

Das Weitblick

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

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Weitblick! Wir nehmen Sie nun mit auf eine gemeinsame Reise um die Welt. Sie dauert keine 80 Tage, sie dauert einen Abend.

Sind Sie bereit? Also: „Pfiad di Allgäu! Hello World!“

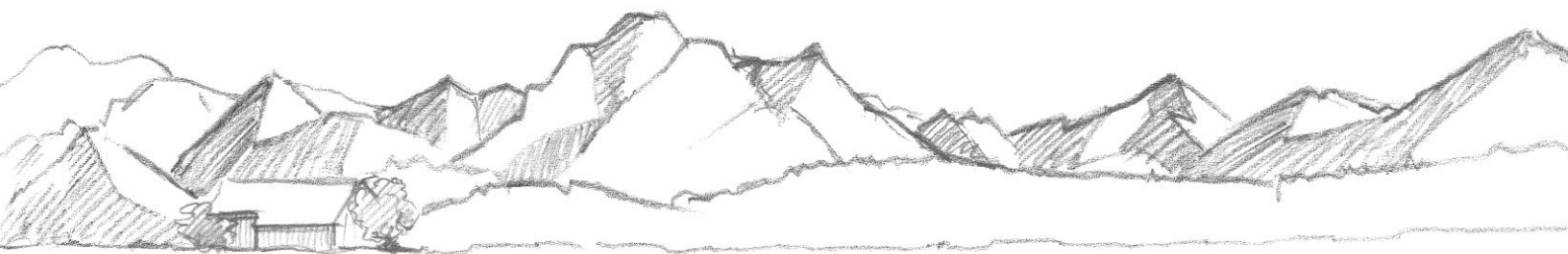
Das erste Ziel ist eine italienische Piazza, denn die mediterrane Küche zählt schließlich zu den kulinarischen Weltwundern.

Weiter geht's nach Asien, dem Land der exotischen Gewürzvielfalt. Auch in Australien und Neuseeland wollen wir einen kurzen Zwischenstopp einlegen, um das gemeinsame Nationalgericht kennenzulernen. Weiter ostwärts landen wir in (Süd-) Amerika – dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten – auch im kulinarischen Sinne.

Und Frankreich? Nachdem die französische Esskultur zum immateriellen Weltkulturerbe der UNESCO zählt ist ein Halt obligatorisch.

So gerne wir auch in die Ferne reisen ist es doch die Heimat, die dem Menschen Halt und der Küche Bodenständigkeit verleiht. Deshalb hat unser kreatives Küchenteam die internationalen Gerichte mit regionalen Zutaten neu interpretiert. Diese erwarten Sie nun auf den folgenden Seiten.

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



VORSPEISEN

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

mit Sauce Pistou, gehobelten Parmesan und Wiesenkräutersalat 16,00

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

mit Avocado, Grapefruit und Mango-Vinaigrette 14,50

Salat vom Buffet

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Kernen und Toppings 8,50

Cappuccino vom Rind – Rinderkraftbrühe aus der Hesse ^{A,C,G,H,I}

mit Ravioli 8,50

Tipp

Burrata ^{A,G,H}



geröstetes Brot, Tomate, marinierte Wildkräuter

14,50

- zum Teilen für zwei -

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

mit gebratenen Salatherzen, Parmesan, Kapern, Croutons
und Maispouardenbrust



18,00
22,00

INTERMEZZO

Steinpilzravioli ^{A,C,G,H,I}

Unbedingt probieren!



in Petersiliensud mit Kressen

14,00

Tipp

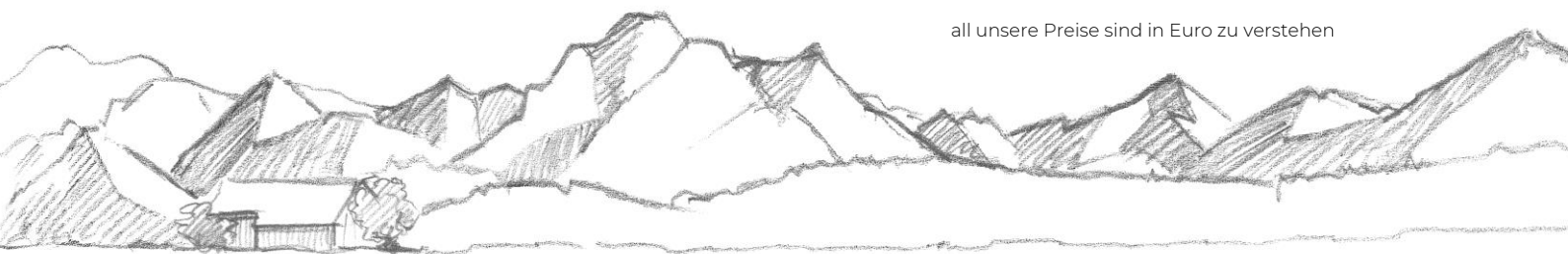
Beerensorbet ^{A,G,H}



mit Schaumwein aufgegossen

5,50

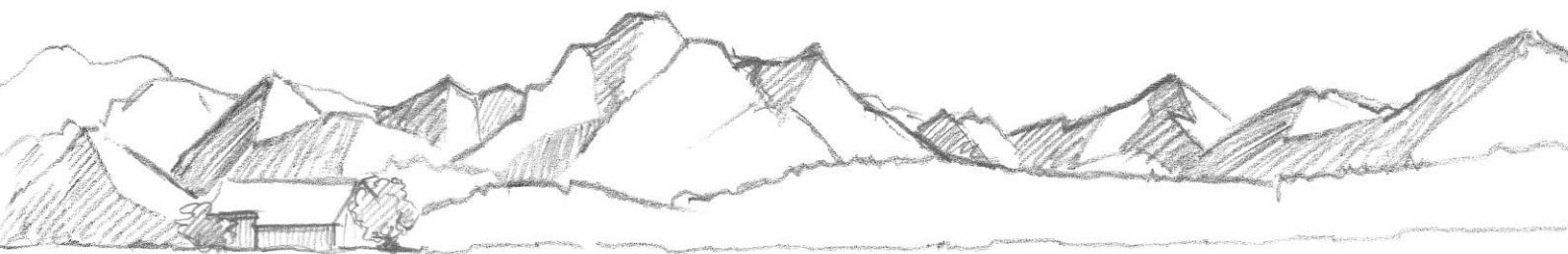
all unsere Preise sind in Euro zu verstehen



HAUPTGERICHTE

| | | |
|-------------|--|-------|
| | Gegrillte Zucchini ^{A,H,J,M}  | 18,50 |
| | mit Sauce Pistou, Falafel und Humus | |
| <i>Tipp</i> | Zweierlei vom Allgäuer Rind ^{A,C,G,I,J} | |
| | 60h gegarte Schulter und Praline auf Petersilienwurzelcreme mit grünem Spargel und Thymianjus | 24,00 |
| <i>Tipp</i> | Loup de Mer ^{D,G,I} | |
| | mit cremigem Kräuterrisotto und wilden Brokkoli | 21,50 |
| | Rosa Lammhüfte vom Lavagrill ^{A,C,I} | |
| | auf Bohnencassoulet und Kräuterknöpfe | 22,00 |

all unsere Preise sind in Euro zu verstehen



LUXUSKARTE und jetzt so richtig ...

Tipp

Food-Appetizer

of the Day – lassen Sie sich beraten

3,90

Tipp

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

mit Kerbelcreme und Wiesenkräuter-Zupfsalat

19,50

Ganz nach Ihrem Geschmack Gericht als Hauptgang

28,00

Entrecôte ¹

mit Trüffelkartoffeln und wilden Brokkoli

28,00

Chateaubriand 400 Gramm ^{A,G,I} - (für 2 Personen)

mit Ofenpaprika, Steakhouse Pommes, Tagesgemüse,
gegrillten Zucchini, Wildkräuterbutter und Thymianjus
ca. 1 Stunde Wartezeit

78,00

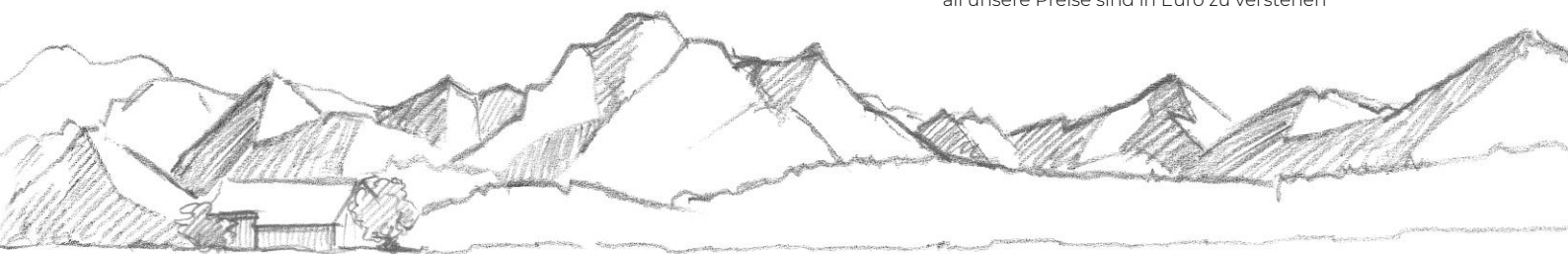
Tomahawk ^{A,C,G,I} - (für 2 Personen)

Tomahawk Steak

mit Steakhouse Pommes, Trüffelmayonnaise,
gegrillten Gemüse, Wildkräuterbutter und Thymianjus
ca. 1 Stunde Wartezeit

69,00

all unsere Preise sind in Euro zu verstehen



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

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

mit Rum und Apfelkompott

9,50

Tipp

Dessertvariation ^{A,C,E,G,H}

Überraschung des Küchenchefs für 2 Personen

19,00

Affogato ^{A,C,G,H}

Espresso mit Vanilleeis

5,50

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

mit Macaron und Bananen

9,50

Blueberry-Cheesecake ^{A,C,G,H}

auf Beerenragout und Sorbet

8,50

Tipp

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

mit Vanilleeis

11,00

Zitronensorbet ^{A,H}

in der Zitrone

4,50

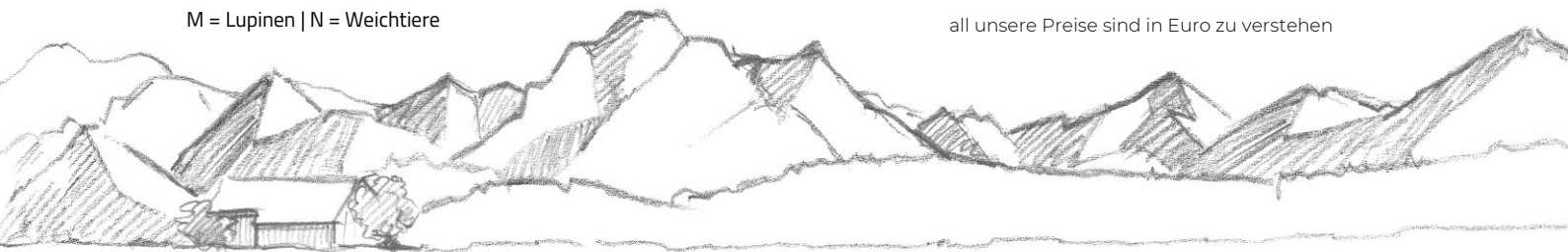
ZUSATZSTOFFE

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

all unsere Preise sind in Euro zu verstehen



APERITIF

Tipp

Vergissunsnacht - nach sieben Monaten Lockdown, fühlt sich Gäste begrüßen wie heiraten an! Wir lieben was wir tun und wissen nun, dass nichts selbstverständlich ist...
Sekt auf Eis mit hausgemachtem Püree aus roten Beeren oder exotischen Früchten

7,50

Paulchen ´s Sour ^L

Gin, Italicus Bergamotto Likör, Limette, Zucker

8,50

Tipp

Alpen Hugo ^L

fruchtig süßer Aperitif mit Beerengeschmack

7,20

Weitblick Spritz ^L

Limoncello, Sekt, Ginger Ale

7,50

Tipp

Lavendel Spritz ^L

mit hausgemachtem Lavendel-Sirup

7,20

Wild Berry Gin

feinherber und leicht waldiger Geschmack, kombiniert mit fruchtiger Beerennote und einem Spritzer Limettensaft

7,20

Aperol Spritz. ^L, **Hugo** ^L, **Lillet Cherry** ^{8,L}

6,90

Campari Orange/Soda

6,50

White Port Tonic ^{1,8,3}

prickelnd herb, erfrischend leicht

6,90

Martini- Extra Dry, Bianco

6,80

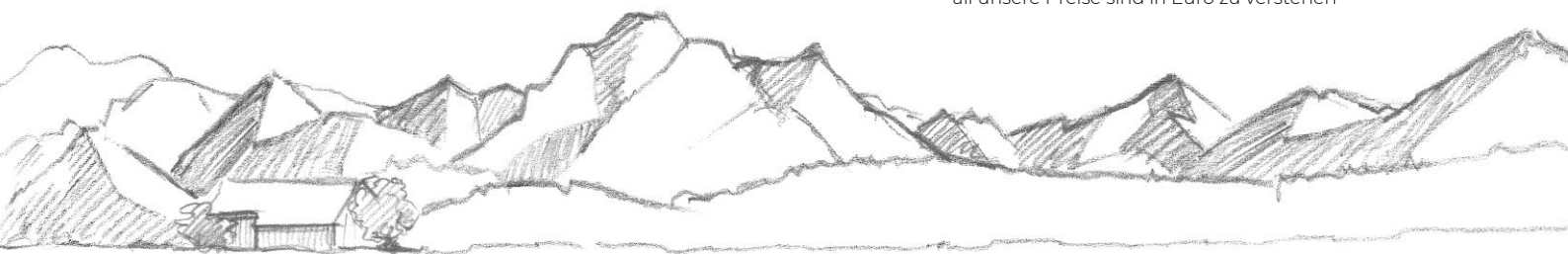
Maximilian Sekt ^L

5,20

Spumante Pinot Grigio Rose Brut ^L

5,20

all unsere Preise sind in Euro zu verstehen



BIERE VOM FASS

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Zötler Gold / Radler | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,80 |
| Zötler Pils | 0,3l | 3,90 |
| Schussenrieder Weißbräu – Hefeweizen | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,80 |

FLASCHENBIERE

| | | |
|---|------|------|
| Zötler Korbinian Dunkel | 0,5l | 4,80 |
| Zötler Gold alkoholfrei | 0,3l | 3,90 |
| Schussenrieder alkoholfreies Hefeweizen | 0,5l | 4,80 |
| Schussenrieder Dunkles Hefeweizen | 0,5l | 4,80 |
| Schussenrieder Leichtes Hefeweizen | 0,5l | 4,80 |

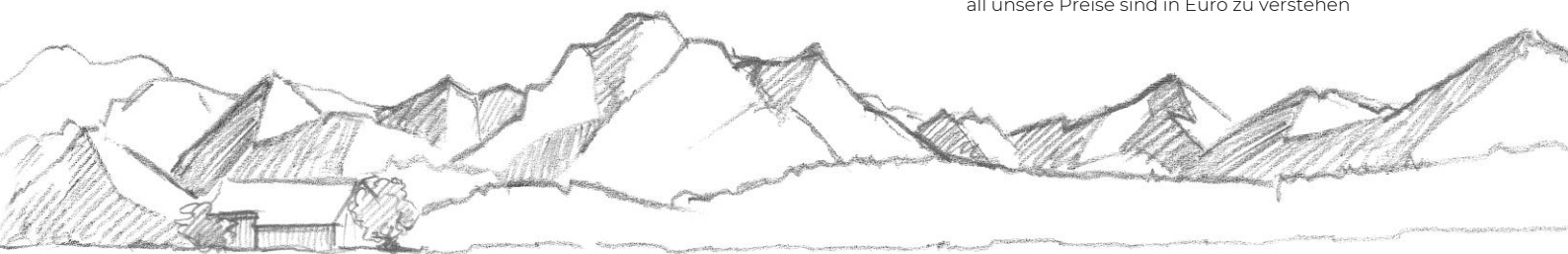
ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN

| | | |
|---|-------|------|
| Krumbach medium / still | 0,25l | 3,60 |
| | 0,75l | 6,20 |
| Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft | 0,2l | 3,80 |
| | 0,4l | 4,70 |
| Saftschorle | 0,2l | 3,80 |
| | 0,4l | 4,70 |
| Afri Cola ^{3,5,7,4} , Orangenlimonade ^{1,2,7,4} , Zitronenlimonade ^{1,2} | 0,2l | 3,80 |
| | 0,4l | 4,70 |
| Afri Cola ^{3,5,7,4} – zuckerfrei | 0,33l | 4,00 |
| Thomas Henry Tonic ^{1,8,3} , Bitter Lemon ^{1,3,8} , Ginger Ale ^{1,8} | 0,2l | 4,00 |

HAUSGEMACHTE EISTEE

| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Zitrone, Pfirsich, Himbeere | 0,4l | 4,50 |
|-----------------------------|------|------|

all unsere Preise sind in Euro zu verstehen



GRAPPA ODER GIN?

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Amarone 41% | 2cl | 8,70 |
| Gewürztraminer 41% | 2cl | 8,70 |
| Chardonnay 45% | 2cl | 8,70 |

PAULCHEN DRY GIN - unser Hausgin

benannt nach unserem jüngsten Familienmitglied 4 cl 10,90

EUGEN SCHMIDT & SÖHNE

Braukunst seit 1755

| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| Williams Christ 40% | 2cl | 5,00 |
| Gold Willi 35% | 2cl | 6,50 |
| Obstbrand 40% | 2cl | 4,50 |
| Mirabellenbrand 40% | 2cl | 5,50 |
| Zwetschgenbrand 40% | 2cl | 5,50 |
| Kirschwasser 40% | 2cl | 5,50 |
| Himbeergeist 40% | 2cl | 5,50 |
| Trester Reserve 40% | 2cl | 7,00 |
| Vollkorn 40% | 2cl | 6,50 |
| Geschenkebox für Zuhause | | 39,00 |

KAFFEE

| | |
|--|------|
| Café Crème ^{5,7} | 3,40 |
| Capuccino ^{5,7,G} | 3,70 |
| Milchkaffee ^{5,7,G} | 4,30 |
| Latte Macchiato ^{5,7,G} | 4,30 |
| Espresso ^{5,7} | 3,20 |
| Espresso Doppio ^{5,7} | 4,50 |
| Espresso Macchiato ^{5,7,G} | 3,50 |
| Espresso Doppio Macchiato ^{5,7,G} | 4,90 |
| Heiße Schokolade ^G | 4,00 |
| Heiße Schokolade mit Sahne ^G | 4,20 |

TEE ^{BIO}

| | |
|---|------|
| Schwarzer Tee ⁷ (Darjeeling / Earl Grey) | 3,50 |
| Grüner Tee ⁵ (Inspiring Gunpowder) | 3,50 |
| Früchte Tee (Rhabarber / Passionsfrucht / Apfel) | 3,50 |
| Kräuter Tee (Kamille-Verbene / Wiesenkräuter / Ingwer-Zitronengras) | 3,50 |

all unsere Preise sind in Euro zu verstehen

