– Sharing is caring –

FRÄULEIN LECKER GRILLT IST DER ORT FÜR ALLE, DIE GUTES ESSEN LIEBEN UND BESTE ZUTATEN SCHÄTZEN.
WEIL MAN DEN UNTERSCHIED SCHMECKT!

Fräulein LECKER GRILLT

APPETIZER

FOOD APPETIZER
of the day | lassen Sie sich beraten
4.50

DIPS & STEINOFENBAGUETTE [A]
mit 3 Dips Ihrer Wahl
Kräuterbutter [G] | Bruschetta | Hummus [K]
Café de Paris [G,I,D] | Trüffelfrischkäse [G]
Basilikumdip [G]
8.50

SALAT | BUFFET
Blattsalate | Rohkostsalate
Kerne | Toppings
(täglich von 18.00-21.00 Uhr)
13.00

VORSPEISEN

Zu den Vorspeisen servieren wir Steinofenbaguette.

CARPACCIO VOM ALLGÄUER WEIDERIND [A,H,IJ]
Sauce Pistou | gehobelter Parmesan | Wiesenkräutersalat
18.00

ITALIENISCHER BURRATA [A,G,H]
(2 x 50g)
geröstetes Brot | Tomate
marinierte Wildkräuter
16.50

TATAR VOM RINDERFILET [A,C,D,G,J,H]
Kerbelcreme | Wiesenkräuter-Zupfsalat
22.00

ROTE LINSEN SUPPE [H,I]
Kokos | Purple Curry
8.50

AVOCADO [A,E,F,H,J,K]
Erbse | Chashewkerne
Bayerischer Quinoa
16.50

VEGANES TATAR [A,J]
auf Reisbasis | Kerbelcreme
Microgreens
19.00

GAZPACHO [L]
Tomate | Paprika | Gurke
8.50

... zum Teilen

Tipp

DAS TISCH BUFFET [A,C,D,G,H,I,J]
Carpaccio | Tatar
Burrata | Salatbowl
45.00 für 2 Personen
90.00 für 4 Personen

GARNELEN [A,B,H,L]
Tomate | Petersilie
Knoblauch | Weißwein
38.00 für 2 Personen (400 g)
76.00 für 4 Personen (800 g)

CAESARSALAD „WEITBLICK-STYLE" [A,D,G,H,J]
gebratene Salatherzen
Parmesan | Kapern | Croutons
20.00
mit Maispoulardenbrust ca. 220-280g
30.00

Burger

BURGER MIT WEITBLICK [A,C,G,H,I,J,L]
Allgäuer Rind | Bergkäse | Tomatenrelish
Zupfsalat | Röstzwiebeln | white BBQ Dip
19.50

mit Kartoffelrösti	**+ 4.00**
mit Bacon	**+ 2.50**
mit Steakhouse Pommes [A]	**24.00**
mit Beilagensalat [A,H,I,J]	**24.00**

VEGGIE BURGER [A,C,F,G,H,I,J,K]
Tempeh-Patty | Bergkäse | Tomatenrelish
Zupfsalat | Röstzwiebeln | white BBQ Dip
18.00

mit Kartoffelrösti	**+ 4.00**
mit Steakhouse Pommes [A]	**23.00**
mit Beilagensalat [A,H,I,J]	**23.00**

HAUPTGANG

Wartezeit? Ein gutes Steak braucht seine Zeit... Vorspeise?

RINDERHÜFTE
300 g 27.00

RINDERFILET
200 g 39.00

ENTRECÔTE
300 g 34.00

FLANKSTEAK
200 g 24.00

VEGANES STEAK
120 g 22.00

GEBRATENE BRUST VOM KIKOK MAISHÄHNCHEN
220 g - 280 g 24.00

LACHS [D]
200 g 23.00

ZANDER [D]
200 g 23.00

SUCHEN SIE SICH IHRE LIEBLINGSBEILAGEN DAZU AUS:

Kurze Zeit

- Mediterranes Grillgemüse 6.00
- Wilder Brokkoli [G] 7.00
- Beilagensalat [A,H,I,J] 6.50
- Steakhouse Pommes [A] 5.50
- Süßkartoffelwedges [A] 7.00
- Trüffelpommes mit Parmesan [A] 8.50
- Tagliarini | Waldpilzrahm [A,G,C,I] 8.50
- Cremiges Kräuterrisotto [G,I] 6.50
- Tomatenrisotto [G,I] 6.50
- Basilikumdip [G] 4.00
- Tomaten Salsa 3.50
- Wildkräuterbutter [G] 3.50
- Café de Paris Butter [G,I,D] 4.00
- Kalbs-Jus [I,L] 4.50
- Safran Soße [G,I] 4.50
- BBQ-DIP mit Bergpfeffer 5.00

Kulinarik WOCHEN

Liquid Grill

Im Preis enthalten sind eine Beilage und zwei Dips nach Wahl.

MEDAILLONS VOM HEUSCHWEIN	ca. 200 g	33.50
ROASTBEEF	200 g	36.50
RINDERFILET	200 g	52.50
THUNFISCH STEAK	ca. 200 g	53.00
VEGANES STEAK	120 g	35.50

Vegane Köstlichkeiten

WILDES GEMÜSE [H,I,L,F,K]
Walnuss-Schalotten Creme
wildes Gemüse | vegane Jus
22.00

LINSENBRÄTLING [E,H,I,J,K]
Kichererbsencurry
marinierte Wildkräuter
22.00

Tipp

VEGANE RAVIOLI [A,F,I]
Ratatouille | Spinat
Pinienkerne
22.00

#VEGGIE LOVERS

SÜSSER ABSCHLUSS

DESSERTVARIATION PARIS [A,C,E,G,H]
zum Teilen
nach Wahl der Patisserie
22.00 für 2 Personen

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN [A,C,E,G,H]
Cookies-Eis
14.00

AFFOGATO [C,G,H]
Espresso | Vanilleeis
6.50

SOMMER [H,K]
Erdbeere | Sesam
Weiße Schokolade
12.50

ERDBEERE & BASILIKUM [G,F]
Sorbet | Macaron | Espuma
5.00

Vegetarisch
Vegan

Preise in Euro

LERCH
GENUSS
WELTEN

ALLERGENLISTE

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
z.B. Teigwaren, Flädle/Frittaten, Semmelbrösel, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Bier, Backerbsen, Kakaogetränke, Sojasauce

B Krebstiere und deren Erzeugnisse
z.B. Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps, Scampi

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Löffelbiskuits, Baiser, Torten, Kuchen, Gebäck, Eiscreme, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise), Mayonnaise, Panaden, Eierteigwaren

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, z.B. Worcester Sauce, (asiatische) Würzsaucen

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Sataygewürz, Dressings, Nussmischungen

F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Sojabohnen, Sojamilch, Sojalecithin, Tofu, Miso, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Teriyaki, Worcester)

G Lactose
z.B. Milchprodukte aus Kuh- oder Ziegenmilch, Käse, Quark, Butter, Margarine, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme, Kartoffelpüree

H Nüsse (Schalenfrüchte) und deren Erzeugnisse (Pinienkerne, Mandeln, Pistazien)
z.B. Nussöl, Marzipan, Nougat, Torten, Kuchen, Gebäck, Amarettini, Schokolade, Müsli, Pesto, Salatdressings, aromatisierte Kaffeespezialitäten

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Selleriesalz, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate, Gemüsesalate, Kartoffelsalat

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkostsalate

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Sesamöl, Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Verwendung in asiatischer Küche

L Schwefeldioxid und Sulfite
z.B. Wein, andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte, geriebene Meerrettichprodukte

M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Calamares, Kraken, Sepia, schwarze Nudeln