

Das Weitblick

**Der Allgäuer geht in die Welt
– die Welt kommt ins Allgäu!**

Liebe Gäste,
wir dürfen Sie im Restaurant Weitblick ganz herzlich „Willkommen“ heißen!

Lassen Sie sich von unserer Küche
unter der Leitung von Daniel Jung & Peter Hartmann kulinarisch verwöhnen.
Im Restaurant begleiten Sie Hendrik Kuwilsky
mit Alessandro Greiner
und dem gesamten Serviceteam durch einen wunderschönen Abend.

Wir präsentieren Ihnen feine Allgäuer Schmankerl neben exotischen
internationalen Köstlichkeiten.

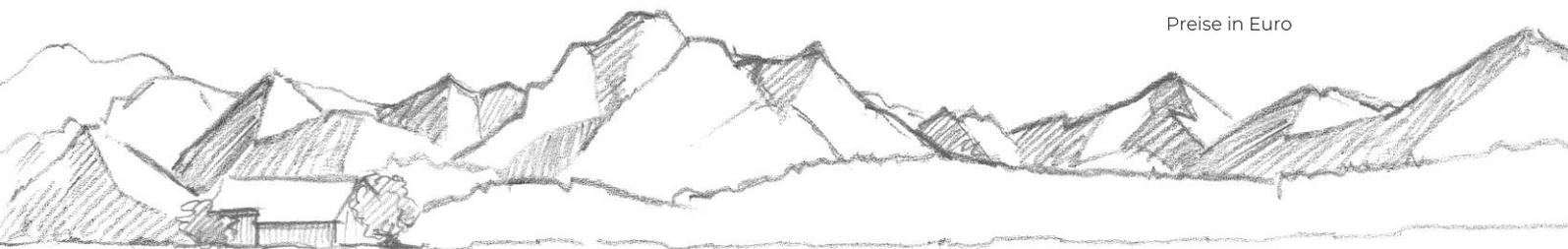
Starten Sie Ihren Abend doch in Asien und fliegen Sie dann über die Schweiz
zurück ins Allgäu... wer lieber gleich in Europa bleiben will, kann kulinarische
Köstlichkeiten aus Italien oder Frankreich zu sich nehmen.

Genießen Sie kulinarische Vielfalt mit Weitblick –
Schön, dass Sie bei uns sind!



Halten Sie Ihr Smartphone parat, um die kulinarischen Sehenswürdigkeiten für
Daheimgebliebene festzuhalten.

Preise in Euro



FEINSCHMECKER vorab ein Häppchen ...

Tipp

Food-Appetizer

of the Day – lassen Sie sich beraten

4,35

Pan-Bao

Rind | BBQ-Dip | Microgreens

4,45

VORSPEISEN

Tipp

Carpaccio vom Allgäuer Weiderind ^{A,I,J}

Sauce Pistou | gehobelter Parmesan | Wiesenkräutersalat

17,79

Duett von der Garnele – Black Tiger & Praline ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K}

Avocado | Grapefruit | Mango-Vinaigrette

16,13

Salate vom Buffet

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate | Kerne | Toppings

12,23

Teigtaschen | Gedanken an Asien

Vegane Teigtaschen gedämpft | Trüffelcreme ^{A,C,E,F,G,H,I,K}

9,45

Hähnchen Teigtaschen gedämpft | Erdnuss-Dip ^{A,E,F,G,H,I,J,K}

9,45

BBQ Teigtaschen gedämpft | Tomatensalsa ^{A,C,E,F,G,H}

9,45

Kraftbrühe vom Rind ^{A,C,G,H,I}

Pilz - Ravioli | Rinderpraline

9,45

Tatar vom Rinderfilet ^{A,C,D,G,J}

Kerbelcreme | Wiesenkräuter-Zupfsalat

21,69

Veganes Tatar ^{A,J}

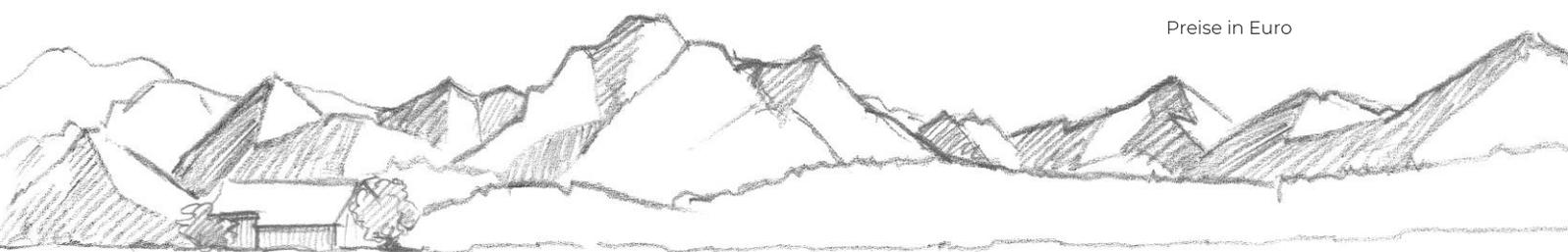
auf Reisbasis | Kerbelcreme | Microgreens

21,69



GRÜNKUNST
MICROGREENS & KRÄUTERMANUFAKTUR

Preise in Euro



Zum Teilen für zwei

Caesarsalad „Weitblick-Style“ ^{A,C,D,G,H,J}

mit gebratenen Salatherzen, Parmesan, Kapern, Croutons
und Maispouardenbrust



20,02
24,47

Teigtaschen Variation ^{A,C,E,F,G,H,I,J}

Dreierlei Teigtaschen | verschiedene Dips

18,91

INTERMEZZO

Beerensorbet ^{A,G,H}

mit Schaumwein aufgegossen



6,12

Steinpilzravioli ^{A,C,G,H,I} *Unbedingt probieren!*

Kräutersud | Waldpilzen

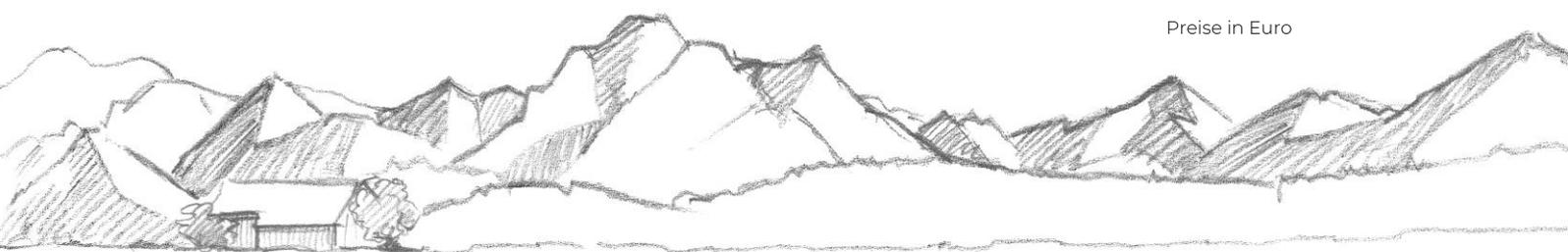
17,79

Tagliarini Aglio e olio ^{A,C,G}

Petersilie | Kirschtomate | Olivenöl
mit Garnelen ^B

17,79
21,13

Preise in Euro



HAUPTGERICHTE

Tipp

Zweierlei vom Allgäuer Rind ^{A,C,G,I,J}

60h gegarte Schulter und Praline
auf Petersilienwurzelcreme mit grünem Spargel und Thymianjus 27,80

Cordon Bleu (vom Schwein ca. 140g)

mit Preiselbeeren und wahlweise mit
Steakhouse Pommes ^{A,C,G,L} 24,80
Käsespätzle ^{A,C,G,L} 27,80

Rostbraten Weitblick Style ^{A,C,G,I}

auf Allgäuer Kässpätzle, dazu Röstzwiebel & Jus 28,92

Wiener Schnitzel vom Kalb (2 x ca. 100g) ^{A,C}

mit hausgemachten Petersilienkartoffeln 27,80
mit Steakhouse Pommes 27,80

Tipp

Loup de Mer ^{D,G,I}

mit cremigem Kräuter – Parmesan Risotto und wilden Brokkoli 26,14

VEGETARISCH



Bärlauchgnocchi ^{A,G,H}

Grüner Spargel | Spinat vom Keltenhof | Pinienkerne | Parmesan 22,24

mit regionalen Microgreens von **GRÜNKUNST**
MICROGREENS & KRÄUTERMANUFAKTUR

Allgäuer Käsespätzle

Bergkäse | Rotwein- und Röstzwiebeln 17,79
mit Salatbuffet 27,80

VEGAN



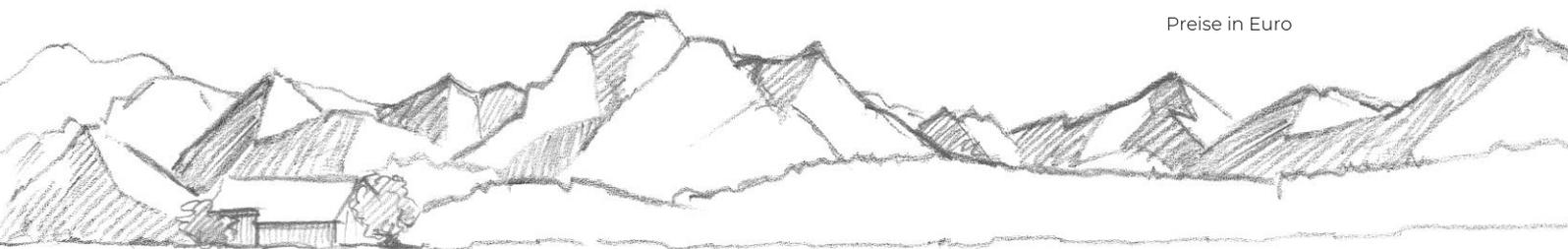
Quinoa Brätlinge ^{A,I}

Kichererbsencurry | marinierte Wildkräuter 20,57

Gegrillte Zucchini ^{A,H,I,M}

Sauce Pistou | Falafel | Hummus 20,57

Preise in Euro



DESSERT weil's jetzt eh schon egal ist...

Kaiserschmarrn - Österreich ^{A,C,G,H}

Rum | Rosinen | Apfelkompott



oder



13,35

Tipp

Frühling. ^{C,G,H}

oder

Bayrisch Creme | Honig | Rhabarber

12,49

Affogato ^{A,C,G,H}

Espresso | Vanilleeis

6,12

Variation von der Schokolade ^{A,C,E,G,H}

Macarons | Beeren

10,57

Tipp

Halbflüssiger Schokoladenkuchen – für echte Genießer ^{A,C,E,G,H}

Cookies Eis

13,35

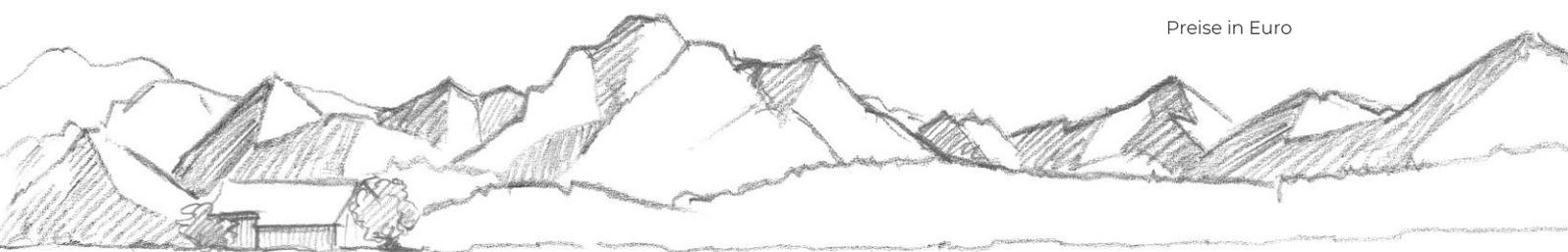
ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig,
8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = phenylalaninhaltig

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) |
B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | H
= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und
Queenslandnuss) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l |
M = Lupinen | N = Weichtiere

Preise in Euro



|APERITIF|

Tipp

Fresh Garden^L

Gin | Zitrone | Limette | Gurke | Minze

9,30

Tipp

Alpen Hugo^L

fruchtig | süß | Beerengeschmack

7,90

Weitblick Spritz^L

Limoncello | Sekt | Ginger Ale

7,90

Bitter Noten

Roter Wermut | Campari | Sekt

7,90

Werdos^L

„Alpenrot“ Wermut | Calvados | Lime Juice | Spicy Ginger

9,30

Tipp

Fruit & Flower^L

Litschilikör | Hibiskus | Sekt

8,50

Ginny^L

Gin | Granatapfel | Rhabarbersaft

8,50

Aperol Spritz^L | Hugo^L | Lillet Cherry^{B,L}

7,90

Campari Orange | Soda

7,10

Martini - Extra Dry | Dry | Bianco

7,40

Maximilian Sekt 0,1 l^L

5,80



Azubi-Aperitif des Monats

Jeden Monat setzen wir eine eigene Kreation unserer talentierten Azubis auf die Getränkekarte. Unbedingt probieren und genießen!

Stefanie Leutherer (Auszubildende, 3. Lehrjahr) empfiehlt:

Sekt oder alkoholfreier Sekt | Pfirsich
Mirabelle | Johannisbeere | Soda

7,90



oder



| UNSERE ALKOHOLFREIEN EMPFEHLUNGEN |

Minor's^{B,L}

Martini vibrante | Maracuja | Granatapfel | Spicy Ginger

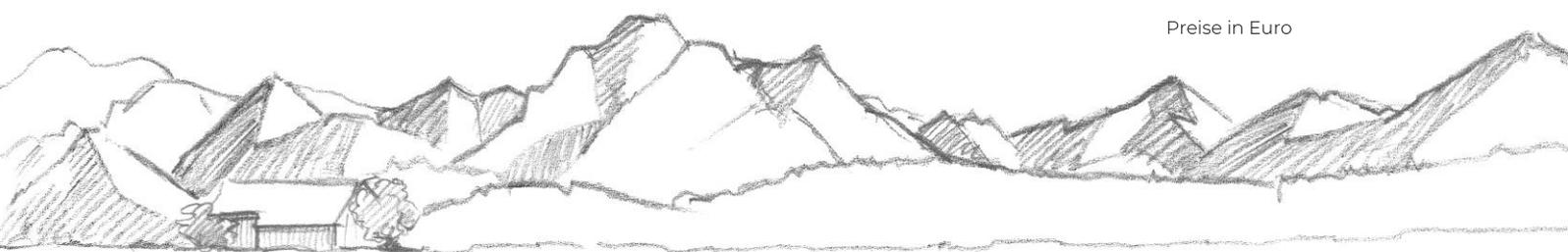
7,90

Driver's delight^{B,L}

Martini floreale | Limette | Pfirsich | Tonic Water

7,90

Preise in Euro



|BIERE VOM FASS|

Zötler Gold / Radler	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,10
Zötler Pils	0,3 l	4,30
Schussenrieder Weißbräu – Hefeweizen	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,10

|FLASCHENBIERE|

Zötler Korbinian Dunkel	0,5 l	5,10
Zötler Gold alkoholfrei	0,3 l	4,30
Schussenrieder alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	5,10
Schussenrieder Dunkles Hefeweizen	0,5 l	5,10
Schussenrieder Leichtes Hefeweizen	0,5 l	5,10

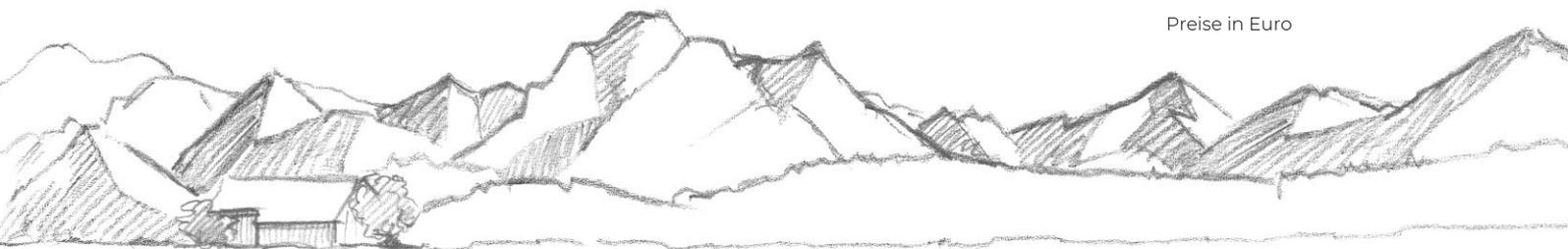
|ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN|

Krumbach medium / still	0,25 l	4,10
	0,75 l	7,10
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar,	0,2 l	4,00
Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,4 l	5,10
Saftschorle	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,10
Afri Cola ^{3,5,7,4} , Orangenlimonade ^{1,2,7,4} , Zitronenlimonade ^{1,2}	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,20
Afri Cola ^{3,5,7,4} – zuckerfrei	0,33 l	4,40
Thomas Henry Tonic ^{1,8,3} , Bitter Lemon ^{1,3,8} , Ginger Ale ^{1,8}	0,2 l	4,40

|EISTEE|

Zitrone, Pfirsich, Heidelbeere, Wassermelone	0,4 l	4,90
--	-------	------

Preise in Euro



|GRAPPA ODER GIN?|

Amarone 41%	2 cl	9,50
Gewürztraminer 41%	2 cl	9,50
Chardonnay 45%	2 cl	9,50

PAULCHEN DRY GIN - unser Hausgin benannt nach unserem jüngsten Familienmitglied	4 cl	11,90
---	------	-------

|STIL.VOL|

BRÄNDE	Gold Willi 36%	2 cl	7,80
	Barrique Obstbrand 40%	2 cl	7,80
	Gartenhimbeere 40%	2 cl	7,80
	Rosmaringeist 40%	2 cl	7,80
	Fichtengeist 38%	2 cl	7,80
	Williams Birne 40%	2 cl	7,80
LIKÖRE	Gartenhimbeere 19%	2 cl	7,80
	Quittencuvée 19%	2 cl	7,80
	Johannisbeere 20%	2 cl	7,80
	Geschenkbox für Zuhause		39,00

|KAFFEE|

Café Crème ^{5,7}	3,90
Cappuccino ^{5,7,G}	4,20
Milchkaffee ^{5,7,G}	4,80
Latte Macchiato ^{5,7,G}	4,80
Espresso ^{5,7}	3,70
Espresso Doppio ^{5,7}	4,90
Espresso Macchiato ^{5,7,G}	4,00
Espresso Doppio Macchiato ^{5,7,G}	5,50
Heiße Schokolade ^G	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,70

|TEE BIOTEAQUE|

Schwarztee ⁷	3,90
Grüner Tee ⁵	3,90
Früchtetee	3,90
Kräutertee	3,90
Rooibostee	3,90

Preise in Euro

