

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 bei uns isst...

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

voanahea & zwischedinn [Vorspeisen & Kleinigkeiten]

Flädlesuppe
5,60 €

Allgäuer Suppentopf
Mit Grießknödel, Leberknödel und Kräuterflädle
7,90 €

Allgäuer Käsesuppe mit Croutons
8,90 €

Kleiner gemischter Salat
5,90 €

Alpbauernsalat
Gemischte Blattsalate, gebackener Ziegenkäse, rote Beete, Walnüsse
und Honigdressing
Als Vorspeise 10,80 €
Als Hauptspeise 14,20 €

Iseler Fladen
Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln
11,30 €

Iseler Fladen Vegetarisch
Flammkuchen mit Sour Cream und Fetakäse
11,30 €

Carpaccio vom Rind
Mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Pinienkernen
14,40 €

Beef Tartar à la Sportalp
Mit Eigelb, Kapern, Sour Cream, Zwiebeln und Bergbauernbrot
Als Vorspeise 17,00 €
Als Hauptgang 22,80 €

Allgäuer Schlutzkrapfen
Mit Haselnussbutter und Crème fraîche
10,20 €

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

was bei uns isst...

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

Höuptgericht vom Feald und dr Wies [Hauptgerichte mit Fleischspezialitäten]

Salatplatte „Jöchler“

Gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust, Tomaten, Sprossen
und feinem Olivenöl

14,20 €

Tagliata vom Rind

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

27,40 €

Bergbauern Gröstl

Rindfleisch mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Spiegelei

18,20 €

Meckatzer Pfännle

Medaillons von Huhn & Schwein an Rahmschwammerl mit Allgäuer Kässpätzen

21,70 €

Alpen Burger

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

20,70 €

Wiener Schnitzel vom Premiumkalb

Mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und kleinem Salat

25,90 €

Jägerteller vom heimischen Wild

Hirschgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

27,40 €

Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Kässpätzen

Dazu Röstzwiebeln und bunte Blattsalate

28,20 €

Rumpsteak 250 g schwer vom Rost

Mit Saisongemüse und Backofen-Kartoffeln
oder Pommes Frites

31,90 €

Rinderfilet von der Allgäuer Färse

Mit Speckbohnen und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites

34,30 €

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 bei uns isst...

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

Höuptgericht *usm* Wasser

[Hauptgerichte mit Fischspezialitäten]

Salatplatte „Iseler“

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

15,80 €

Pikante Pasta mit gegrilltem Gemüse und Riesengarnelen

Verfeinert mit gehobeltem Parmesan

18,30 €

Gebratene Lachsforelle

Mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, gegrilltem Gemüse und Zitronenbutter

24,50 €

Höuptgericht *vegetarisch*

[Vegetarische Hauptgerichte]

Original Allgäuer Kässpätzlen

Mit Röstzwiebeln und grünem Salat

12,90 €

Spinat-Knödel

Mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

12,90 €

Vegetarische Maultaschen

Mit Bergkäse überbacken und bunten Blattsalaten

12,90 €

Green Oat Burger

Knuspriges Burger-Brot gefüllt mit Green Oat Patty, Guacamole, rote Zwiebel, Tomate, Salat, Paprika und Salsa dazu Wilde Kartoffeln und Sour Cream

16,00 €

Pikante Pasta

mit gegrilltem Gemüse

11,40 €

„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

4,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Mit Zwetschgenröster und Apfelmus

10,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Mit Mangosorbet

10,30 €

Apfelküchle

Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne

8,60 €

2 Kugeln gemischtes Eis

4,40 €

für ihre Kleine

[Für unsere Kleinen]

Flädlesuppe

5,60 €

Pommes Frites

5,20 €

Pasta Pomodoro / Bolognese

9,10 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites

11,40 €

Allgäuer Kässpätzlen

8,60 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus oder Vanilleeis

8,90 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

voar em Easse [Aperitif]

Martini Bianco	5cl	5,20 €
Martini Extra Dry	5cl	5,20 €
Aperol Sprizz ^{1,6}		6,40 €
Hugo		6,40 €
Lillet Wild Berry ^{1,3}		6,40 €
Campari Orange / Soda ¹		6,40 €

mit keim Alkohol [Alkoholfreie Getränke]

Krumbacher medium / still	0,25l	3,20 €
	0,75l	6,40 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,20 €
Orangen- / Maracuja- / Johannisbeersaft	0,2l	3,20 €
Saftschorle	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,80 €
Frucaden - Zitrone, Orange, Cola, Spezi ^{1,3,5}	0,2l	3,20 €
	0,4l	4,80 €
Cola light ^{1,3,5}	0,3l	3,70 €
Thomas Henry - Tonic / Lemon / Ginger Ale	0,2l	4,40 €
Almdudler ¹	0,35l	4,50 €
Red Bull ^{1,5,8}	0,25l	5,20 €
Skiwasser ³	0,2l	2,90 €
	0,4l	3,90 €



Bier us'm Fass [Bier vom Fass]



Meckatzer Weiss-Gold / Radler (Das Allgäuer Sonntagsbier)	0,3l	4,10 €
	0,5l	4,90 €
	1,0l	8,60 €
Erdinger Weißbier hell Russ / Colaweizen	0,5l	4,90 €
	0,5l	4,90 €

Bier us d'r Flasche [Flaschenbiere]

Meckatzer Pils	0,33l	4,10 €
Meckatzer alkoholfreies Bier	0,5l	4,90 €
Erdinger dunkles Weizen	0,5l	4,90 €
Erdinger alkoholfreies Weizen	0,5l	4,90 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

Wiesswing [Weißweine]

Hauswein weiß	0,2l 0,5l 1,0l	5,60 € 10,90 € 20,70 €
„Julia“ Riesling trocken Weingut Pfaffmann 2019	0,2l 0,75l	7,50 € 28,20 €
„Theresa“ Sauvignon Blanc Weingut Pfaffmann Pfalz 2019	0,2l 0,75l	7,80 € 30,50 €
Lugana Bulgarini Lombardei, Italien 2020	0,75l	32,20 €

Rossewing [Roséweine]

Cirò Rosato Iuzzolini Italien 2019	0,2l 0,75l	7,80 € 30,50 €
---	---------------	-------------------

Roatwing [Rotweine]

Hauswein rot	0,2l 0,5l 1,0l	5,60 € 10,90 € 20,70 €
Vanità Nero d'Avola Sizilien, Italien 2019	0,2l 0,75l	6,80 € 27,60 €
Artino Gaglioppo Kalabrien, Italien 2020	0,2l 0,75l	7,50 € 29,90 €
Primitivo di Manduria San Marzano Sessantanni 60 anni Apulien, Italien 2017	0,75l	66,70 €
Weinschorle weiß / rosé / rot	0,2l 0,5l	4,10 € 6,30 €

ebbas schpritzigs [Schaumweine]

Prosecco „Valdo“	0,1l 0,75l	4,50 € 27,60 €
Champagner „Veuve Clicquot“	0,75l	85,10 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

ebbas warms [Heißgetränke]

Espresso ⁵	2,90 €
Espresso Doppio ⁵	4,50 €
Tasse Café Creme ⁵	3,20 €
Cappuccino ⁵	3,70 €
Haferl Milchcafé ⁵	4,50 €
Latte Macchiato ⁵	4,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40 €
mit Hafermilch	+0,50 €

Haferl Bio Westhoff Tee

Darjeeling / Früchte / Grüntee	
Kamille / Pfefferminz / Rooibos	3,30 €

Schnäps und aondre harte Gacha [Spirituosen]

Spezialitäten aus der Allgäu Brennerei / Sulzberg

Single Malt Whiskey	4cl	7,50 €
Feiner Grappa Reserve	2cl	5,20 €
Williams	2cl	4,00 €
Enzian	2cl	3,70 €
Obstler	2cl	3,70 €
Alte milde Marille	2cl	4,00 €
Alte milde Himbeere	2cl	4,00 €
Haselnuss	2cl	3,70 €
Tanqueray Gin ¹⁶	4cl	6,90 €
Havanna Club 3Y	4cl	6,90 €
Absolut Wodka	4cl	6,90 €
Jägermeister	2cl	3,70 €
Ramazzotti	4cl	5,70 €
	2cl	3,70 €
Averna	4cl	5,70 €
	2cl	3,70 €
Sierra Tequila silver	4cl	5,70 €
Sierra Tequila gold	2cl	3,70 €
	2cl	3,70 €

ebbas zum Trinke

[Getränketearte]

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

Moskow Mule

Wodka / Limette / Gurke / T. Henry Spicy Ginger

8,60 €

Cuba Libre

Rum / Limette / Cola

8,60 €

Gin Tonic

Gin / Tonic Water / Gurke

8,60 €

Wodka Bull

Wodka / Red Bull

8,60 €

ebbas bsunders ohne Alkohol [Cocktails ohne Alkohol]

Ipanema

T. Henry Ginger Ale / Limette / brauner Zucker

6,30 €

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.