

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
zusammen mit Alessandro Greiner
und dem gesamten Serviceteam durch einen wunderschönen Abend.

Wir präsentieren Ihnen feine Allgäuer Schmankerl neben exotischen
internationalen Köstlichkeiten.

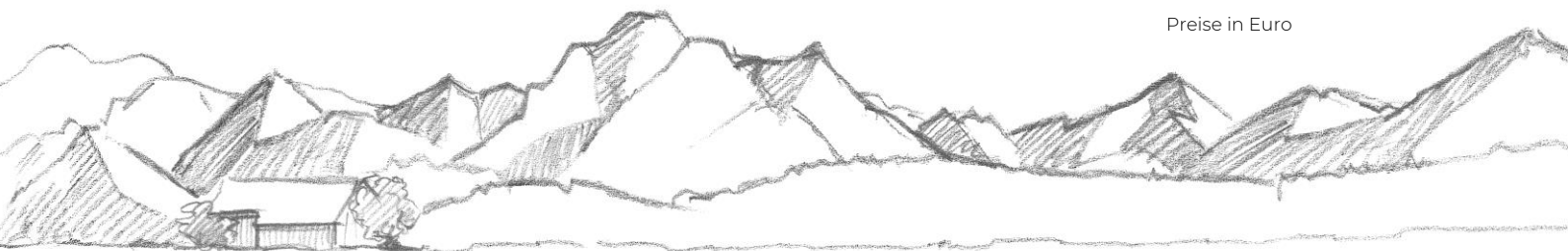
Starten Sie Ihren Abend doch in Asien und fliegen Sie dann über die Schweiz
zurück ins Allgäu... wer lieber gleich in Europa bleiben will, kann kulinarische
Köstlichkeiten aus Italien oder Frankreich zu sich nehmen.

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

4,50

VORSPEISEN

Tipp

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

Sauce Pistou | gehobelter Parmesan | Wiesenkräutersalat

18,00

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

Avocado | Grapefruit | Mango-Vinaigrette

17,00

Salate vom Buffet

(Täglich von 18.00 bis 21.00)

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate | Kerne | Toppings

13,00

Teigtaschen | Gedanken an Asien

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

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

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

10,00

10,00

10,00



Kraftbrühe vom Rind ^{A,C,G,H,I}

Grießnockerl | Flädle | Schnittlauch

8,50

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

Kerbelcreme | Wiesenkräuter-Zupfsalat

22,00

Veganes Tatar ^{A,J}

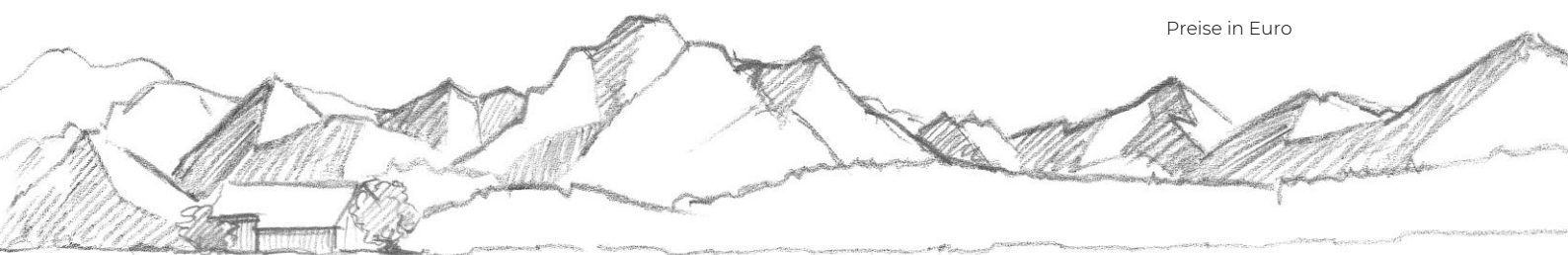
auf Reisbasis | Kerbelcreme | Microgreens

GRÜNKUNST
MICROGREENS & KRÄUTERMANUFAKTUR

19,00



Preise in Euro



ZUM TEILEN FÜR ZWEI

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

Gebratene Salatherzen | Parmesan | Kapern | Croutons
mit Maispouardenbrust (1x ca. 220-280g)

20,00

30,00

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

Dreierlei Teigtaschen | Verschiedene Dips

25,00

INTERMEZZO

Beerensorbet ^{A,G,H}

mit Schaumwein aufgegossen



6,50

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

Kräutersud | Waldpilzen

18,00

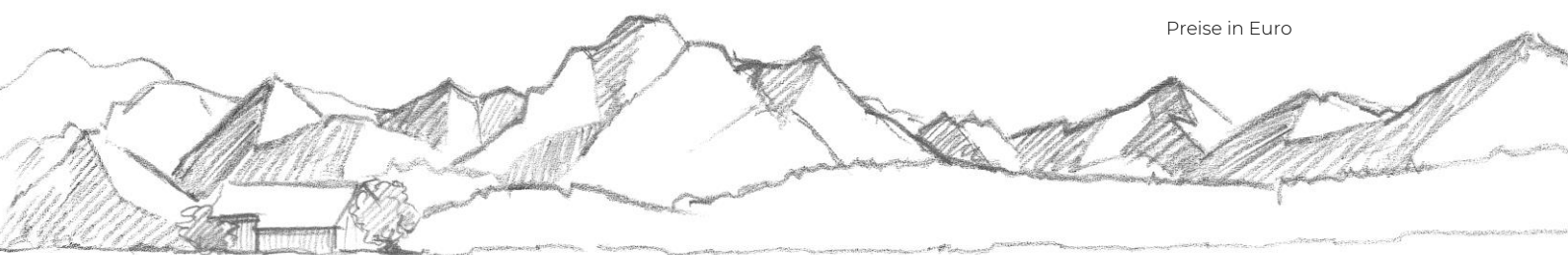
Tagliarini Aglio e olio ^{A,C,G,}

Petersilie | Kirschtomate | Olivenöl
mit Garnelen ^B

19,00

23,00

Preise in Euro



HAUPTGERICHTE

Tipp

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

Allgäuer Beef Rib | Praline
Selleriecreme | Fingerkarotte | Thymianjus 29,00

Cordon Bleu (vom Schwein ca. 140g)

mit Preiselbeeren und wahlweise mit
Steakhouse Pommes ^{A,C,G,L} 25,00
Käsespätzle ^{A,C,G,L} 28,00

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

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln | Jus 29,00

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

mit hausgemachten Petersilienkartoffeln 28,00
mit Steakhouse Pommes 28,00

Tipp

Loup de Mer ^{D,G,I}

Kräuter-Parmesan Risotto | Wilder Brokkoli 28,00

VEGETARISCH



Kürbisnocchi ^{A,F,G,H,I}

Kirschtomaten | Spinat vom Keltenhof | Kürbis- und Pinienkerne 23,00

Lauchzwiebeln | regionale Microgreens von **GRÜNKUNST**



Gerne auch mit Parmesan ^(tierisches Lab)

Allgäuer Käsespätzle

Bergkäse | Rotwein- und Röstzwiebeln 18,00
mit Salatbuffet 28,00
(Täglich von 18.00 bis 21.00)

VEGAN



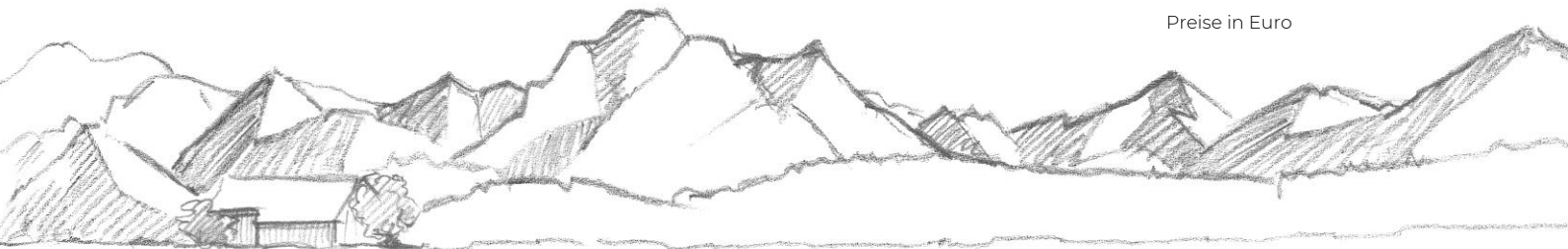
Quinoa Brätlinge ^{A,I}

Kichererbsencurry | marinierte Wildkräuter 22,00

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

Sauce Pistou | Falafel | Hummus | Beete 22,00

Preise in Euro



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

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

Rum | Rosinen | Apfelkompott



oder



14,00

Tipp

Herbstgold. ^{A,E,F,H}

Sanddorn | weißes Schokoladenmousse



12,50

Affogato ^{7,A,C,G,H}

Espresso | Vanilleeis

6,50

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

Macarons | Beeren

12,00

Tipp

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

Cookies Eis

14,00

Kugel Eis oder Sorbet von der Allgäuer Eismanufaktur

Schokolade | Vanille | Cookie ^{G,H}

Holunderblüte | Himbeere | Mango | Maracuja | Zitrone ^G

2,50

Wahlweise mit frischen Früchten

+2,00

Mango. ^{G,F}

Sorbet | Macaron | Espuma



5,00

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 | Preise in Euro
M = Lupinen | N = Weichtiere



|APERITIF|

<i>Tip</i>	Fresh Garden ^L Gin Zitrone Limette Gurke Minze	9,30
<i>Tip</i>	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
	Pumkin Delight ^L Gin Kürbispüree Lime Juice Apfel Birne	8,50
<i>Tip</i>	Werdos ^L „Alpenrot“ Wermut Calvados Lime Juice Spicy Ginger	9,30
	Fruit & Flower ^L Litschilikör Hibiskus Sekt	8,50
	Ginny ^L Gin Granatapfel Rhabarbersaft	8,50
	Aperol Spritz ^L Hugo ^L Lillet Wildberry ^{B,L}	7,90
	Campari Orange Soda	7,10
	Martini - Extra Dry Dry Bianco	7,40
	Maximilian Sekt 0,1 l ^L	5,80

Nur für
KURZE
ZEIT

Azubi-Aperitif des Monats

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

Aulia (Hotelkauffrau, 2. Lehrjahr) empfiehlt:

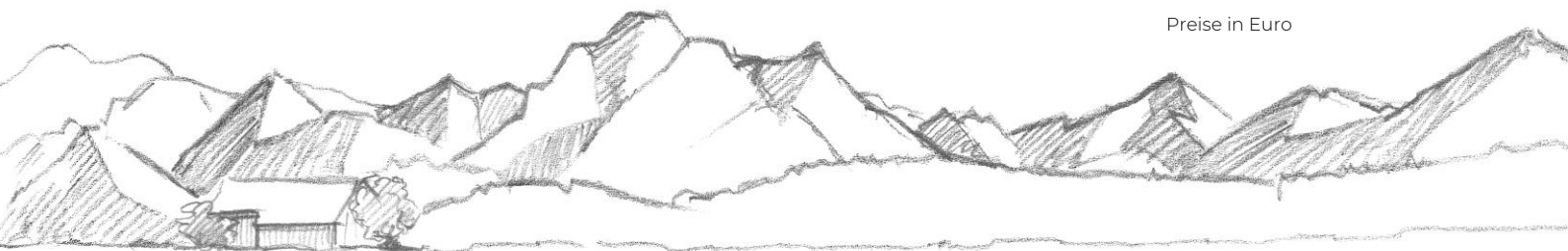
Granatapfel | Orange | Lime Juice | Soda ^L 7,90

ALKOHOL-
FREI!

| 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	5,30
Zötler Pils	0,3 l	4,30
Schussenrieder Weißbräu – Hefeweizen	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,30

|FLASCHENBIERE|

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

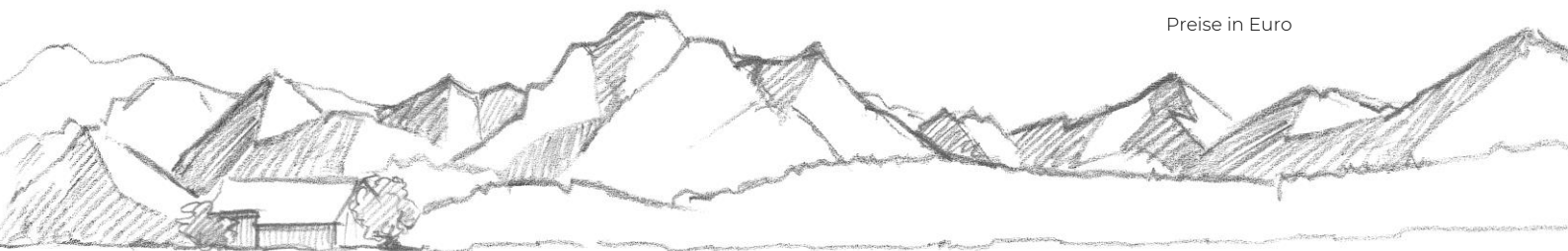
|ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN|

Krumbach medium / still	0,25 l	4,10
	0,75 l	7,30
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar,	0,2 l	4,00
Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,4 l	5,20
Saftschorle	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,20
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	4,60
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	5,20
--	-------	------

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 zweitjüngsten 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
	Geschenkbbox 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

Für die Extrapolition Wärme in Ihrem Kaffee...

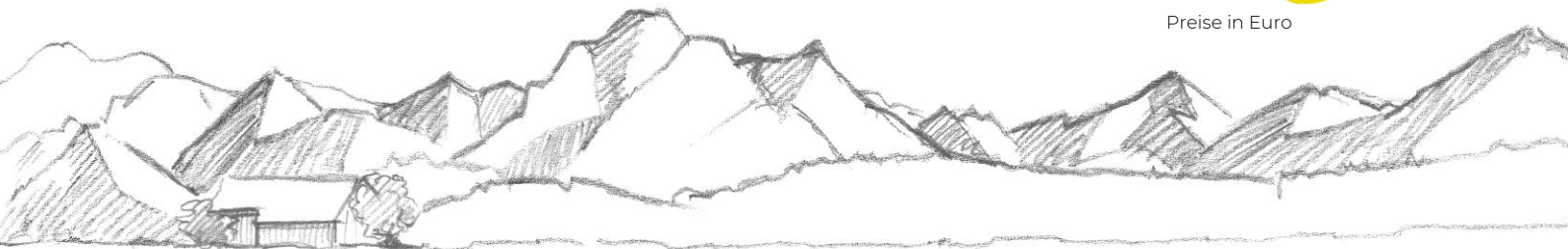
Amaretto 28%	2 cl	3,50
Baileys 17%	2 cl	3,50
Likör 43 31%	2 cl	3,50

Tip

Pumkin Spiced Latte ^{5,7,G}	5,20
Latte Macchiato Pumkin Spice Sirup Sahne	



Preise in Euro



| TEE BIOTEAQUE |

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

Preise in Euro

