkohl   Erdnuss                           |             |
| <hr/>   |             |
| <b>Wiener Schnitzel</b>   | <b>26,9</b> |
| Milchkalb   in Butter gebacken   Kartoffel-Gurkensalat<br>Preiselbeeren |             |
| <hr/>   |             |
| <b>Ochsen Saftgulasch</b>   | <b>25,6</b> |
| Brioche-Knödel   eingelegte Ofenpaprika   Basilikumöl                   |             |
| <hr/>   |             |
| <b>Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen</b>                               |             |
| geröstete Erdäpfel   Portweinjus   Röstzwiebeln                         |             |
| <b>Ladies Cut</b> 160 g   | <b>27,6</b> |
| <b>Mens Cut</b> 190 g   | <b>29,8</b> |

---



---

**Weißer Schokoladen-Nussriegel** **11,2**gegrillte Wassermelone | Zitronengraseis | Joghurt

---

**Crème brûlée** **10,6**Lavendel | Kirsche | Zartbitterschokolade

---

**Philadelphia Törtchen** **11,8**Ziegenfrischkäse | Kletze | Limette | Olivenöl

---

**Erzgrubenschnitte** **10,2**Schokoladen-Karamellbrownie | Chili-Ananas | Ingweweis

---

**Hütten-Kaiserschmarren in klein** **10,9**Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

---

**Affogato** **4,8**

---



---

|                       |      |            |
|-----------------------|------|------------|
| <b>Grander Wasser</b> | 0,5l | <b>3,1</b> |
|                       | 1l   | <b>4,5</b> |

Die ganze Kraft des Wassers.  
naturell, medium oder  
spritzig

---

|                              |       |            |
|------------------------------|-------|------------|
| <b>Franz Zimmermann Limo</b> | 0,33l | <b>3,9</b> |
|------------------------------|-------|------------|

Orange, Kräuter, Spezi

---

|              |      |            |
|--------------|------|------------|
| <b>Säfte</b> | 0,2l | <b>3,2</b> |
|--------------|------|------------|

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

---

|                     |      |            |
|---------------------|------|------------|
| <b>Saftschorlen</b> | 0,4l | <b>4,4</b> |
|---------------------|------|------------|

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

---

|  |      |            |
|--|------|------------|
| <b>Bitter Lemon/ Tonic Water /Wild Berry</b> | 0,2l | <b>4,1</b> |
|--|------|------------|

---

|                  |       |            |
|------------------|-------|------------|
| <b>Coca-Cola</b> | 0,33l | <b>4,1</b> |
|------------------|-------|------------|

---

|                        |       |            |
|------------------------|-------|------------|
| <b>Coca-Cola light</b> | 0,33l | <b>4,1</b> |
|------------------------|-------|------------|

---

ERFRISCHEND UND ALKOHOLFREI





|   |       |            |
|---|-------|------------|
| <b>Urtyp Hell Engelbräu</b>                           | 0,2l  | <b>2,9</b> |
| vom Fass  | 0,5l  | <b>3,9</b> |
| <b>Radler Engelbräu</b>                               | 0,5l  | <b>3,9</b> |
| <b>Hefeweizen Engelbräu</b>                           | 0,5l  | <b>4,3</b> |
| <b>Russ Engelbräu</b>                                 | 0,5l  | <b>4,3</b> |
| <b>Grüntes Pils Engelbräu</b>                         | 0,33l | <b>3,9</b> |
| <b>Hirtenbier Bernardi Bräu</b>                       | 0,33l | <b>3,9</b> |
| <b>Giggstuinar Märzen naturtrüb<br/>Bernardi Bräu</b> | 0,33l | <b>3,9</b> |
| <b>Petra's No. 1 Bernardi Bräu</b>                    | 0,33l | <b>3,9</b> |
| <b>Giggstuinar Weizen hell<br/>Bernardi Bräu</b>      | 0,33l | <b>3,9</b> |
| <b>Hefeweizen alkoholfrei Brauerei Zötler</b>         | 0,5l  | <b>4,3</b> |
| <b>Bier alkoholfrei Brauerei Zötler</b>               | 0,33l | <b>4,1</b> |

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 eingebundener Säure

---

### **Riesling** 0,20l 6,9

Weingut Gunther Hiestand  
Region DE-Rheinessen  
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 Abgang  
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 **8,2**

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

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

---

**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 | Gaumen füllend | 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 **4,2**

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

---

OFFENE WEINE



## 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

---



---

**Mountain G Dry Gin** 4cl 6,4

dezenz klassische Wacholdernote | zarter Lavendel und spritzige Zitrone

---

**“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!

---

**Allgäu Whisky “Single Malt”** 4cl 7,5

3-jährige Lagerung im Eichenfass | fruchtiger Feinschliff im Portweinfass | angenehmer Malzgeschmack | rundes Destillat mit vollmundigem Abgang

---

**Allgäu Whisky Cambodunum “Single Grain”** 4cl 10,9

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

---



---

|                   |     |            |
|-------------------|-----|------------|
| <b>Obstbrände</b> | 2cl | <b>2,9</b> |
|-------------------|-----|------------|

Obstler, Williams, Enzian

---

|                            |     |            |
|----------------------------|-----|------------|
| <b>Alpitzt's Schnäpsle</b> | 2cl | <b>4,1</b> |
|----------------------------|-----|------------|

alte Marille, alte Birne, feine Haselnuss

---

### **Edelschnäpse Busche Berta**

|                     |     |            |
|---------------------|-----|------------|
| <b>Himbeergeist</b> | 2cl | <b>4,9</b> |
|---------------------|-----|------------|

|                |     |            |
|----------------|-----|------------|
| <b>Kirsche</b> | 2cl | <b>4,9</b> |
|----------------|-----|------------|

|                   |     |            |
|-------------------|-----|------------|
| <b>Apfelbrand</b> | 2cl | <b>4,9</b> |
|-------------------|-----|------------|

|                   |     |            |
|-------------------|-----|------------|
| <b>Vogelbeere</b> | 2cl | <b>5,5</b> |
|-------------------|-----|------------|

---

### **Edelschnäpse Hämmerle**

|                |     |            |
|----------------|-----|------------|
| <b>Marille</b> | 2cl | <b>6,5</b> |
|----------------|-----|------------|

|                 |     |            |
|-----------------|-----|------------|
| <b>Williams</b> | 2cl | <b>6,5</b> |
|-----------------|-----|------------|

|                            |     |            |
|----------------------------|-----|------------|
| <b>Kriecherl   Pflaume</b> | 2cl | <b>6,5</b> |
|----------------------------|-----|------------|

---

### **Grappa**

|                          |     |            |
|--------------------------|-----|------------|
| <b>Nonino Chardonnay</b> | 2cl | <b>6,5</b> |
|--------------------------|-----|------------|

|                               |     |            |
|-------------------------------|-----|------------|
| <b>Nonino Riserva 5 Jahre</b> | 2cl | <b>7,5</b> |
|-------------------------------|-----|------------|

---

|                  |     |            |
|------------------|-----|------------|
| <b>Ramazotti</b> | 4cl | <b>4,2</b> |
|------------------|-----|------------|

---

|                     |     |            |
|---------------------|-----|------------|
| <b>Jägermeister</b> | 2cl | <b>2,9</b> |
|---------------------|-----|------------|

---

|                |     |            |
|----------------|-----|------------|
| <b>Baileys</b> | 4cl | <b>6,4</b> |
|----------------|-----|------------|

---

OBSTBRÄNDE | KRÄUTERSCHNÄPSE | GRAPPA | LIKÖRE



---

**Café Crème** 3,2

---

**Espresso** 2,9

---

**Doppelter Espresso** 4,2

---

**Espresso Macchiato** 3,1

---

**Cappuccino** 3,9

---

**Milchkaffee** 4,1

---

**Latte Macchiato** 4,1

---

**Heisse Schokolade** 3,9

---

**Chococino** 3,9

---

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!

