

MENU



WEITMOSER
SCHLOSSALM

FRÜHSTÜCK 09:00 - 11:00 **BREAKFAST**

Hausgemachtes Nusskipferl / *Homemade nut croissant*
5,50

Huteggers Frankfurter mit Senf und Kren / *Wiener sausages from our local butcher*
6,30

Rührei mit Speck und Semmel (3 Eier)
Scrambled eggs with bacon and roll (3 eggs)
8,50

SUPPEN **SOUPS**

Hausgemachte kräftige Rindsuppe:
homemade beef consommé:

mit Fritatten / *with sliced pancakes* 6,20

mit Leberknödel / *with liver dumplings* 6,90

mit Kaspressknödel / *with cheese dumplings* 7,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel
Homemade gulasch soup with roll
8,50

G'sunde Wintamin Suppe aus Bio-Gemüse von Hintermann
Mixed vegetable soup from local products
6,90

Nassfelder Almkäsesuppe mit Preiselbeer
Cheese soup with lingonberries
8,20

KLEINE SPEISEN **SMALL DISHES**

Ab 4 Personen: Gemischte Vorspeisenplatte

4 or more: mixed starter plate

14,80 p.p.

Hausgeräuchertes vom Pinzgauer Bio-Rind mit Olivenöl, dazu Blattsalat und Parmesan

Smoked beef with olive oil, salad and parmesan

13,50

Weitmoser Almjause: Karreespeck, Mittereggkäse, Kaminwurz'n, Hausgeräuchertes, Topfenballerl, Verhackertes und Unterkompberg Bauernbrot

Austrian "Jause" with various local products

14,50

Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind mit pochiertem Ei und getoastetem Baguette

Beef Tatar with poached egg and toasted baguette

18,50 per 100g

23,50 per 180g

Getoastetes Unterkompberg Bauernbrot

Toasted bread from local farmer

mit gebeizter Schmaranz-Forelle, Preiselbeeren, Sauerrahm und Vogerlsalat

marinated salmon trout, lingonberries, sour cream and field salad

16,50

mit Bio Roter Beete vom Hintermann, karamellisierten Haselnüssen, Ziegenkäse, Apfel-Cranberry Marinade

marinated betroot, caramelized hazelnuts, goat cheese, apple-cranberry marinade

14,90

WEITMOSER SALAT BOWL

**Täglich frischer Blattsalat
mit Hollerdressing und folgenden Toppings:**

Daily fresh salad with the following toppings:

mit Mais-Bohnen, Karotten- und Kartoffelsalat

with corn bean salad, carrots, potatoes

11,50

mit geröstetem Speck, Schafskäse und Oliven

with Bacon, sheep cheese and olives

14,50

mit Tagliata vom Weitmoser Bio-Rind

with grilled organic beef

21,00

als kleiner Beilagensalat

as a small side salad

7,90

KINDERGERICHTE FOR KIDS

Spaghetti mit Bolognesesauce

*Spaghetti with tomato sauce or
bolognese* **8,30**

Spaghetti mit Käsesauce

Spaghetti with cheese sauce **8,30**

Kleine Pommes / Small fries **5,30**

Große Pommes / Big fries **7,50**

Grillwürstel mit Pommes

Grilled sausages with fries **7,50**

Schnitzel mit Pommes

Wiener Schnitzel with fries **10,90**

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce und Salat

Baked potato with chive sour cream and salad

9,30

+Speck und Zwiebel/bacon and onions 13,90

+mariniertem Gemüse/marinated veggies 14,90

Weitmoser Burger vom eigenen Bio-Rind

mit karamellisierten Zwiebeln, Gurkerl, Speck, Cole Slaw und Pommes frites

Burger with organic beef, caramalized onions, pickles, bacon, cole slaw and fries

16,20

Berner Würstel von der Metzgerei Hutegger

mit gemischtem Salat oder Pommes

Grilled bacon and cheese sausages with salad or fries

13,50

Spaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem

Spaghetti Bolognese with organic minced beef

13,80

Pasta alla Puttanesca, Tomaten-Olivensauce mit Sardellen

Pasta with spicy tomato sauce and anchovies

13,80

Saftgulasch vom eigenen Bio-Jungrind

mit Serviettenknödel

Gulash of organic beef with dumplings

16,50

Kartoffel-Linsen Eintopf mit Curry

Potato lentil stew with curry

12,90

**Wiener Schnitzel aus der Schweinskarreerose
mit Pommes frites / auf Wunsch mit Preiselbeeren**

Wiener Schnitzel of pork with fries

17,50

**Kürbisrisotto mit Bergkäse,
buntem Pfeffer und Rucola**

Pumpkin risotto with cheese, pepper and rucola

13,90

**Wildragout aus eigener Jagd,
mit Serviettenknödel und eingelegter Birne**

Ragout of local venison with dumplings and pear

19,50

**SKIHAUBENGERICHT 2023/24
KREIERT MIT PHILIP RACHINGER VOM MÜHLTALHOF**

**Gebackener Mühlviertler Speckknödel mit Sauerkraut
und Schweinsbratensaftl**

Baked bacon dumplings with sauerkraut and gravy

18,50

VOM GRILL

Ab 4 Personen: Gemischte Grillplatte

4 or more: mixed grilled plate

29,50 p.p.

Steirische Hühnerbrust auf Schwarzbrottoast mit gemischten Blattsalaten und hausgemachtem Apfel-Chili-Chutney **oder Curry Sauce**

Styrian chicken breast on toast with mixed salads and homemade apple-chili-chutney or curry sauce

21,00

Beiried vom österreichischen Stier*

*Sirloin of Austrian bull**

31,50

Tauern Lammsattel* / Lamb saddle*

31,50

Quesadilla mit Hühnerbrust, Almkäse und Salat/ Quesadilla with chicken, cheese and salad

21,00

Nach Verfügbarkeit gibt's auch Filet und Beiried vom Weitmoser Bio-Rind!

Wir beziehen das gesamte Fleisch, das nicht aus der eigenen Landwirtschaft stammt, von langjährigen Partnern. Österreichische Top-Qualität ohne Kompromisse. Unsere Lieferanten: Hutegger in Bad Hofgastein, Tauernlamm in Eschenau und Ablinger in Oberndorf.

***mit Ofenkartoffel, Sauerrahm, Kräuterbutter und Blattsalaten serviert.**

Dazu eine Sauce zur Wahl: Jalapenomayo, Currysauce, Apfel-Chili Chutney oder Tomatensalsa

**served with baked potato, sour cream, herb butter and salad.*

Choose 1 sauce: Jalapeno mayo, curry sauce, apple chili chutney or tomato salsa

DESSERTS

Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel

Apple-strudel or strudel with curd

5,50

+Vanillesauce/*with vanilla sauce* **8,10**

Topfenknödel mit Marillenröster

Curd dumpling with apricots

10,10

Schwarzbeernock'n

Pancakes made from blueberries

13,50

Sachertorte, Marillenkuchen mit Schlag oder Tiramisu

„Sacher“ cake, apricot cake or tiramisu with cream

5,90

Germknödel* mit Vanillesauce oder Butter und Mohn

Sweet dumpling stuffed with jam served with vanilla sauce or butter and poppy-seeds

9,10

**als einziges Gericht nicht selbstgemacht, aber ein Klassiker!*

KAFFEE VON BIEDER&MAIER COFFEE AND CLASSICS

Verlängerter 3,90

Espresso 3,40

Espresso double 4,90

Cappuccino 4,20

Caffè Latte 5,70

Irish Coffee 9,20

HEIßE GETRÄNKE *HOT DRINKS*

Sonnentor Teesorten 3,60
Tee mit Rum 5,10
Glühwein (1/4l) 5,80
Jagatee (1/4l) 6,20
Heiße Schokolade mit Schlag 4,90
mit Rum oder Amaretto (2cl) 6,40
Heisse Witwe oder Schneeflockerl (5cl) 5,30

ALKOHOLFREI *NON ALCOHOLIC*

Skiwasser oder Skisoda (0,5l) 4,20
Apfelsaft gespritzt (0,5l) 5,00
Pona Fruchstäfte prickelnd (Apfel Ingwer oder Rote Traube) (0,3l) 5,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Frucade, Fritz MischMasch, Fritz Limo,
Almdudler (0,33l) 4,20
Rauch Eistee Pfirsich (0,33l) 4,20
Verschiedene Fruchstäfte (Johannisbeer, Orange, Marille) gespritzt (0,5l) 5,50
Red Bull (0,25l) 5,00
Mineralisiertes Schlossalm-Quellwasser (0,5l/1l) 3,00/4,50
Dienstleistungspauschale für ein Glas Leitungswasser (0,5l) 1,20

Alle Preise sind in € und inklusive Mwst. angegeben.

OFFENE WEINE 1/8L
WINE BY THE GLASS

Grüner Veltliner Weitmoser Edition No10 2022

*Spezialabfüllung für Weitmoser Betriebe
Weingut Nigl, Kremstal*

5,90

Gelber Muskateller Sand und Schiefer 2022

Weingut Tement, Südsteiermark

6,50

Chardonnay Furth 2022

Weingut Malat, Kremstal

6,90

Blaufränkisch 2022

Weingut Krutzler, Eisenberg

6,20

Zweigelt 2021

Weingut Ziniel, Neusiedlersee

5,90

Hausmarke Rot 2020

Weingut Gober&Freinbichler, Mittelburgenland

6,20

Manchmal haben wir auch sonst noch was offen!
Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

BIER

- Pils vom Fass (0,3l/0,5l) 4,80/5,80
- Obertrumer Original Zwickl vom Fass (0,3l/0,5l) 4,80/5,80
- Sigl's Radler vom Fass (0,3l/0,5l) 4,80/5,80
- Trumer Freispiel alkoholfrei (Flasche 0,5l), 5,80
- Maisel's Weisse vom Fass (0,3l/0,5l) 4,90/5,90
- Maisel's Weisse alkoholfrei (Flasche 0,5l) 5,90

DRINKS

- Glas Prosecco Treviso Le Manzane (1/8l) 5,90
- Aperol oder Campari Spritz mit Prosecco (1/4l) 7,60
- Lillet Berry (1/4l) 8,10
- Hugo mit Prosecco (1/4l) 7,40
- Weißer G` spritzter (1/4l) 4,40
- Pfirsichbowle (legendär! 1/4l) 6,90
- Williams mit Birne (2cl) 4,70

SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE 2CL

Freihof

- Obstler, Williams Birne 3,90
- Enzian Marille 4,10

Bauer

- Zirbe 4,10
- Geile Nuss 4,30

Primushäusl am Wolfgangsee

- Salzburger Birne, Bergobstler oder Schwarze Ribisel Likör 4,90
- Gebirgsvogelbeere 8,60

**Seit 40 Jahren steht die Weitmoser Schlossalm für
Skihüttenküche auf hohem Niveau.**

Die Qualität der Grundprodukte steht bei uns an oberster Stelle
– wenn möglich versuchen wir regional einzukaufen und die
Lieferwege so kurz wie möglich zu halten.

Das Rindfleisch beziehen wir zum Großteil aus der eigenen,
biologisch zertifizierten Pinzgauer-Rinderzucht.

Wir mineralisieren das Schlossalm-Quellwasser selbst: Statt
Mineralwasser auf den Berg zu liefern, können wir so
gemeinsam mit BWT beste Wasserqualität mit möglichst
wenig CO₂-Verbrauch anbieten. Bitte fragen Sie auch nach
unserer Weinkarte mit mehr als 200 verschiedenen Positionen!

Besuchen Sie unser Restaurant **WEITMOSER SCHLÖSSL** in Bad
Hofgastein! Tischreservierung empfohlen unter: 06432 6601.

Wir freuen uns außerdem auf einen Besuch in unserer kleinen
Schwester, der **WEITMOSERIN**, im Gebäude der Talstation
Schlossalmbahn.

WWW.WEITMOSER.AT