

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

220g Rinderfilet € 32,50
 kleiner gemischter Saisonsalat mit weitsicht Dressing | eine Sauce pro Steak ist inkludiert

220g Beef filet
 small mixed seasonal salad with weitsicht dressing | served with one sauce of your choice

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

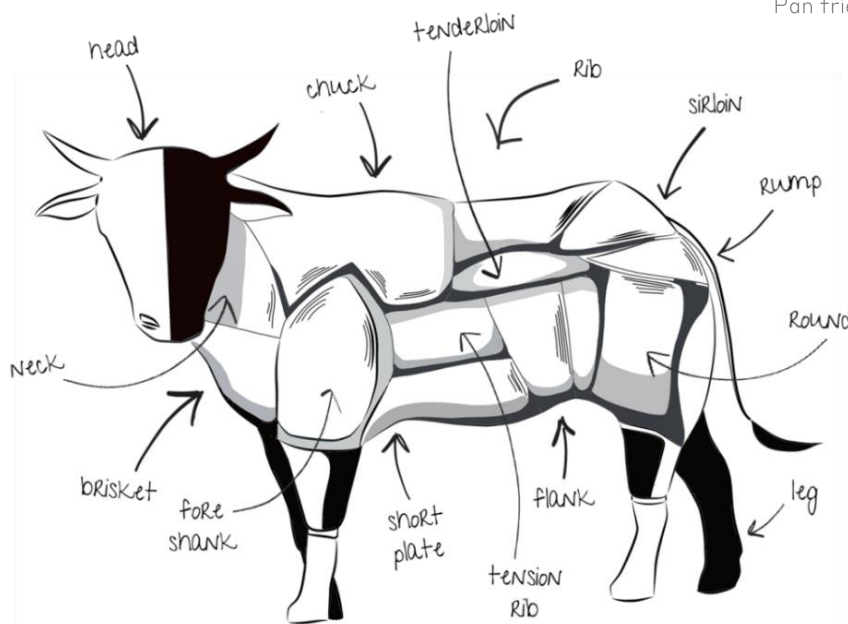
Serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl.
 Served with one sauce of your choice.

Saucen — Sauces

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

Beilagen — Sides

Kleiner gemischter Saisonsalat mit weitsicht dressing | Small mixed seasonal salad with weitsicht dressing € 5,50
 Mandel Kohlsprossen | Almond- brussel sprouts H € 4,90
 Süßkartoffelpommes | Sweet potato fries A € 4,90
 Steakhousepommes | Steakhouse fries A € 4,90
 Gebratene Kartoffeln | Pan fried potatoes G € 4,90



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

weitsicht Starters

Vorspeisen — Starter

Beef Tartar vom Tiroler Grauvieh € 16,50
 Rote Zwiebel-Confit | Petersilienbutter | hausgemachte Focaccia

Beef tartar from Tyrolean grey cattle
 Red onion confit | parsley butter | homemade focaccia
 A,G,M

Frischkäserolle € 10,50
 Gebratene Paprikacreme | Wirsing | Wallnussbrioche | Rote Beete

Cream cheese role
 Roasted pepper cream | savoy cabbage | walnut brioche | beetroot
 G,H,L



veggie

Suppen — Soups

Rote Beete Cappuccino € 8,50
 Rote Beete Essenz | Zimtespuma | Schweinebauch-Wan-Tan

Beetroot Cappuccino
 beetroot essence | cinnamon espuma | pork belly wan-tan
 A,C,F,L

Kürbiscremesuppe € 9,50
 Maishuhn- Lollipop | Orangen-Chutney | Kernölpulver

Pumpkincremesoup
 corn-fed chicken lollipop | orange chutney | pumpkin seed powder
 A,C,G,L

Vegane Süßkartoffelcremesuppe € 7,50
 Kokosmilch | Cayenne Pfeffer | Sesam

Vegan Sweet potato soup
 coconut milk | cayenne pepper | sesame L

Salate — Salads

weitsicht Salat € 8,50
 eingelegte Kräuterseitling | gemischte Blattsalate | Kürbischip | Majorandressing

Weitsicht salad
 Pickled mushrooms | mixed leaf salad | pumpkin chips | majoram 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

Pasta — Pasta

Hausgemachtes Gnocchi Trio ✓ € 13,50
Parmesan crème | Rucola | Schweizer Trüffel

Homemade gnocchi trio ✓
parmesan cheese creme | rocket salad | Swiss truffle
A,C,G,L

Vegan | Vegetarisch

weitsicht Bowl ✓✓ € 14,50
Lauwarmes Hummustrio | Apfel | Sellerie | Nüsse | Sesam

hummus trio | apple | celery | nuts | sesame
A, H

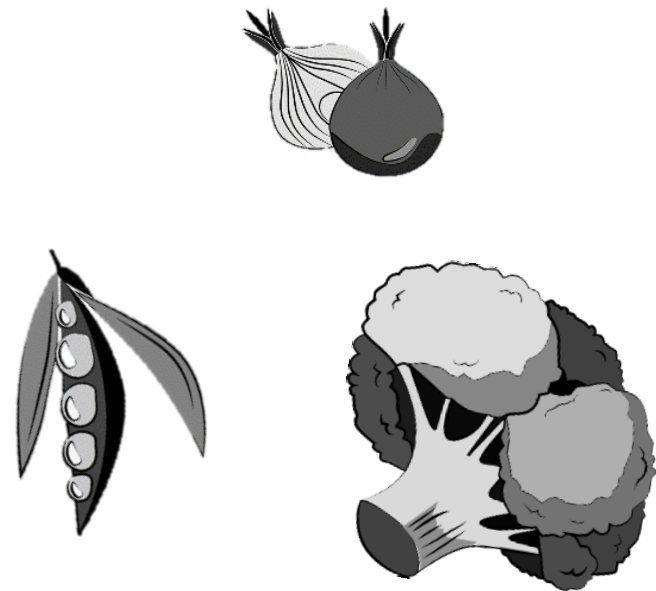
Saisionelles

Pappardelle € 19,50
Hirschragout | Portwein | Dörripflaumen

Deer ragout | portwine | prune
A,C,L,O

Kürbisrisotto ✓ € 14,50
Butternusskürbis | Muskat | Grana Padano | Rucola

Pumpkin risotto ✓
butternut pumpkin | nutmeg | Grana Padano | rocket salad
G,L,O



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

Burger — Burger

aDLERS BURGER € 17,50
100% Rindfleisch aus Tirol | Pilz Mayonnaise | Parmesanchip | Lollo Verde | Soja Schalotten Marmeladen | Brioche Bun | Steakhousepommes | hausgemachtes Ketchup

100% Tyrolean beef | mushroom mayonnaise | parmesan cheese chip | Lollo Verde | Soya shallot jam | Brioche bun | steakhouse potato fries | homemade ketchup
A,C,F,G,M

Fisch — Fish

Lachsforellen Filet aus Leutasch € 25,50
Rösti | Selleriepüree | Steinpilze | Chardonnay

Salmon trout filet from Leutasch
Potato rösti | celery puree | porcini mushrooms | Chardonnay
G,L,O

Fleisch — Meat

Duett vom Wild € 29,50
Rehrücken | Fasanenbrust | Pastinaken | Kohlsprossen | Bratkartoffel | Preiselbeerjus

Duet of game
Venison loin | pheasant breast | parsnips | brussel sporuts | roasted potatoes | mountain craneberry jus
A,L,O

Schweinebacken "Stroganoff" € 23,50
Dreierlei von der Karotte | Essiggurken | Rote Beete | Dampfknoedel | Dijonsenf

Pork cheeks "Stroganoff"
Carrots three ways | pickled gherkin | beetroot | steam dumplings | Dijon mustard
A,C,G,L,M,O

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