

WEITBLICK

LOUNGE | ROOFTOP | BISTRO



**REGIONAL
SAISONAL
BIOLOGISCH.**



**DEIN
MAGIC
MOMENT
BEGINNT BEI
UNS**



WEITBLICK

steht für Fernblick sowie für die Fähigkeit vorauszublicken, zu träumen, künftige Entwicklungen richtig einzuschätzen. Eine Symbiose aus beider Definitionen kannst du hier bei uns im WEITBLICK im Bründl Sports Flagshipstore erfahren und spüren: Den Blick in die Ferne auf das malerische Kitzsteinhorn schweifen lassen und gleichzeitig ein nachhaltiges Gastronomiekonzept mit biologischen, saisonalen, regionalen kulinarischen Köstlichkeiten erleben.

UNSER WEITBLICK NACHHALTIGKEITS-VERSPRECHEN

Unsere WEITBLICK Philosophie folgt dem Bründl Sports B-Green Nachhaltigkeitsversprechen. Ein holistisches, nachhaltiges Konzept mit dem geringstmöglichen ökologischen Fußabdruck.

- Wir halten uns an die Kriterien des „Futouris“ Handbuchs für nachhaltige Gastronomie
- Wir setzen verpackungsarme Zulieferung und kompostierbare Take-away Systeme voraus
- Wir statten unser Personal mit nachhaltiger Arbeitsbekleidung aus
- Wir betreiben verantwortungsvolles Abfallmanagement
- Wir pflegen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln



SEE
ENGLISH
VERSION

REGIONAL

So nah wie möglich, Herkunft ist transparent und gekennzeichnet

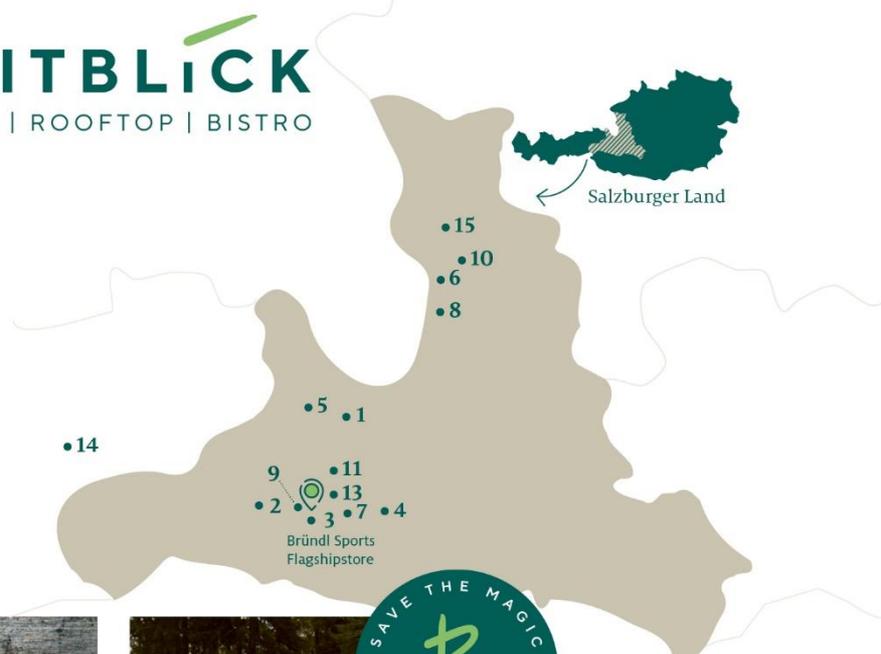
SAISONAL

Der Jahreszeit entsprechend

BIOLOGISCH

Bio-zertifizierte Produkte und Produkte aus natürlicher Landwirtschaft

**UNSER
REGIONALES
LIEFERANTEN-
NETZWERK**
OUR REGIONAL
SUPPLIERS



GEMÜSE VEGETABLES	Stechaubauer Nationalpark Gärtnerei	1 Saalfelden 2 Stuhlfelden
TEIGWAREN PASTA	Tauernpasta Flatscher	3 Kaprun
GEBÄCK / BROT PASTRIES / BREAD	Der Wanderbäcker	12 Leonding
MILCHPRODUKTE DAIRY PRODUCTS	Ziefer Hofmolkerei Pinzgau Milch	5 Leogang 11 Maishofen
JUNGRIND BEEF	Die Schattberger	1 Saalfelden
FLEISCH / WURST MEAT / SAUSAGES	Oberbammer Tauernlamm	9 Piesendorf 4 Taxenbach
EIER EGGS	Familie Schneider Hofladen Hintergaferl - Anja Schwab	7 Bruck
FISCH / FISH ALPENGARNELE / SHRIMP	BIO Fischzucht Krieg Alpengarnele Tirol	10 Söllheim 14 Hall
KÄSE CHEESE	KAS Michi	1 Saalfelden
SALZ SALT	Salzmanufaktur Salitri	8 Hallein
HONIG HONEY	Hinterhauser Imkerei Kaufmann	6 Salzburg 13 Zell am See
TEE TEA	Teekorb Zell am See	13 Zell am See
BIER BEER	Trumer Brauerei	15 Obertrum

FRÜHSTART

GEBÄCK & MEHR

 Müsli Bowl 7,60 €	 Weitblick Porridge 8,90 €
Bio-Joghurt mit Birne, Pumpkin spice und Granola <i>Organic yogurt with pear, pumpkin spice and granola</i>	Zwetschgen Nüsse Honig <i>Porridge with plums,, nuts & honey</i>

WEITBLICK SAUERTEIG SANDWICH

15,60 €

Frisch gefüllt mit regionalen saisonalen Leckereien von unseren Bauern aus der Region, vollendet mit Speck und Spiegelei.

Crispy sour dough bread freshly filled every day with regional seasonal delicacies from our farmers in the region, finished with bacon and a sunny side up

AUS UNSERER KULINARIK VITRINE

 Herzhaftes Omelett 8,90 €	 Vegetarisches Vollkornbrot 11,90 €
Pilze Frischkäse Brot vom Wanderbäcker Optional mit Speck + €1,50 <i>Omelett with mushrooms, young onions, cheese and bread from the Wander Bakery Optional with bacon + € 1,50</i>	Frisch gefüllt mit regionalen vegetarischen Leckereien aus der Region, vollendet mit Spiegelei. <i>Vegetarian whole grain bread, freshly filled every day with vegetarian delicacies finished with a sunny side up</i>
Kapruner Kipferl 9,90 €	
Saftiger Beinschinken Hofkäse Kressetopfen knackiges Gemüse <i>Succulent ham, farmhouse cheese, curd cheese with cress</i>	

KRAFT FÜR DEN TAG

VORSPEISEN & SUPPEN

Pinzgauer Anti Pasti* 16,90 €

Lokale regionale Leckereien aus dem Pinzgau

Local regional Appetizers from Pinzgau

Beef Tatar vom Jungrind 21,50 €

Misocreame | Schwarzbrotchip | Sauerteigbrot

Beef Tatar with misocream, breadchip and Sourdough-bread

Dinkel Gerstlsuppe 7,90 €

Tauerndinkel | Wurzelgemüse | Speck

Tauern-spelt soup with root vegetables, bacon

 **Kürbis-Cremesuppe^v** 6,50 €

mit Sauerteigbrot

Cream soup of pumpkin with Sourdough-bread

 **Schafsfrischkäse** 15,90 €

Rote Rübe | Walnuss | Honig

Feta with beet root, nuts and honey

NUR AB 18.30 UHR

Cremesuppe von der Topinambur 11,00 €

Mit gegrillter Alpengarnele*

Cream soup of topinambur with grilled prawn

Salzburger Vitello 17,00 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherfischsauce & Winter Portulak

Medium roasted cap of rump, with smoked fish-sauce and winterpurslane

*Nicht biologischer Herkunft

**Wildsammlung

SALATE & BOWLS (NUR BIS 18.30 UHR)

Saiblings Bowl	18,90 €	Hendl Bowl	19,90 €
Linsen Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Misomayo <i>char, lentil, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress, miso</i>		Linsen Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Misomayo <i>Chicken, lentil, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress, miso</i>	
 Frischkäse Bowl	15,90 €	 Garten Bowl	11,90 €
Blattsalat Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Misomayo <i>Cheese, salad, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress, miso</i>		Blattsalat Rohkost Sprossen Nüsse Samen Kresse Verjusdressing <i>Salad, vegetables, sprouts, nuts, seeds, cress, verjus</i>	
 Beilagensalat	6,20 €		
<i>Side salad</i>			

Alle unserer Bowls werden mit frischem warmen Sauerteigbrot serviert.
All our bowls are served with freshly baked Sourdough-bread.

HAUPTGANG

 Emmer Ur-Korn Spaghettini 15,50 € Tomaten Kräuterseitling Frischkäse <i>Spaghettini, tomatoes, king oyster mushroom, cream cheese</i>	Trompetennudeln 17,50 € Bolognese vom Jungrind glasierte Karotten geräucherter Schotenkäse <i>Bolognese, glazed carrots, smoked cheese</i>
 Einkorn - Risotto 16,50 € Karotten Pack Choi Hanfsamen <i>Einkorn wheat, carrots, pack choi, hemp seeds</i>	Rib Eye 260g 32,00 € Kartoffel Schmorgemüse Kräuterbutter <i>Rib Eye steak 260g with potatoes and vegetables</i>
Saiblingsfilet 24,00 € Einkorn-Risotto Pack Choi Karotten <i>Char filet, Einkorn risotto, chard</i>	 Dinkel-Kasnocken 15,90€ Mit Bergkäse <i>Classic Austrian Cheese Spätzle</i>

NUR AB 18.30 UHR

Osso Bucco vom Hirsch 29,00 € Mit Haferwurzelcreme & Flowersprouts <i>Osso bucco of deer with flowersprouts & oat root</i>	Gebratenes Saiblingsfilet 26,00 € Rote Rüben-sud Erdäpfel-nidei Wurzelgemüse <i>char filet with beet-root fond, potato-gnocchi and vegetables</i>
---	---

ABENDKARTE SPEZIAL

VEGETARISCHE REISE

Schafsfrischkäse

Mit Roten Rüben, Nüssen,
Wintersalat & Salzburger Honig

Kürbiscremesuppe

Mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Onsen-Ei

Mit Blattspinat & violetter
Kartoffelschaum

Einkorn-Risotto

Mit Karotten & Hanfsamen

Pinzgauer Muas

Leckere, traditionelle Nachspeise aus dem
Pinzgau, mit 2erlei vom Apfel

3 – Gang € 49

4 – Gang € 59

5 – Gang € 69

WIESE & SEE

Salzburger Vitello

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit
Räucherfischsauce & Winter Portulak

Cremsuppe von der Topinambur

Mit gegrillter Alpengarnele*

Gebratenes Saiblingsfilet

Mit hausgemachten Erdäpfel-nidei,
Wurzelgemüse und Rote-Rüben Sud

Osso Bucco vom Hirsch

Mit Haferwurzelcreme & Flowersprouts

Lauwarmer Schokokuchen

Mit eingelegten Birnen & Sorbet

3 - Gang € 52

4 – Gang € 64

5 – Gang € 75

Gerne können wir diverse Speisen auch auf deine Allergene maßgeschneidert zubereiten
We are happy to prepare various dishes tailored to your allergies

KINDER / KIDS

Almpasta 8,90 €
Bolognese oder Tomatensauce
Pasta, choose between Tomato Sauce or Bolognese, cheese

 **Dinkel-Kasnockn** 7,90 €
Mit Bergkäse
Classic Austrian Cheese Spätzle

Grillwürstel 7,50 €
Mit Bratkartoffeln | Grillgemüse
Grilled sausages with potatoes and grilled vegetables

NUR AB 18.30 UHR

Hendlbrust vom Grill 12,00 €
Mit Bratkartoffeln & Gemüse
Grilled sausages with potatoes & vegetables

SÜSSER ABSCHLUSS

NASCHEREIEN & HEIMISCHE SÜSSSPEISEN

Dinkel-Kaiserschmarrn 13,50 €

20 Minuten Wartezeit / *20 minutes waiting time*

Eingekochte Moosbeeren | Honig
Austrian-style pancakes, stewed blueberries, honey

Hausgemachter Strudel 7,80 €

Mit Misssi-Eis
Homemade strudels with local produced ice cream

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen! 4,20 €

Ask for our homemade cakes

Käsevariation 14,50 €

Verschiedene regionale Bio-Käsesorten mit Nüssen und Chutney
Regional Organic-cheese variation with nuts and chutney

NUR AB 18.30 UHR

Lauwarmes Schokoküchlein 11,50 €

Mit eingelegten Birnen & Sorbet
Warm chocolate cake with stewed pear & sorbet

Fragen Sie nach Miri's hausgemachtem Eis 5,90 €

Mit Dinkel-Crumble
Ask for Miri's homemade ice-cream with spelt-crumble