

# 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.

**220g Rinderfilet**  
**kleiner gemischter Saisonsalat** € 32,50

220g Beef filet  
small mixed seasonal salad

## 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

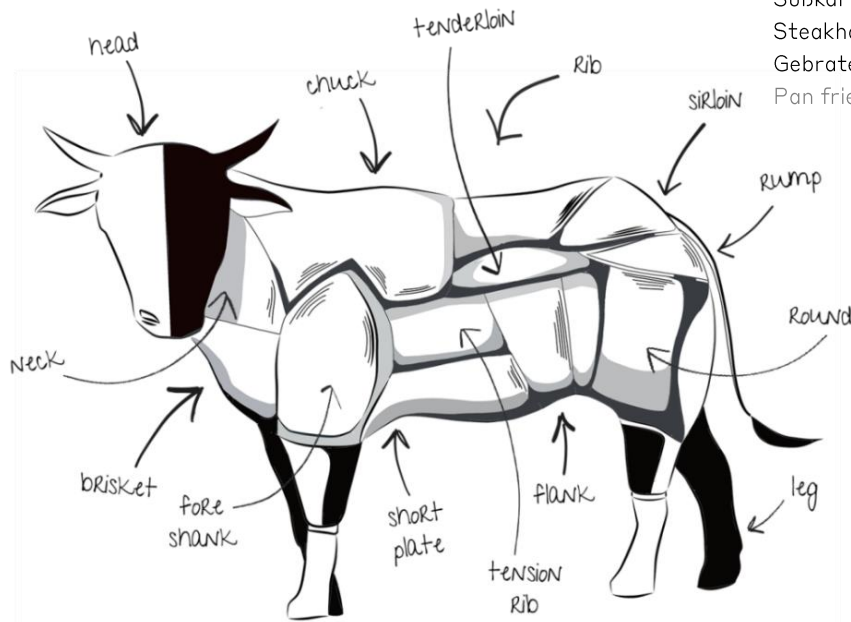
Serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl.  
Served with one sauce of your choice.

## Saucen — Sauces

Portweinjus   Port wine jus	○	€ 3,00
Kräuterbutter   Herb butter	○	€ 3,00
Jack Daniels-Pfeffersauce		
Jack Daniels pepper sauce	G,L,O	€ 3,00
Chimichurri	G,L,O	€ 3,00

## Beilagen — Sides

Kleiner gemischter Saisonsalat   Small mixed seasonal salad		€ 5,50
Zitronen-Kräutergemüse   Lemon & herb vegetables	G,L	€ 4,20
Süßkartoffelpommes   Sweet potato fries	A	€ 4,90
Steakhousepommes   Steakhouse fries	A	€ 4,90
Gebratene Heurigen Kartoffeln   Pan fried new potatoes	G	€ 4,90



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

# weitsicht Starters

## Vorspeisen — Starter

**Beef Tartar vom Tiroler Grauvieh** € 15,50  
Kapern Chutney | Senfbutter | Forcaccia

**Beef tartar from Tyrolean grey cattle**  
capers chutney | mustard butter | forcaccia  
A,C,G,M,O

**Mosaik vom Fisch** € 15,50  
Matcha Tee | Amalfi Zitronen | Tapioka | Reischip

**Fish mosaic**  
Matcha tea | Amalfi lemons | tapioca | rice chip  
A, D

**Burrata "ganz klassisch" ✓** € 9,50  
Rucola | Tomatenmarmelade | karamellierter  
Balsamico | Olio Quattrociocchi di Olivastro

**Burrata "classic" ✓**  
Rocket | tomato jam | caramelized balsamic  
vinegar | Olio Quattrociocchi di Olivastro  
G,O

↑  
veggie



## Suppen — Soups

**Wassermelonengazpacho ✓** € 7,50  
Mozzarellamousse | Basilikum | Grissini

**Watermelon gazpacho ✓**  
Mozzarella mousse | basil | grissini  
A, G, L

**Karfiolcremesuppe ✓✓** € 8,50  
Fermentierter Karfiol | Sesamöl

**Cauliflower crème soup ✓✓**  
cauliflower | sesame oil  
A, C, F, L

## Salate — Salads

**weitsicht Salat ✓✓** € 8,50  
eingelegte Honigmelone | Erdnüsse |  
Himbeerdressing

**Weitsicht salad**  
Pickled honey melon | peanuts | raspberry dressing  
E

**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

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

# weitsicht Mains

## Pasta

### Caneloni al forno

Faschirtes vom Grauvieh | Tomatensauce | Bechamel | Parmesan

Minced Tyrolean grey cattle | tomato sauce | bechamel | parmesan  
A, C, G, L

## Pasta

€ 17,50

## Saisionelles

### Tagliatelle mit Eierschwammerl

Whiskey | Zitrone | Petersilie | Pelperknolle

### Tagliatelle with chanterelle

whiskey | lemon | parsley | Swiss "Belp Ball"  
A, G, L, M

Klein | small  
Groß | large

€ 13,50

€ 16,50

### Eierschwammerlgulasch

Brotsoufflé | Paprika | Thymian | Sauerrahm

€ 22,50

### Chanterelle gulasch

Bread soufflé | pepper | thyme | sour cream  
A, C, G, L, M

### Grünes Risotto

Erbsen | Minze | Lardo | Cashewkerne

€ 13,50

### Green risotto

Pea | mint | Lardo | cashew nuts  
G, H, L

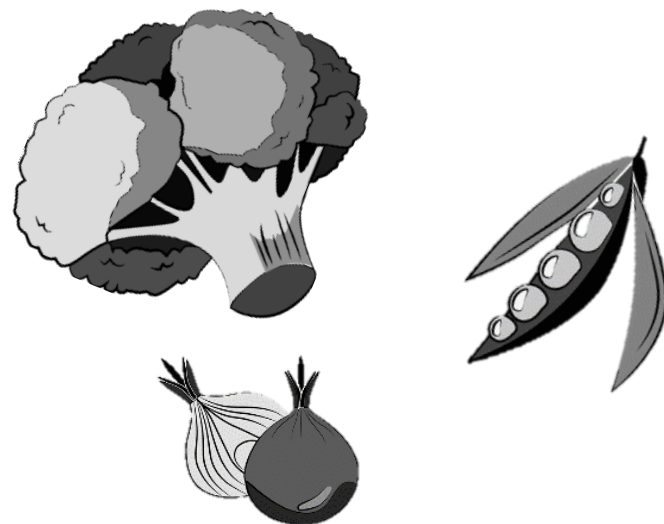
## Vegan | Vegetarisch

### weitsicht „Summer Bowl“

Cous Cous | Chilli | Pfirsich | Guacamole | schwarzer Sesam

€ 14,50

Cous- cous | chilli | peach | guacamole | black sesame  
A, H



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

# weitsicht Mains

## Burger

### 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

## Fisch

### Fischpfanne

3 verschiedene saisonale Fische | Papaya | Mango | Kokosreis

€ 25,50

### Fish pan

3 different seasonal fish | papaya | mango | coconut rice  
E,F,G,H,L,N

## Fleisch

### 220g Rinderfilet mit Eierschwammerl

Bratkartoffel

€ 34,50

### 220 g Beef fillet with chanterelle

Roasted potatoes  
C,G,M,O

### Zitronenhuhn

Geschmorte Maishuhnkeule | Kamille | Karfiol | Bratkartoffel

€ 22,50

### Lemon chicken

Braised corn chicken leg | chamomile | cauliflower | roasted potatoes  
G, L

€ 22,50

# 5.290

\* Entfernung in Metern zur Frau Hitt.

\* Distance in meters to Frau Hitt

### Allergene | Allergens

A: Gluten | B: Krebstiere | shellfish | C: Ei | egg | D: Fisch | fish | E: Erdnuss | peanut | F: Soja | soy | 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

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