

Griaßdena

[Herzlich willkommen]

Herrliche Luft, traumhafter Ausblick und alpine Küche machen die Meckatzer Sportalp zu einem besonderen Erlebnis. Im Dezember 2002 wurde die Alpe von den Inhabern der angrenzenden Skischule Ostrachtal erbaut und eröffnet.

Die Nähe zu den Bergen und dem Oberjocher Skigebiet bot von Anfang an eine Vielzahl von Möglichkeiten an kreativer Erlebnis-Gastronomie. Durch den Umbau im Herbst 2015 wurde die Hütte auf bis zu 200 Sitzplätze im Innenbereich erweitert. Mit dieser besonderen Lage und einer einladenden Sonnenterrasse wurde ein Platz geschaffen, der gemütliches Hüttenflair ausstrahlt und sich bestens dafür eignet, Hochzeiten oder Firmenfeiern zu veranstalten oder einfach nur richtig gut zu essen.

Wir verbinden natürliche, regionale und frische Produkte mit der Leidenschaft zur traditionellen Küche. Aus eigener Vorliebe zur italienischen Esskultur werden Sie in dem einen oder anderen Gericht mediterrane Einflüsse erkennen.

Saisonal abgestimmt findet sich für jeden Geschmack das passende Gericht. Ob kleiner Snack zwischendurch oder großer Hunger, wir laden Sie herzlich ein, sich in alpenländischem Ambiente verwöhnen zu lassen.

Überzeugen Sie sich selbst - Ihr Meckatzer Sportalp Team



MECKATZER
Sportalp

was ba bei is isst...

[Was es bei uns zum Essen gibt...]

voanahea & zwischedinn

[Vorspeisen & Kleinigkeiten]

Flädlesuppe

4,90 €

Rinderkraftbrühe

Mit hausgemachten Speckknödeln und frischem Schnittlauch

5,90 €

Allgäuer Käsesuppe mit Croutons

7,90 €

Kleiner gemischter Salat

5,30 €

Feldsalat

Mit Speckwürfeln, Trauben und Croutons

7,80 €

Alpbauernsalat

Gemischte Blattsalate, gebackener Ziegenkäse, rote Beete, Walnüsse und Honigdressing

13,90 €

Allgäuer Tapas Platte

Bergkäse, geräucherter Schinken, frisch gehobelter Meerrettich und Bergbauernbrot

11,50 €

Iseler Fladen

Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln

9,80 €

Iseler Fladen Vegetarisch

Flammkuchen mit Sour Cream und Fetakäse

9,80 €

Carpaccio vom Rind

Mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Pinienkernen

12,50 €

Beef Tartar à la Sportalp

Mit Eigelb, Kapern, Sour Cream, Zwiebeln und Bergbauernbrot

Als Vorspeise 14,80 €

Als Hauptgang 19,80 €

Allgäuer Schlutzkrapfen

Mit Haselnussbutter und Crème fraîche

8,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Service- oder Küchenpersonal.

was ba bei is isst...

[Was es bei uns zum Essen gibt...]

Höuptgricht vom Feald und dr Wies

[Hauptgerichte mit Fleischspezialitäten]

Salatplatte „Jöchler“

Gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust, Tomaten, Sprossen und feinem Olivenöl

13,90 €

Tagliata vom Rind

Typisch italienisch aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef vom Premiumrind auf Rucola mit gehobeltem Parmesan, kaltgepresstem Olivenöl und Backofen-Kartoffeln

23,80 €

Bergbauern Gröstl

Rindfleisch mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Spiegelei

15,80 €

Meckatzer Pfännle

Medaillons von Huhn & Schwein an Rahmschwammerl mit Allgäuer Kässpätzen

18,90 €

Alpen Burger

Knuspriges Burger-Brot gefüllt mit kurz gebratenem Rindertartar, Bergkäse, Ochsenherztomaten, Salat, knusprigem Speck, Zwiebeln und BBQ-Whiskey-Sauce, dazu Pommes Frites

18,00 €

Wiener Schnitzel vom Premiumkalb

Mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und kleinem Salat

22,50 €

Jägerteller vom heimischen Wild

Hirschgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

23,80 €

Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Kässpätzen

Dazu Röstzwiebeln und bunte Blattsalate

24,50 €

Rumpsteak 250 g schwer vom Rost

Mit Saisongemüse und Backofen-Kartoffeln oder Pommes Frites

27,80 €

Rinderfilet von der Allgäuer Fäse

Mit Speckbohnen und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites

29,80 €

Unsere Fleischspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Endrass in Bad Oberdorf. Durch die eigene Schlachtung werden vorwiegend Allgäuer- und Bayerische Spezialitäten hergestellt! Erfreuen Sie sich an frischen, hochwertigen und regionalen Produkten.

was ba bei is isst...

[Was es bei uns zum Essen gibt...]

Höüptgericht *usm* Wasser

[Hauptgerichte mit Fischspezialitäten]

Salatplatte „Iseler“

Gemischte Blattsalate mit Riesengarnelen, Kräuterschmand, Tomaten, Sprossen und feinem Olivenöl

13,90 €

Pikante Pasta mit gegrilltem Gemüse und Riesengarnelen

Verfeinert mit gehobeltem Parmesan

Mit Garnelen 15,90 €

Ohne Garnelen 11,90 €

Gebratene Lachsforelle

Mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, gegrilltem Gemüse und Zitronenbutter

24,50 €

Höüptgericht *vegetarisch*

[Vegetarische Hauptgerichte]

Original Allgäuer Kässpätzlen

Mit Röstzwiebeln und grünem Salat

10,50 €

Spinat-Knödel

Mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

10,50 €

Vegetarische Maultaschen

Mit Bergkäse überbacken und bunten Blattsalaten

9,80 €

„Wir lieben Brot“ - Die Bäckerei Holzheu aus Bad Oberdorf bereitet täglich mit äußerster Sorgfalt und der Verwendung bester, regionaler Zutaten seine Backwaren zu. Grund genug für uns, die einzigartigen Backwaren von der in 3. Generation geführten Bäckerei zu beziehen.

was bei uns isst...

[Was es bei uns zum Essen gibt...]

hindahea & sieß

[Nachspeisen & Süßes]

Affogato

Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

4,50 €

Vanilleeis

Mit Zwetschgenröster

5,90 €

Apfelküchle

Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne

7,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Mit Zwetschgenröster und Apfelmus

9,80 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Mit Mangosorbet

8,90 €

2 Kugeln gemischtes Eis

4,00 €

für ihre Kleine

[Für unsere Kleinen]

Flädlesuppe

4,90 €

Pommes Frites

4,50 €

Pasta Pomodoro / Bolognese

7,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites

9,90 €

Allgäuer Kässpätzlen

7,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus oder Vanilleeis

7,50 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

vor em Easse [Aperitif]

Martini Bianco	5cl	4,50 €
Martini Extra Dry	5cl	4,50 €
Aperol Sprizz ^{1,6}		5,50 €
Hugo		5,50 €
Lillet Wild Berry ^{1,3}		5,50 €
Campari Orange / Soda ¹		5,50 €

mit keim Alkohol [Alkoholfreie Getränke]

Krumbacher medium / still	0,25l	2,80 €
	0,75l	5,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,80 €
Orangen- / Maracuja- / Johannisbeersaft	0,2l	2,80 €
Saftschorle	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,20 €
Frucaden - Zitrone, Orange, Cola, Spezi ^{1,3,5}	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,20 €
Cola light ^{1,3,5}	0,3l	3,20 €
Thomas Henry - Tonic / Lemon / Ginger Ale	0,2l	3,80 €
Almdudler ¹	0,35l	3,90 €
Red Bull ^{1,5,8}	0,25l	4,50 €
Skiwasser ³	0,4l	3,20 €



Bier us'm Fass [Bier vom Fass]



Meckatzer Weiss-Gold / Radler (Das Allgäuer Sonntagsbier)	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,20 €
	1,0l	7,50 €
Erdinger Weißbier hell	0,5l	4,20 €
Russ / Colaweizen	0,5l	4,20 €

Bier us d'r Fläsche [Flaschenbiere]

Meckatzer Pils	0,33l	3,60 €
Meckatzer alkoholfreies Bier	0,5l	4,20 €
Erdinger dunkles Weizen	0,5l	4,20 €
Erdinger alkoholfreies Weizen	0,5l	4,20 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

Wieswing [Weißweine]

Hauswein weiß	0,2l 0,5l 1,0l	3,90 € 9,00 € 18,00 €
„Julia“ Riesling trocken Weingut Pfaffmann 2019	0,2l 0,75l	5,50 € 22,00 €
„Theresa“ Sauvignon Blanc Weingut Pfaffmann Pfalz 2019	0,2l 0,75l	5,90 € 24,00 €
Lugana trocken Weingut Casello Bondoni, Lombardei, Italien 2019	0,75l	26,00 €
Lugana Bulgarini Lombardei, Italien 2020	0,75l	28,00 €

Rossewing [Roséweine]

Cirò Rosato Iuzzolini Italien 2019	0,2l 0,75l	5,90 € 24,00 €
„Le Rosé“, Muskattrollinger Weingut Escher, Württemberg 2018	0,2l 0,75l	6,50 € 25,00 €

Roatwing [Rotweine]

Hauswein rot	0,2l 0,5l 1,0l	3,90 € 9,50 € 19,00 €
Sueno Bodega La Magdalena Tempranillo, Spanien 2013	0,2l 0,75l	5,90 € 24,00 €
Lauffener Lesestoff Cuvée Deutschland 2019	0,2l 0,75l	6,50 € 26,00 €
Zweigelt Selection Weingut Nitthaus, Burgenland, Österreich 2018	0,75l	26,00 €
Bulgarini - Rosso Bruno Lombardei, Italien 2018	0,75l	34,00 €
Primitivo Salento Weingut Tormaresca, Apulien, Italien 2017	0,75l	39,00 €
Primitivo di Manduria San Marzano Sessantanni 60 anni Apulien, Italien 2017	0,75l	58,00 €
Weinschorle weiß / rosé / rot	0,2l 0,5l	3,50 € 5,50 €

ebbas schpritzigs [Schaumweine]

Prosecco „Valdo“	0,1l 0,75l	3,90 € 22,00 €
Champagner „Veuve Clicquot“	0,75l	74,00 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

ebbas warms [Heißgetränke]

Espresso ⁵	2,50 €
Espresso Doppio ⁵	3,90 €
Tasse Café Creme ⁵	2,80 €
Cappuccino ⁵	3,20 €
Haferl Milchcafé ⁵	3,90 €
Latte Macchiato ⁵	3,90 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €

Haferl Bio Westhoff Tee

Darjeeling / Früchte / Grüntee / Kamille / Pfefferminz / Rooibos	2,90 €
Haferl heiße Zitrone	2,90 €
Kinderpunsch	2,90 €

ebbas warms mit am Alkohol [Heißgetränke mit Alkohol]

Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum)	4,90 €
Glühwein	4,80 €
Jagertee	5,20 €
Heißer Tee mit Rum	4,50 €

Schnäps und aondre harte Sacka [Spirituosen]

Spezialitäten aus der Allgäu Brennerei / Sulzberg

Single Malt Whiskey	4cl	6,50 €
Feiner Grappa Reserve	2cl	4,50 €
Williams	2cl	3,50 €
Enzian	2cl	3,20 €
Obstler	2cl	3,20 €
Alte milde Marille	2cl	3,50 €
Alte milde Himbeere	2cl	3,50 €
Haselnuss	2cl	3,20 €
Tanqueray Gin ^{1,6}	4cl	6,00 €
Havana Club 3Y	4cl	6,00 €
Absolut Wodka	4cl	6,00 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Ramazzotti	4cl	5,00 €
	2cl	3,20 €
Averna	4cl	5,00 €
	2cl	3,20 €
Sierra Tequila silver	4cl	5,00 €
	2cl	3,20 €
Sierra Tequila gold	2cl	3,20 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

ebbas bsünders mit am Alkohol [Cocktails / Longdrinks mit Alkohol]

Moskow Mule

Wodka / Limette / Gurke / T. Henry Spicy Ginger

7,50 €

Cuba Libre

Rum / Limette / Cola

7,50 €

Gin Tonic

Gin / Tonic Water / Gurke

7,50 €

Wodka Bull

Wodka / Red Bull

7,50 €

ebbas bsünders ohne Alkohol [Cocktails ohne Alkohol]

Ipanema

T. Henry Ginger Ale / Limette / brauner Zucker

5,50 €

vergealt's Gott fir's kumme

[Vielen Dank für Ihren Besuch]

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker
5 Koffeinhaltig / 6 Chininhaltig / 7 Penylanalinquellen / 8 Taurin / 9 Phosphat / 10 Sulfite
Unsere Weine können Sulfite laut Allergenenverordnung enthalten.