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!

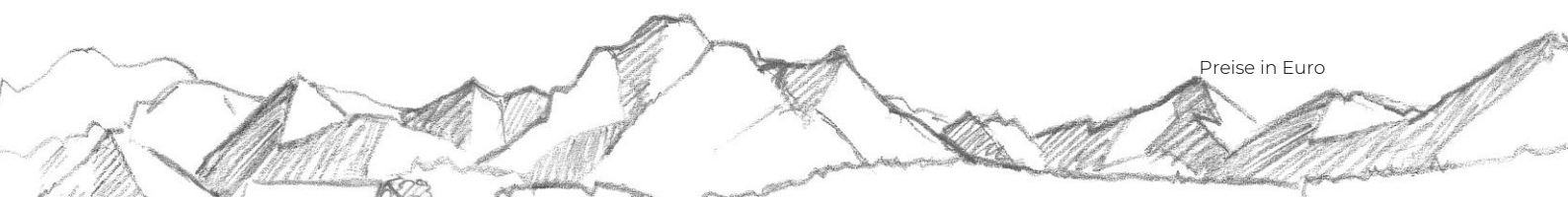
Lassen Sie sich von unserer Küche
unter der Leitung von Daniel Jung & Peter Hartmann kulinarisch verwöhnen.
Im Restaurant begleiten Sie Hendrik Kuwilsky
zusammen mit Alessandro Greiner
und dem gesamten Serviceteam durch einen wunderschönen Abend.

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!

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



Preise in Euro

FEINSCHMECKER vorab ein Häppchen ...

Food-Appetizer
of the Day - lassen Sie sich beraten 4,50

Madame Butterzart A,H,J
Praline von „Madame Butterzart“ | Preiselbeere | Sellerie
4,50

für mehr Informationen

VORSPEISEN

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,E,F,G,H,I,K 10,00
Hähnchen Teigtaschen gedämpft | Erdnuss-Dip A,E,F,G,H,I,J,K 10,00
BBQ Teigtaschen gedämpft | Tomatensalsa A,C,E,F,G,H 10,00

Kraftbrühe vom Rind A,C,G,H,I
Grießnockerl | Flädle | Schnittlauch 8,50

Schaumsuppe vom Bärlauch A,E,G,H,I
Kräutercroutons | geröstete Pinienkerne 8,50

Tatar vom Rinderfilet A,C,D,G,J
Kerbelcreme | Wiesenkräuter-Zupfsalat 22,00

Veganes Tatar A,J
auf Reisbasis | Kerbelcreme | Microgreens 19,00

Preise in Euro

ZUM TEILEN FÜR ZWEI

Caesarsalad „Weitblick-Style" A,C,D,G,H,J
Gebratene Salatherzen | Parmesan | Kapern | Croutons 20,00
mit Maispoulardenbrust (1x ca. 220-280g) 30,00

Teigtaschen Variation A,C,E,F,G,H,I,J
Dreierlei Teigtaschen | Verschiedene Dips 25,00

Kleines Käsefondue A,G,H,J,L
Allgäuer Bergschinken | Kartoffeln | Brot | Essiggemüse 24,00
Gerne auch vegetarisch ohne Bergschinken möglich

INTERMEZZO

Beerensorbet A,G,H
mit Schaumwein aufgegossen 6,50

Steinpilzravioli A,C,G,H,I *Unbedingt probieren!*
Kräutersud | Waldpilze 18,00

Tagliarini Aglio e olio A,C,G
Petersilie | Kirschtomate | Olivenöl 19,00
mit Garnelen B 23,00

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb (2 x ca. 100g) A,C
wahlweise mit
hausgemachten Petersilienkartoffeln 28,00
Steakhouse Pommes 28,00
Allgäuer Käsespätzle 31,00

Wiener Schnitzel „Pflanzliche Art" (2 x ca. 110g) A,F,H
wahlweise mit
Süßkartoffelwedges 28,00
Steakhouse Pommes 28,00

Allgäuer Käsespätzle A,C,G
Bergkäse | Rotwein- und Röstzwiebeln 18,00
mit Salatbuffet 28,00
(Täglich von 18.00 bis 21.00)

Preise in Euro

HAUPTGERICHTE

Tipp **Zweierlei vom Allgäuer Rind** A,C,G,I,J
Allgäuer Beef Rib | Praline
Selleriecreme | Grüner Spargel | 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

Tipp **Loup de Mer** D,G,I
Kräuter-Parmesan Risotto | Wilder Brokkoli 28,00

Madame Butterzart A,G,H,I
Saftiges Ragout | Kartoffelknödel
Kräutersaitlinge von der Wildnismanufaktur 26,00

VEGETARISCH

Tagliarini mit Waldpilzrahm A,C,G
Pilzrahm | Kräutersaitlinge 19,00

Bärlauchgnocchi A,F,G,H,I
Kirschtomaten | Spinat vom Keltenhof | Lauchzwiebeln
Pinienkerne | regionale Microgreens von GRÜNKUNST MICROGREENS & KRÄUTERMANUFAKTUR
Gerne auch mit Parmesan (tierisches Lab)
23,00

für mehr Informationen

VEGAN

Quinoa Brätlinge A,I
Kichererbsencurry | marinierte Wildkräuter 22,00

Gegrillte Zucchini A,H,J,M
Sauce Pistou | Zupfsalat | Falafel | Hummus | Beete 22,00

Vegane Ravioli A,F,I
Ratatouille | Spinat | Pinienkerne 22,00

Preise in Euro

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

Kaiserschmarrn - Österreich A,C,G,H
Rum | Rosinen | Apfelkompott MIT ALKOHOL oder ALKOHOL-FREI! 14,00

Tipp **Frühling** H,K
Erdbeere | Sesam | Weiße Schokolade Veganes PRODUKT 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

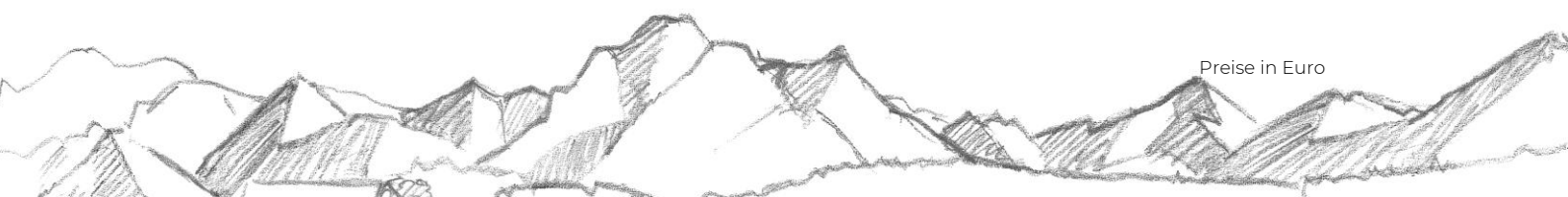
Mango. G,F
Sorbet | Macaron | Espuma Veganes PRODUKT 5,00

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 |
M = Lupinen | N = Weichtiere



Preise in Euro

|APERITIF|

Tipp **Fresh Garden** L 9,30
Gin | Zitrone | Limette | Gurke | Minze

Tipp **Alpen Hugo** L 8,10
Brombeerlikör | Sekt | Minze | Beeren Espuma

Weitblick Spritz L 8,10
Limoncello | Sekt | Ginger Ale

Incanto Italico 1,L 8,70
Italicus | Basilikum | Lime Juice | Wasser

Orange Dream L 8,70
Rum | Orangelikör | Zucker | Frischer Zitronensaft

Tipp **Fruit & Flower** L 8,70
Litschilikör | Sekt | Hibiskus

Ginny L 8,70
Gin | Granatapfel | Rhabarbersaft

Kulinarik Wochen

Aperol Spritz L| **Hugo** L| **Lillet Wildberry** 8, L 8,10

Campari Orange | Soda 7,30

Martini - Extra Dry | Dry | Bianco 7,60

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!

Jakob (Hotelkaufmann, 2. Lehrjahr) empfiehlt:
Italicus | Apfelsaft | Zuckersirup | Lime Juice | Bitter Lemon 4,8 8,10

SELBST GEMACHT! mit Liebe

| UNSERE ALKOHOLFREIEN EMPFEHLUNGEN |

Minor‘s 8, L 8,10
Martini vibrante | Maracuja | Granatapfel | Spicy Ginger

Driver’s delight 8, L 8,10
Martini floreale | Limette | Pfirsich | Tonic Water

Blue Bliss 4,8, L 8,70
The Illusionist | Blue Curaçao | Lime Juice | Tonic Water

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

Sie sind sich noch nicht sicher, wer Ihr Begleiter für den heutigen Abend sein soll?
Gerne bieten wir Ihnen auch jedes Fassbier zum Probieren an.
O,1l 2.00€

|FLASCHENBIERE|

Zötler Korbinian Dunkel	0,5 l	5,30
Zötler Hell alkoholfrei	0,3 l	4,30
Zötler 1447 Kellerbier	0,5 l	5,30
Zötler Osterbier	0,5 l	5,30
Schussenrieder alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	5,30
Schussenrieder Dunkles Hefeweizen	0,5 l	5,30

|ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN|

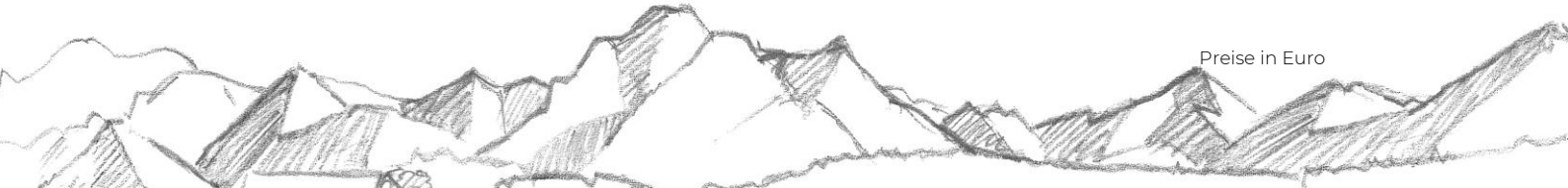
Krumbach medium / still	0,25 l	4,10
	0,75 l	7,30
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar,	0,2 l	4,00
Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,4 l	5,20
Saftschorle	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,20
Afri Cola[3,5,7,4], Orangenlimonade[1,2,7,4], Zitronenlimonade[1,2]	0,2 l	4,00
	0,4 l	5,20
Afri Cola[3,5,7,4] – zuckerfrei	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

|D'HIESIGE LIMONADEN|

Orange-Hagebutte, Rhabarber-Zitronenmelisse, Zitrone naturtrüb-Fichte	0,33 l	4,60



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 | 4 cl | 11,90
benannt nach unserem zweitjüngsten Familienmitglied

|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

|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

Tipp

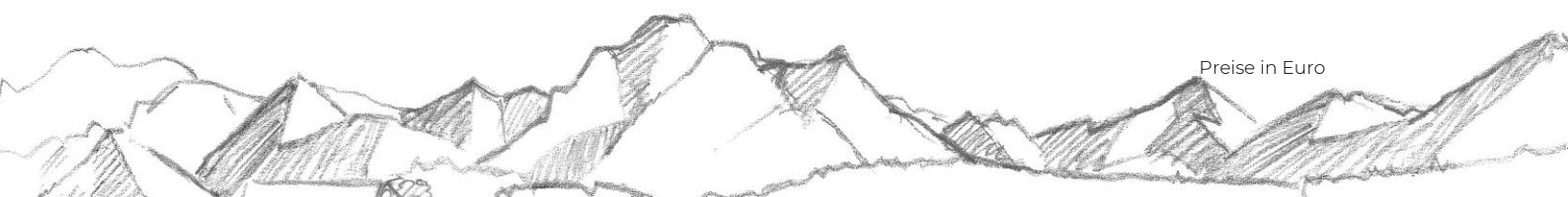
Caramel Spice Latte [5,7,G] 5,20
Latte Macchiato | Karamellsirup | Sahne

Nur für KURZE ZEIT

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