

# weitsicht Steaks

Unsere Steaks sind alle DRY Aged und aus Tirol von unserem Metzger des Vertrauens. Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt, dessen Trockenreifung der Entwicklung des Geschmacks dient.

All our steaks are DRY aged and from our trusted Tyrolean butcher. Dry aging is a time-honoured technique in which unwrapped cuts of beef are stored in a specially constructed room that helps to intensify the flavor.

## Klassiker — Classics

Eine Sauce pro Steak ist inkludiert.  
Served with one sauce of your choice.

**180g Rinderfilet**  
**Kartoffelecken | „hausgemachtes Sauerrahmsalz“** € 27,50

180g Beef filet  
Potato wedges | "homemade sour cream salt"

**220g Rinderfilet**  
**Kartoffelecken | „hausgemachtes Sauerrahmsalz“** € 32,50

220g Beef filet  
Potato wedges | "homemade sour cream salt"

**300g Ribeye**  
**Kartoffelecken | „hausgemachtes Sauerrahmsalz“** € 38,50

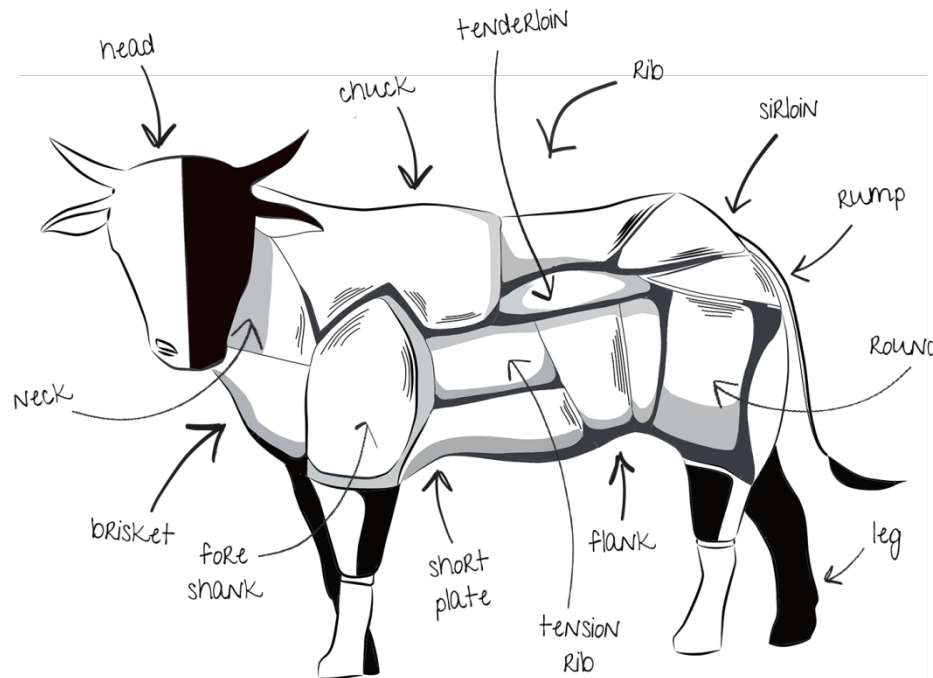
Potato wedges | "homemade sour cream salt"

Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe mit kleinem, sogenanntem „Fettauge“.

A ribeye steak is a beef steak sliced from the primal rib of a cow, with the rib attached.

The rib eye or "ribeye" was originally, as the name implies, the best of the central rib steak without the bone.

Gedeck pro Person € 2,90  
Cover per person € 2,90



## Specials — Specials

**Tomahawk Steak „Dry Aged“** € 89,00  
Ca. 1200g-1400g

**Porterhouse Steak „Dry Aged“** € 78,00  
ca. 900g-1200g

Ab 18:00 Uhr oder auf Vorbestellung  
From 6 p.m. or when pre-ordered

Serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl.  
Served with one sauce of your choice.

## Saucen — Sauces

Portweinjus | Port wine jus € 3,00  
Kräuterbutter | Herb butter € 3,00  
Jack Daniels-Pfeffersauce | Jack Daniels pepper sauce € 3,00

## Beilagen — Slides

Zitronen-Kräutergemüse | Lemon & herb vegetables € 4,20  
Wilder Brokkoli | Wild broccoli

Süßkartoffelpommes | Sweet potato fries € 4,90  
Steakhousepommes | Steakhouse fries € 4,90  
Getrüffeltes Kartoffelmousseline | Truffled mashed potato € 4,90

# weitsicht Starters

## Vorspeisen kalt — Starter

**Beef Tartar vom Tiroler Grauvieh** € 15,50  
Sauerampfercreme | Senfkaviar | getoastetes Brot | Bauernbutter vom Wackerle Hof

**Beef tartar from Tyrolean grey cattle**  
Sorrel cream | Mustard caviar | toast | Wackerle farm butter  
A,C,G,M,O

**Octopus Carpaccio** € 17,50  
Balsamico | Yuzu | eingelegte Zitronen | Rucola

**Octopus carpaccio**  
Balsamic vinegar | Yuzu | pickled lemons | rocket  
B,C,O

**In Gin gebeizter Alpenlachs** € 13,50  
Rote Beete gel | Granny Smith | frischer Meerrettich | Popcorn aus der Haut vom Lachs

**Alpine salmon dressed in gin**  
Beetroot Gel | Granny Smith | Fresh Horseradish | Puffed Salmon Skin  
D,N,O

**Burrata "ganz klassisch" ✓** € 9,50  
Rucola | marinierte Tomaten | alter Balsamico | Olio Quattrociocchi di Olivastro

**Burrata "classic" ✓**  
Rocket | marinated tomatoes | aged balsamic vinegar | Olio Quattrociocchi di Olivastro  
G,O

**Rote Beete ✓✓** € 12,50  
Geräuchertes Tofu Eis | Zucchini | Kimchi | gepuffter Quinoa

**Beetroot ✓✓**  
Smoked tofu ice cream | Zucchini | Kimchi | puffed quinoa  
F

↑  
veggie



Gedeck pro Person € 2,90  
Cover per person € 2,90

## Suppen — Soups

**Cremsuppe vom heimischen Sauerampfer ✓** € 8,50  
Marinierte Feigen

**Cream soup from local sorrel ✓**  
Marinated figs  
G,N,O

**„Surf & Turf“ Suppe** € 12,50  
Fischsud | Reisbandnudeln | Rinderfiletstreifen | Soja | Garnele | eingelegte Bambussprossen | Ingwer

**"Surf & Turf" soup**  
Fish stock | rice noodle | beef fillet strips | soy | shrimp | pickled bamboo shoots | ginger  
B,D,F,L,N,O,P,R

## Salate — Salads

**Granatapfelsalat ✓** € 8,50  
Radicchio | Zucchini | Granatapfeldressing | Quinoa

**Pomegranate Salad ✓**  
Radicchio | courgette | pomegranate dressing | Quinoa  
O

**Caesar Salad**  
Salatherzen | Vogerlsalat | Caesardressing | Parmesanspäne

Lettuce hearts | Lambs lettuce | Ceasar dressing | parmesan flakes

**klein mit Croutons ✓** € 7,50  
**Small with croutons ✓**  
A,C,L,M

**mit Hühnerbrust und Knoblauchbaguette** € 12,50  
with chicken breast and garlic baguette  
A,C,L,M

**mit gegrillten Garnelen und Knoblauchbaguette** € 15,50  
with king prawns and garlic baguette  
A,B,C,L,M

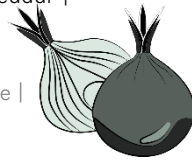
# weitsicht Mains

## Pasta — Pasta

### Spätzle-Soufflé

Käsecreme aus Camembert | Bergkäse | Cheddar | hausgemachte Röstzwiebel

€ 12,50



Camembert cream cheese | mountain cheese | cheddar | homemade crispy onions  
A,C,G

### Rigatoni N° 24 all'arrabbiata

Feine Tomatensauce | getrockneter Vulkanospeck | Chili | Pfefferoni | Olivencrunch

Fine tomato sauce | dried vulcano bacon | chilli | chili peppers | olive crunch

Klein | Small  
Groß | Large

€ 9,50  
€ 12,50

A,C,G,M,O

## Vegan | Vegetarisch

### Gelbes Masaman Curry

knackiges Gemüse | Bambussprossen | Pak choi | Ingwer | Zitronengras | Schwarzer Quinoa

€ 14,50

### Yellow Masaman curry

crunchy vegetables | bamboo shoots | pak choi | ginger | lemongrass | black quinoa

F,H,L,P

### Israelisches Shakshuka

Tomate | Zwiebel | Paprika | Chili | Kreuzkümmel | pochiertes Bio Ei | Weissbrot

€ 11,50

### Israeli shakshuka

Tomato / onion / bell pepper / chilli / cumin / organic poached egg / white bread

A,C

### Gebratener Cous- Cous

Babygemüse | Pak choi | Tomatencoulis | Olivenchip | Mandel

€ 12,50

### Fried cous-cous

Baby vegetables | Pak choi | Tomato coulis | Olive chip | almond

Gedeck pro Person € 2,90

Cover per person € 2,90

## Fischgerichte — Fish

### Gebratenes Forellenfilet

Kaviar | Beurre blanc | feine grüne Keniabohnen | La ratte Kartoffel

€ 22,50

### Fried trout fillet

Caviar | beurre blanc | fine green Kenya beans | La Ratte potatoes  
B,D,G,L,O,R

### Gegrillter Schwertfisch

Glasierte Kohlsprossen | rote Linsen | Yuzusud | grünes Öl von der Petersilie

€ 26,50

### Grilled swordfish

Glazed Brussels sprouts | red lentils | Yuzusud | Green parsley oil  
D,F,O

### Pochiertes Lachsfilet

Safransud | karamellisierter Mandelbrokkoli | schwarzer Quinoa

€ 24,50

Poached salmon fillet  
Saffron stock | caramelized almond broccoli | black quinoa  
D,F,O



## Burger — Burger

### Chicken weitsicht Burger

Brioche Bun | gegrilltes Hühnerfilet | Kimchi | gebratene Ananas | Teryakimayonnaise | Sauerrahm | Süßkartoffelpommes

€ 16,50

Brioche bun | grilled chicken fillet | kimchi | fried pineapple | Teriyaki mayonnaise | sour cream | Sweet potato fries  
A,C,G,M,O

### aDLERS BURGER

Brioche Bun | 100% Rindfleisch aus Tirol | Bergkäse | Salatherzen | Speckstreifen | Kartoffelrösti | Röstzwiebelmayonnaise | Sauerrahm | Süßkartoffelpommes

€ 17,50

Brioche bun | 100% Tyrolean beef | mountain cheese | lettuce hearts | strips of bacon | potato rösti | fried onion mayonnaise | sour cream | sweet potato fries  
A,G,C,M

# 588\*

\*Entfernung in Metern zur Frau Hitt.

\* Distance in meter to Frau Hitt

### Allergene | Allergens

A: Gluten | B: Krebstiere | shellfish | C: Ei | egg | D: Fisch | fish | E: Erdnuss | peanut | F: Soja | soja | G: Milch | milk | H: Nüsse | nuts | L: Sellerie | celery | M: Senf | mustard | N: Sesam | sesame | O: Sulfite | sulphites | P: Lupinen | lupins | R: Weichtiere | molluscs

 Vegetarisch | vegetarian |  Vegan | vegan

# weitsicht Mains

## Fleischgerichte — Meat

### Kalbsackerl trifft auf Fledermaus vom Kräuterschwein

Geschmort | kurz gegrillt | Kartoffelpüree | Tomatenragout | frittierter Rucola

€ 26,50

### Veal cheek meets herbal pig bat

Braised | grilled briefly | mashed potatoes | tomato ragout | fried rocket  
E,F,G,H,L,N

### „Ginger beef“

Rinderfiletstreifen | eingelegter Ingwer | Soja | Bambussprossen | gehackte Nüsse | Keniabohnen | Jasminreis

€ 24,50

Beef fillet strips | pickled ginger | Soy | bamboo shoots | chopped nuts | Kenya beans | jasmine rice  
E,F,H,L,O,P



### Gegrilltes Perlhuhnbrüstchen

Spätzlesouffle | geräucherter Paprika | Sauerrahm

€ 24,50

### Grilled guinea fowl breasts

Spaetzle soufflé | smoked paprika | sour cream  
A,C,G,O

### Lammracks „Kräuterkruste“

Ofentomate | wilder Brokkoli | Kartoffel | Thymianjus

€ 29,50

### Rack of lamb "herb crust"

Oven baked tomato | wild broccoli | potato | Thyme jus  
A,C,G,L,M