

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.

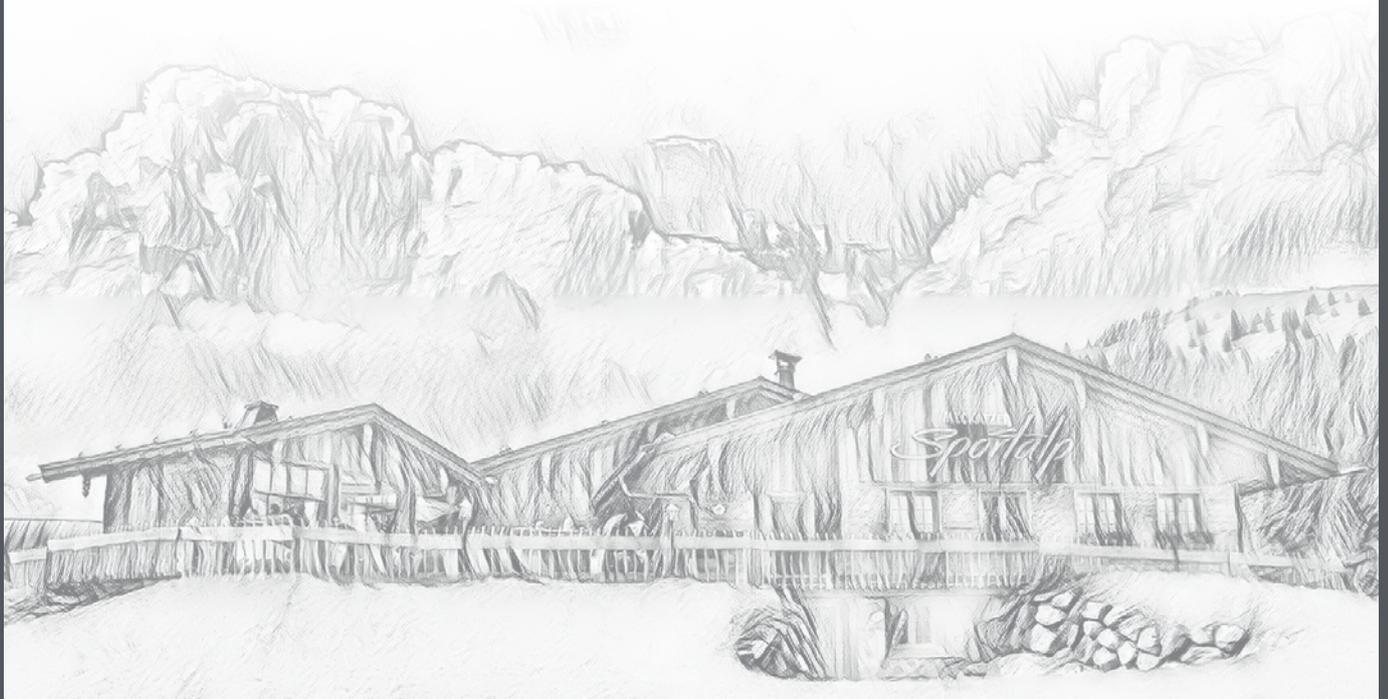
Die Nähe zu den Bergen und dem Oberjocher Skigebiet bot von Anfang an eine Vielzahl von Möglichkeiten an kreativer Erlebnis-Gastronomie. Durch den Umbau im Herbst 2015 wurde die Hütte auf bis zu 200 Sitzplätze im Innenbereich erweitert. Mit dieser besonderen Lage und einer einladenden Sonnenterrasse 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

6,50 €

Hochzeitssuppe

Mit hausgemachten Leberknödeln, Maultaschen, Flädle und frischem Schnittlauch

8,70 €

Gulaschsuppe

Mit Bergbauernbrot

8,70 €

Kleiner gemischter Salat

6,50 €

Alpbauernsalat

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

Als Vorspeise 12,80 €

Als Hauptgang 16,50 €

Iseler Fladen

Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln

13,20 €

Iseler Fladen Vegetarisch

Flammkuchen mit Sour Cream und Fetakäse

13,20 €

Carpaccio vom Rind

Mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Pinienkernen

16,50 €

Beef Tartar à la Sportalp

Mit Eigelb, Kapern, Sour Cream, Zwiebeln und Bergbauernbrot

Als Vorspeise 18,90 €

Als Hauptgang 26,50 €

Allgäuer Schlutzkrapfen

Mit Haselnussbutter und Crème fraîche

12,80 €

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...]

Höüptgricht vum Feald und dr Wies [Hauptgerichte mit Fleischspezialitäten]

Salatplatte „Jöchler“

Gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust, Tomaten, Sprossen
und feinem Olivenöl
16,50 €

Tagliata vom Rind

Typisch italienisch aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef vom
Premiumrind auf Rucola mit gehobeltem Parmesan,
kaltgepresstem Olivenöl und Ofenkartoffel
31,00 €

Bergbauern Gröstl

Rindfleisch mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Spiegelei
21,70 €

Meckatzer Pfännle

Medaillons von Huhn & Schwein an Rahmschwammerl
mit Allgäuer Kässpätzlen
25,50 €

Alpen Burger

Knuspriges Burger-Brot gefüllt mit kurz gebratenem Rindertartar,
Bergkäse, Ochsenherztomaten, Salat, knusprigem Speck, Zwiebeln und
BBQ-Whiskey-Sauce, dazu Pommes Frites
24,30 €

Wiener Schnitzel vom Premiumkalb

Mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und kleinem Salat
31,00 €

Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Kässpätzlen

Dazu Röstzwiebeln und bunte Blattsalate
33,00 €

Rumpsteak 250 g schwer vom Rost

Mit Saisongemüse und Backofen-Kartoffeln
oder Pommes Frites
37,20 €

Rinderfilet von der Allgäuer Färse

Mit Speckbohnen und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites
39,90 €

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...]

Höüptgricht usm Wasser [Hauptgerichte mit Fischspezialitäten]

Salatplatte „Iseler“

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

18,30 €

Pikante Pasta mit gegrilltem Gemüse und Riesengarnelen

Verfeinert mit gehobeltem Parmesan und Garnelen

21,70 €

Gebratene Lachsforelle

Mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, gegrilltem Gemüse und Zitronenbutter

27,20 €

Höüptgricht vegetarisch [Vegetarische Hauptgerichte]

Original Allgäuer Kässpätzlen

Mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

14,90 €

Spinat-Knödel

Mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

14,90 €

Vegetarische Maultaschen

Mit Bergkäse überbacken und bunten Blattsalaten

14,30 €

Pikante Pasta

mit gegrilltem Gemüse

13,90 €

Green Oat Burger

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

18,70 €

„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 ba bei is isst...

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

hindahea & sieß

[Nachspeisen & Süßes]

Affogato

Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso
5,40 €

Apfelküchle

Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce und Sahne
9,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Mit Zwetschgenröster und Apfelmus
12,80 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Mit Mangosorbet
11,70 €

2 Kugeln gemischtes Eis

5,40 €

fir isre Kleine

[Für unsere Kleinen]

Flädlesuppe

6,20 €

Pommes Frites

5,80 €

Pasta Pomodoro / Bolognese

9,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites

12,30 €

Allgäuer Kässpätzlen

9,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus oder Vanilleeis
9,90 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

voar em Easse [Aperitif]

Martini Bianco	5cl	5,70 €
Martini Extra Dry	5cl	5,70 €
Aperol Sprizz ^{1,6}		7,20 €
Hugo		7,20 €
Lillet Wild Berry ^{1,3}		7,20 €
Campari Orange / Soda ¹		7,20 €

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	3,20 €
	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	4,20 €
Skiwasser ³	0,2l	2,90 €
	0,4l	3,90 €



Bier us'm Fass [Bier vom Fass]



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

Bier us d'r Fläsche [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]

Wieswing [Weißweine]

Hauswein weiß	0,2l 0,5l 1,0l	5,60 € 11,80 € 23,00 €
Riesling trocken Weingut Pfaffmann 2021	0,2l 0,75l	7,80 € 29,90 €
Sauvignon Blanc Weingut Pfaffmann Pfalz 2021	0,2l 0,75l	8,50 € 32,90 €
Lugana Bulgarini Lombardei, Italien 2020	0,75l	34,90 €

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 € 11,80 € 23,00 €
Vanità Nero d' Avola Sizilien, Italien 2019	0,2l 0,75l	7,80 € 29,00 €
Artino Gaglioppo Kalabrien, Italien 2020	0,2l 0,75l	8,50 € 32,90 €
Primitivo di Manduria San Marzano Sessantanni 60 anni Apulien, Italien 2017	0,75l	68,90 €
Weinschorle weiß / rosé / rot	0,2l 0,5l	4,30 € 6,50 €

ebbas schpritzigs [Schaumweine]

Prosecco „Valdo“	0,1l 0,75l	4,50 € 27,60 €
Champagner „Veuve Clicquot“	0,75l	85,00 €

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 €

Haferl Tee

Darjeeling / Früchte / Grüntee / Kamille / Pfefferminz / Rooibos	3,30 €
Haferl heiße Zitrone	3,30 €
Kinderpunsch	3,30 €

ebbas warms mit am Alkohol

[Heißgetränke mit Alkohol]

Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum)	5,60 €
Glühwein	5,50 €
Jagertee	5,90 €
Heißer Tee mit Rum	5,50 €

Schnäps und andre harte Sacha

[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	4,00 €
Obstler	2cl	4,00 €
Alte milde Marille	2cl	4,00 €
Alte milde Himbeere	2cl	4,00 €
Haselnuss	2cl	4,00 €
Tanqueray Gin ¹⁶	4cl	6,90 €
Havana Club 3Y	4cl	6,90 €
Absolut Wodka	4cl	6,90 €
Jägermeister	2cl	4,00 €
Ramazotti	4cl	6,70 €
	2cl	4,00 €
Averna	4cl	6,70 €
	2cl	4,00 €
Sierra Tequila silver	4cl	6,70 €
	2cl	3,70 €
Sierra Tequila gold	2cl	3,70 €

ebbas zum Trinke

[Getränkekarte]

ebbas bsünders 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 bsünders 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.