

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!“

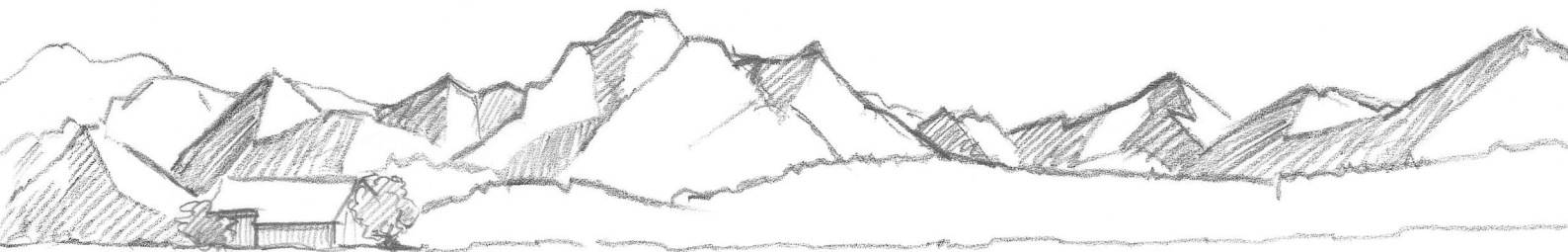
Das erste Ziel ist eine italienische Piazza, denn die mediterrane Küche zählt schließlich zu den kulinarischen Weltwundern.

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 ^H 16,00 €
mit Sauce Pistou, gehobeltem Parmesan und Wiesenkräutersalat

Duett von der Garnele – Black Tiger & Praline ^{B,K} 14,50 €
mit Avocado, Grapefruit und Mango-Vinaigrette

Salat vom Buffet 8,50 €
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Kernen und Toppings
sowie Allgäuer Bergschinken von der Schwungradmaschine

Cappuccino vom Rind – Rinderkraftbrühe aus der Hesse ^{A,C,G,I} 8,50 €
mit Ravioli

Tip
Burrata ^{AG} 14,50 €
Geröstetes Brot, Tomate, Wildkräuter

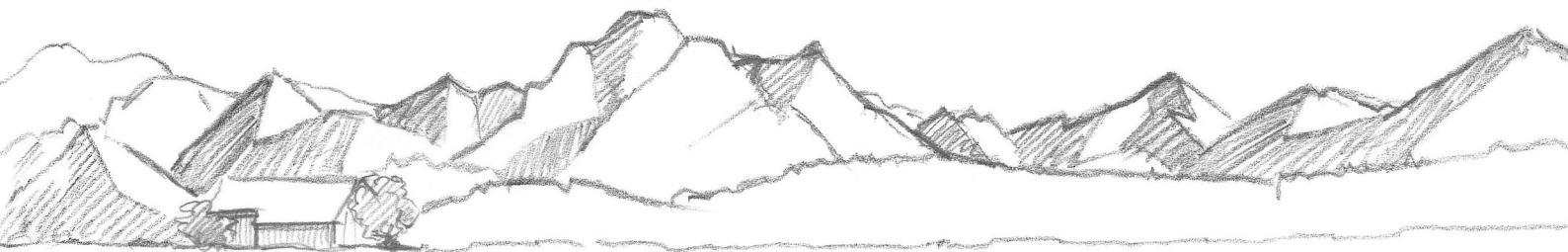
- zum Teilen für zwei -

Caesar-Salat „Weitblick“ Style ^{A, C, G, J} 22,00 €
Mit gebratenem Salatherzen, Parmesan, Kapern, Croutons
und Maispouardenbrust 26,00 €

INTERMEZZO

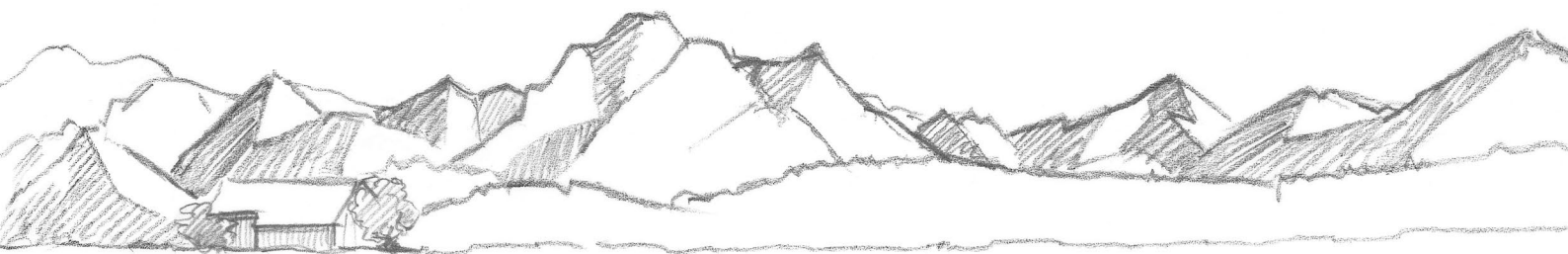
Steinpilzravioli ^{A,C,G} *Unbedingt probieren!* 14,00 €
in Petersiliensud mit frischen Pfifferlingen und Kresse

Tip
Beerensorbet 5,50 €
mit Schaumwein aufgegossen



HAUPTGERICHTE

Gegrillte Zucchini <small>H,A (vegan)</small> mit Sauce Pistou, Falafel und Hummus	18,50 €
<i>Topf</i> Zweierlei vom Allgäuer Rind <small>I,J,G</small> 60h gegarte Schulter und Praline auf Petersilienwurzelcreme mit bunten Beeten und Thymianjus	24,00 €
<i>Topf</i> Loup de Mer <small>D,G,I</small> mit cremigem Kräuterrisotto und wildem Brokkoli	21,50 €
Rosa Lammhüfte vom Lavagrill <small>A,C,G,I</small> auf Bohnencassoulet und Kräuterknöpfe	22,00 €
Flanksteak (200g) <small>A,G,I</small> mit Kartoffelkrapfen, gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinjus	28,00 €



LUXUSKARTE und jetzt so richtig ...

Food-Appetizer

of the Day – lassen Sie sich beraten 3,90€

Tatar vom Rinderfilet ^{A,G}

mit Kerbelcreme und Wiesenkräuter-Zupfsalat 19,50 €

Ganz nach Ihrem Geschmack? Gericht als Hauptgang 28,00 €

Tepp

Entrecôte ^{G,I}

mit Trüffelkartoffeln und wildem Brokkoli 28,00 €

Chateaubriand 400 Gramm ^I - (für 2 Personen)

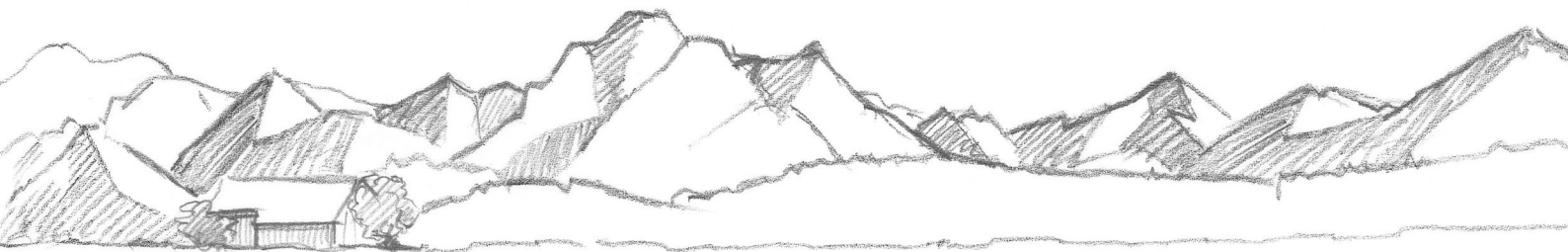
mit Ofenpaprika, Steakhouse Pommes, Tagesgemüse,
gegrillte Zucchini und Thymian-Jus 78,00 €
ca. 1 Stunde Wartezeit

Tomahawk - (für 2 Personen)

Tomahawk Steak
Mit Steakhouse Pommes, Trüffelmayonnaise,
gegrilltem Gemüse und Thymianjus 69,00 €
ca. 1 Stunde Wartezeit

Café Gourmet ^{A, E, F, G}

Die Überraschung dazu suchen Sie sich selbst aus 2,50 €



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

Dessertvariation ^{G,A,C}

Überraschung des Küchenchefs für 2 Personen 19,00 €

Affogatto ^{G,C}

Espresso mit Vanilleeis 7,50 €

Blueberry-Cheesecake ^{??}

auf Beerenragout und Sorbet 8,50 €

Topf

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

Mit Vanilleeis 11,00 €

Zitronensorbet

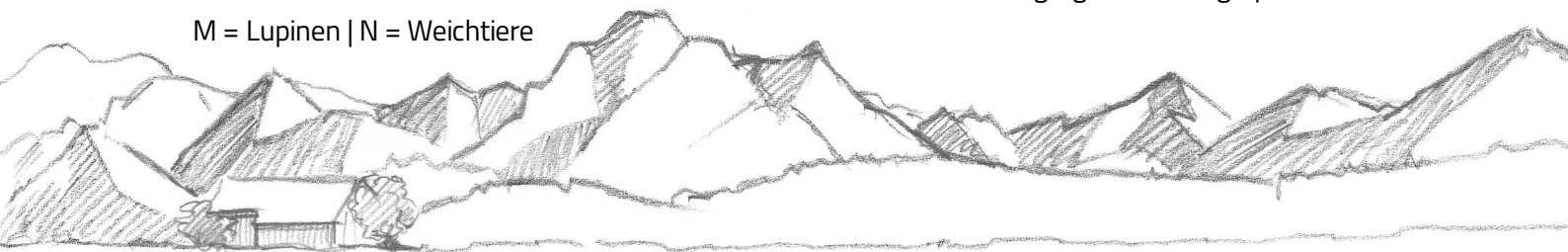
in der Zitrone 4,50 €

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 = enthält Phenylalaninquelle

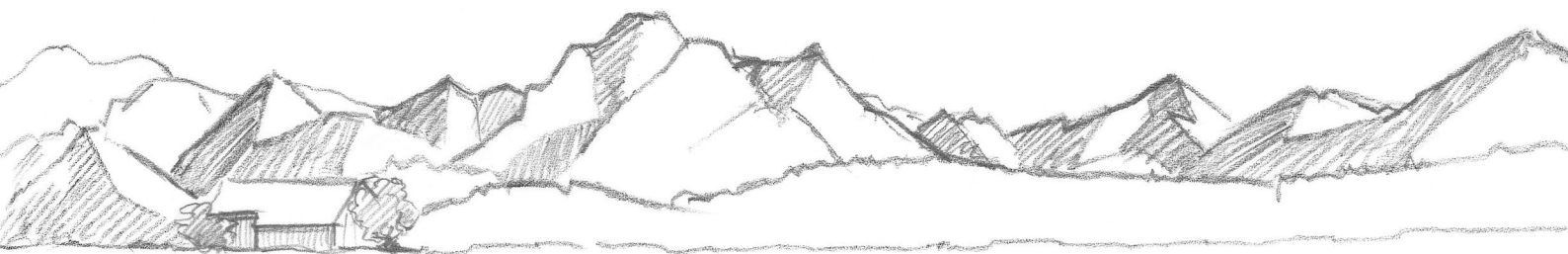
ALLERGENE

A = Glutenthaltiges 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, Pecannuss,
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



APERITIF

Alpen Hugo fruchtig süßer Aperitif mit Beerengeschmack	6,90 €
Paul der Kumpel von Hugo	5,90 €
Lavendel Spritz mit hausgemachtem Lavendel Sirup	6,50 €
Wild Berry Gin feinherber & leicht waldiger Geschmack kombiniert mit fruchtiger Beerenote & mit einem Spritzer Limettensaft	6,50 €
Aperol Spritz, Hugo, Lillet Cherry	6,50 €
Campari -Orange, Soda	6,50 €
White Port Tonic prickelnd herb, erfrischend leicht	6,50 €
Martini- Extra Dry, Bianco	6,50 €
Maximilian Sekt	4,90 €
Spumante Pinot Grigio Rose Brut	4,90 €

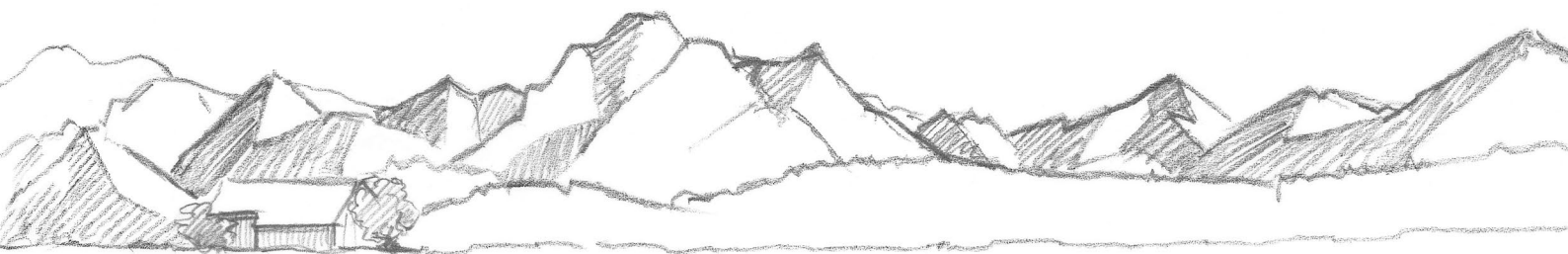


BIERE VOM FASS

Zötler Gold / Radler	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,60 €
Zötler Pils	0,3l	3,90 €
Schussenrieder Weißbräu – Hefeweizen	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,60 €

FLASCHENBIERE

Zötler 1447 Naturtrüb	0,75l	8,50 €
Zötler Korbinian Dunkel	0,5l	4,60 €
Zötler Gold alkoholfrei	0,3l	3,90 €
Schussenrieder alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,60 €
Schussenrieder Dunkles Hefeweizen	0,5l	4,60 €
Schussenrieder Leichtes Hefeweizen	0,5l	4,60 €

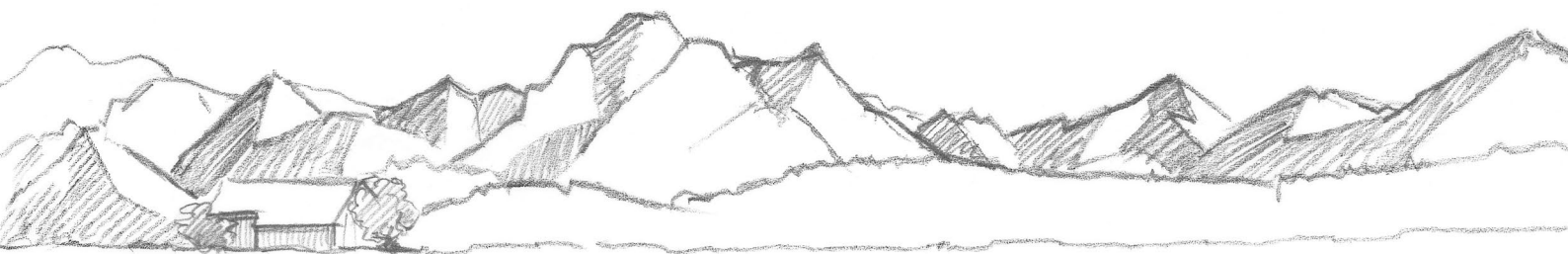


ALKOHOLFREIE KÖSTLICHKEITEN

Krumbach medium / still	0,25l	3,30 €
	0,75l	5,90 €
Apfelsaft naturtrüb / Johannisbeernektar		
Orangensaft, Maracujasaft	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,50 €
Saftschorle	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,50 €
Afri Cola ^{3,5} , Orangenlimonade ^{1,2} , Zitronenlimonade ^{1,2}	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,50 €
Afri Cola ^{3,5} – zuckerfrei	0,33l	4,00 €
Thomas Henry Tonic ¹ , Bitter Lemon ^{1,3} , Ginger Ale ¹	0,2l	4,00 €

HAUSGEMACHTE EISTEE

Zitrone, Pfirsich, Himbeere	0,3l	3,80 €
-----------------------------	------	--------



GRAPPA ODER GIN?

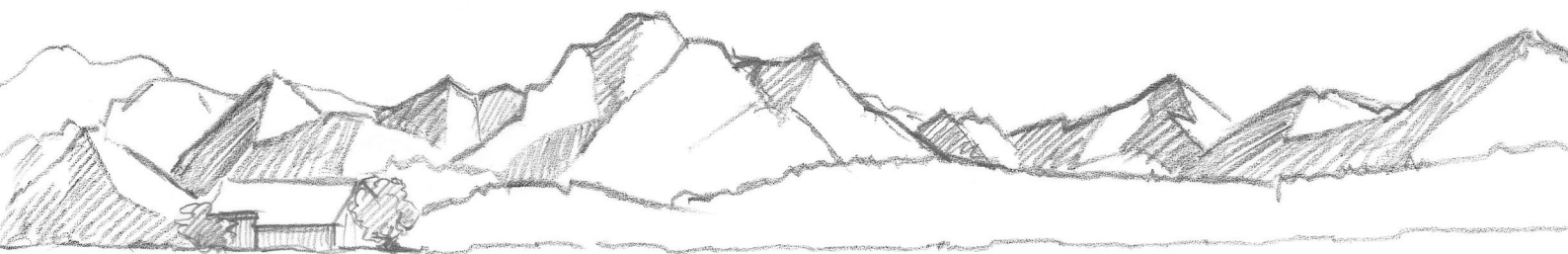
Amarone 41%	2cl	8,50 €
Gewürztraminer 41%	2cl	8,50 €
Chardonnay 45%	2cl	8,50 €

PAULCHEN DRY GIN - unser Hausgin benannt nach unserem jüngsten Familienmitglied	4 cl	10,50 €
---	------	---------

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	3,30 €
Capuccino ⁵	3,60 €
Milchkaffee ⁵	4,20 €
Latte Macchiato ⁵	4,20 €
Espresso ⁵	3,20 €
Espresso Doppio ⁵	4,50 €
Espresso Macchiato ⁵	3,50 €
Espresso Doppio Macchiato ⁵	4,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

TEE ^{BIO}

Schwarzer Tee (Darjeeling / Earl Grey)	3,30 €
Grüner Tee (Inspiring Gunpowder)	3,30 €
Früchte Tee (Rhabarber / Passionsfrucht / Apfel)	3,30 €
Kräuter Tee (Kamille-Verbene / Wiesenkräuter / Ingwer-Zitronengras)	3,30 €

