

- Sharing is caring -

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



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
Bärlauchdip ^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,I,J}
Sauce Pistou | gehobelter
Parmesan | Wiesenkräutersalat
18.00

TATAR VOM RINDERFILET ^{A,C,D,G,J,H}
Kerbeldcreme | Wiesenkräuter-
Zupfsalat
22.00

ITALIENISCHER BURRATA ^{A,G,H}
(2 x 50g)
geröstetes Brot | Tomate
marinierte Wildkräuter
16.50

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH ^{A,E,G,H,J}
Kräutercroutons
geröstete Pinienkerne
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

ROTE LINSEN SUPPE ^{H,I}
Kokos | Purple Curry
8.50

HAUPTGANG

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

RINDERHÜFTE
300g **27.00**



RINDERFILET
200g **39.00**



ENTRECÔTE
300g **34.00**



VEGANES STEAK
120g **22.00**



GEBRATENE BRUST VOM KIKOK MAISHÄHNCHEN
220g-280g **24.00**



LAMMHÜFTE
190g **22.00**



LACHS ^D
200g **22.00**



ZANDER ^D
200g **22.00**



SUCHEN SIE SICH IHRE LIEBLINGSBEILAGEN DAZU AUS:

- 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
- Bärlauchrisotto ^{G,I} 6.50

- Bärlauchdip ^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



... zum Teilen

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

TOMAHAWK ^{A,I,H,J,L}
ca. 1,1-1,2 kg (mit Knochen)
mit 2 Beilagen und 3 Dips nach Wahl
(ca. 1:15 Stunde Wartezeit)
78.00 für 2 Personen

CHATEAUBRIAND VON DER ALLGÄUER FÄRSE ^{A,G,I,L}
(RINDERFILET)
ca. 400 g
mit 2 Beilagen und 3 Dips nach Wahl
(ca. 1:15 Stunde Wartezeit)
89.00 für 2 Personen

... zum Teilen

... Burger

BURGER MIT WEITBLICK ^{A,C,G,H,I,J,L}
Allgäuer Rind | Bergkäse | Tomatenrelais
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 | Tomatenrelais
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**

GEGRILLTE ZUCCHINI ^{A,H,J,M,K}
Sauce Pistou | Zupfsalat
Falafel | Hummus | Beete
22.00

QUINOA BRÄTLING ^{E,H,I,J,K}
Kichererbsencurry
marinierte Wildkräuter
22.00

VEGANE RAVIOLI ^{A,F,I}
Ratatouille | Spinat
Pinienkerne
22.00



... vegane Köstlichkeiten

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

FRÜHLING ^{H,K}
Erdbeere | Sesam
Weiße Schokolade
12.50

Vegetarisch
 Vegan

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