
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



Alpzitt Sekt „Fescht dags Sprudel“	0,1l	4,20
	0,75l	28

trocken, Sektkellerei Hoehl, Rheingau

Valdobbiadene Prosecco superiore DOC	0,2l	8,50
	0,75l	35

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

Champagner Brut Imperial	0,75l	89
---------------------------------	-------	-----------

Moet&Chandon

Aperol Spritz	0,25l	7,50
----------------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	6,50
-------------	-------	-------------

Hugo	0,25l	7,50
-------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	6,50
-------------	-------	-------------

Lillet Wild Berry	0,25l	7,50
--------------------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	6,50
-------------	-------	-------------

Campari Orange oder Soda	0,25l	5,80
---------------------------------	-------	-------------

alkoholfrei	0,25l	4,80
-------------	-------	-------------

Martini Bianco	5 cl	4,80
-----------------------	------	-------------

Sherry	5cl	5,20
---------------	-----	-------------

medium | dry



Thunfischsashimi **15,60**

Wasabimayonnaise | Dashi | Blaukraut

Rindercarpaccio **14,80**

Spargelsalat | Tomaten-Pinienkernvinaigrette | Spargelmousse

Spargelcremesupe **10,20**

Bärlauchöl | gebeizter Lachs | Morchelmaultasche

Alpzitt's Suppentopf **8,90**

kräftige Rindsuppe | Wurzelgemüse | Flädle |
Brätknödel | Siedfleisch

Kleine Salatschüssel ✓ **6,40**

Blattsalat | sonnengereiftes Gemüse der Saison

Großer Salattopf ✓ **9,80**

gebratener Römersalat | confierte Kirschtomaten |
Parmesanspäne | Croutons

· gebratenes Perlhuhn **+ 9,20**

· fünf gebratene Riesengarnelen **+ 11,80**



Bärlauchravioli ✓ **19,40**

Buchенpilze | getrocknete Kirschtomaten | weißer Tomatenschaum

Perlhuhn **25,80**

getrüffeltes Fregola Sarda | karamellisierter Spargel

Eichelschwein **26,40**

Backe & Filet vom Iberico | Pesto-Weißkraut | Entenlebertascherl

Kalbsbrust **28,20**

gefüllt mit Pilzen | Selleriepüree | Kartoffel-Lasagne

Alpzitt 's Saibling **26,70**

Bärlauchgraupen | Chicoree | Rotwein-Buttersauce

Tagliatelle **23,60**

Ragout vom BIO-Kalb | Trüffel | Wurzelgemüse

Stangenspargel

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

Als Vorspeise **14,80****Als Hauptspeise** **19,80**· kleines Wiener Schnitzel **+ 11,90**· rosa gebratenes Rumpsteak 160 g **+ 16,60**· auf der Haut gebratenes Saiblingfilet **+ 10,80**



Kässpatzen ✓	16,80
dreierlei Allgäuer Bergkäse Zwiebelschmelze kleiner Blattsalat	
<hr/>	
Spinatknödel ✓	17,20
Kirschtomatenragout Parmesanschaum	
<hr/>	
Edelfisch	23,80
Krustentierbandnudeln Vielfalt von Edelfischen marinierte Bete	
<hr/>	
Krautkrapfen ✓	18,60
Lauchfondue gegrillte Vanillekarotte Purple-Curryschaum	
<hr/>	
Wiener Schnitzel	26,30
Milchkalb in Butter gebacken Petersilerdäpfel Preiselbeeren	
<hr/>	
Ochsen Saftgulasch	25,60
Kartoffelschupfnudeln dicke Bohnen gepickelte Senfgurke	
<hr/>	
Rostbraten vom Allgäuer Jungbullen	
Kässpatzen Portweinjus Röstzwiebeln	
Ladies Cut 160 g	27,60
Mens Cut 190 g	29,80



Kokosparfait **9,80**Erdbeere | Basilikum | Gewürzschokolade

Gebrannte Creme **10,60**Passionsfrucht | Walnuss | Himbeersorbet

Erzgrubenschnitte **10,20**Schokoladenbrownie | Tonkabohne | grüner Apfel

Getränkter Orangenkuchen **10,60**Aperol-Pfeffersud | Rhabarber | Karamelleis

Hütten-Kaiserschmarren in klein **10,90**Rumrosinen | Mandelblätter | Apfelmus

Affogato **4,30**



Grander Wasser	0,5l	3,10
	1l	4,50

Die ganze Kraft des Wassers.
naturell, medium oder
spritzig

Franz Zimmermann Limo	0,33l	3,80
------------------------------	-------	-------------

Orange, Kräuter, Spezi

Säfte	0,2l	3,10
--------------	------	-------------

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

Saftschorlen	0,4l	4,10
---------------------	------	-------------

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

Bitter Lemon/ Tonic Water /Wild Berry	0,2l	3,80
--	------	-------------

Coca-Cola	0,33l	3,80
------------------	-------	-------------

Coca-Cola light	0,33l	3,80
------------------------	-------	-------------

ERFRISCHEND UND ALKOHOLFREI



Urtyp Hell Engelbräu	0,2l	2,80
vom Fass	0,5l	3,90
Radler Engelbräu	0,5l	3,90
Hefeweizen Engelbräu	0,5l	4,10
Russ Engelbräu	0,5l	3,90
Grüntes Pils Engelbräu	0,33l	3,80
Hirtenbier Bernardi Bräu	0,33l	3,90
Giggstuinar Märzen naturtrüb Bernardi Bräu	0,33l	3,90
Petra's No. 1 Bernardi Bräu	0,33l	3,90
Giggstuinar Weizen hell Bernardi Bräu	0,33l	3,90
Hefeweizen alkoholfrei Brauerei Zötler	0,5l	4,10
Bier alkoholfrei Brauerei Zötler	0,33l	3,80

FRISCH GEZAPFT / FLASCHENBIERE



WEISSWEINE

Müller -Thurgau 0,20l **6,90**

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 0,20l **8,50**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: 100% Weißburgunder

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

Silvaner „Escherndorfer Lump“ 0,20l **8,30**

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 **6,90**

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

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

Chardonnay Steppin 0,20l **8,50**

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 0,20l **8,20**

Weingut Aufricht
Region DE-Bodensee
Rebsorte: Spätburgunder

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

Rose Bentz Cuvéé 0,20l **8,50**

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

leicht würzige Aromen | Mandelblüte
rote Johannisbeere | Himbeere | Preiselbeere |

OFFENE WEINE



ROTWEINE

Schneider Ursprung 0,20l **8,20**

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

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

Spätburgunder 0,20l **7,90**

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 0,20l **8,50**

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

trocken | Gaumen füllend | dezente Tannine
Holunder | schwarze Johannisbeere | Kirsche | Brombeere

Langhe Rosso DOC 0,20l **8,20**

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

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

Weinschorle 0,20l **4,20**

0,5l **6,90**
rot, weiss, rose



Süßwein

Würzer Auslese 5cl **7,50**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: Würzer

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

Beerenauslese 5cl **8,50**

Weingut Poss
Region DE-Nahe
Rebsorte: Würzer

sehr komplex | gereifte Früchte
angenehmes Frucht-Säurespiel

Pinot Blanc TBA 2015 5cl **8,50**

Weingut Gerald Tschida
Region AT - Burgenland

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



Mountain G Dry Gin 4cl **6,40**

dezente klassische Wacholdernote | zarter
Lavendel und spritzige Zitrone

“Monkey Nr.47” Gin 4cl **8,10**

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

Busche Berta Dry Gin 4cl **10,80**

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 **7,50**

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

Allgäu Whisky Cambodunum “Single Grain” 4cl **10,90**

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



Obstbrände	2cl	2,90
-------------------	-----	-------------

Obstler, Williams, Enzian

Alpzitt's Schnäpsle	2cl	4,10
----------------------------	-----	-------------

alte Marille, alte Birne, feine Haselnuss

Edelschnäpse Busche Berta

Himbeergeist	2cl	4,90
---------------------	-----	-------------

Kirsche	2cl	4,90
----------------	-----	-------------

Apfelbrand	2cl	4,90
-------------------	-----	-------------

Vogelbeere	2cl	5,50
-------------------	-----	-------------

Edelschnäpse Hämmerle

Marille	2cl	6,50
----------------	-----	-------------

Williams	2cl	6,50
-----------------	-----	-------------

Kriecherl Pflaume	2cl	6,50
----------------------------	-----	-------------

Grappa

Nonino Chardonnay	2cl	6,50
--------------------------	-----	-------------

Nonino Riserva 5 Jahre	2cl	7,50
-------------------------------	-----	-------------

Ramazotti	4cl	4,20
------------------	-----	-------------

Jägermeister	2cl	2,90
---------------------	-----	-------------

Baileys	4cl	6,40
----------------	-----	-------------

OBSTBRÄNDE | KRÄUTERSCHNÄPSE | GRAPPA | LIKÖRE



Café Crème	2,80
-------------------	-------------

Espresso	2,70
-----------------	-------------

Doppelter Espresso	4,20
---------------------------	-------------

Espresso Macchiato	2,90
---------------------------	-------------

Cappuccino	3,70
-------------------	-------------

Milchkaffee	3,90
--------------------	-------------

Latte Macchiato	3,90
------------------------	-------------

Heisse Schokolade	3,90
--------------------------	-------------

Chococino	3,90
------------------	-------------

KAFFEESPEZIALITÄTEN DER RÖSTEREI HENSLER



miade Moni**3,60**

Bio Kräutertee | Melisse-Minze
frisch würziger Geschmack

freundliche Vicky**3,60**

Bio Früchtetee | Persimone-Pfirsich Geschmack
mild, fruchtiger Geschmack

greana Gustl**3,60**

Bio Grüntee | 1st grade „Gunpowder“
leicht herber Geschmack

scheene Leni**3,60**

Bio Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer Geschmack
fruchtig, beeriger Geschmack

schwarza Louis**3,60**

Bio Schwarztee | English-Breakfast
kräftig, vollmundig

guada Luggi**3,60**

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!

