weitmoserin

DIE KLEINE SCHWESTER

FRÜHSTÜCK & DEN GANZEN TAG 9-17 UHR

Sesambagel mit Hausgeräuchertem vom Weitmoser Bio Rind und Hüttenkäse Breakfast bagel with smoked organic beef and cottage cheese	12
Ein Paar Debreziner mit Handsemmel "Debreziner" sausages with bread roll	7,2
Hausgemachte Belgische Waffeln mit Schlagsahne Belgian waffels with whipped cream	8,8
 + Zimt-Zucker & Apfelmus cinnamon-sugar apple sauce + Banane und Schokosauce banana and chocolate sauce 	
SUPPEN	
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel und Gemüsejulienne	8,5
Beef consommé with cheese dumplings and vegetables	
Erdäpfel-Knoblauchsuppe mit Knoblauchcroutons	7,5

8,5

Alle Preise sind in € und inklusive Mwst. angegeben.

Mais-Popcorn Suppe

BELGISCHE POMMES (BIS 19:30)

Belgische Pommes | Belgian fries

+ Pulled Pork mit Bergkäse und Chimmichurri	9,8
+ Griechisch mit Feta, Salsa, Oliven und Basilikum	9,8
+ Mexican Style mit Chili, Cheddar und Jalapeño	10,5
Mexican style - chili, cheddar and jalapeño	
+ Cesar Style mit Parmesan, Avocado, Sardellen und	11,5
Kapern	

Ceasar style - parmesan cheese, avocado, anchovies and capers

EINKEHRSCHWUNG AUF 1970M:

Erleben Sie unsere bediente Skihütte mit erlesenen Weinen, raffinierten Gerichten und klassischen Skihütten-Köstlichkeiten!



FÜR DEN KLEINEN UND GROßEN HUNGER

Weitmoser Burger vom eigenen Bio-Rind mit karamelisierten Zwiebeln, Gurkerl, Käse, Speck, Coleslaw Burger with organic beef, caramalized onions, pickles, cheese, bacon, coleslaw Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	13
Homemade chicken nuggets with fries	
Große Portion Big portion	14,9
Kinderportion Kid's portion	9,5
Gemischter Blattsalat mit Weitmosers Signature Dressing Mixed salad with Weitmoser's signature dressing	13,5
+ mit Tagliata vom Bio-Rind 120g	23
+ with tagliata from organic beef 120g Clubsandwich (Huhn, Spiegelei, gebratener Speck) Club sandwich (chicken, fried egg, bacon)	14,5



Weitmoser Skifahrer-Jause Karreespeck, Hirsch-Polnische, Mittereggkäse, Kaminwurz'n, Hausgeräuchteres, Topfenballerl, Grammelschmalz, Sauerteigbrot - gibt's bis 19:30! Austrian "Jause" with various local products - until 19:30!	15,5
Mediterraner Linseneintopf mit Südtiroler Schüttelbrot Mediterranean lentil stew with special tyrolean "Schüttelbrot"	14,2
Smörrebroed mit gebeiztem Saibling, Roter Beete und Kren Smörrebroed with marinated char, beetroot and horseradish	19,5
Katsu Sando - Gebackenes Schweinesandwich mit smashed Gurkensalat Fried pork sandwich "Katsu Sando" with cucumber salad	16,5
Curry Wurst mit Pommes Rot-Weiß	13

"Wir betreiben eine eigene Pinzgauer Rinderzucht nur 500 Meter von der Weitmoserin entfernt und achten bei allem, was wir anbieten – von Kaffee über Bier, Wein, Limos bis hin zu Wurst, Käse und Fisch – auf beste regionale Qualität. Und ab und zu blicken wir auch über den Tälerrand hinaus ;)"

Familie Scharfetter & Team

BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	7,9
Pommes Frites mit Ketchup und Mayo Fries with ketchup and mayonnaise	5,5
Süßkartoffelpommes mit Curry Dip Sweet potato fries with curry dip	5,9
BAR SNACKS (BIS 19:30)	
Schale mit Gewürznüssen Spiced nuts	3,5
Schale mit marinierten Oliven Marinated olives	4,5

Wir machen nicht oft Party, aber wenn, dann richtig! Folge @weimo_nites, um immer up to date zu bleiben!

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlag	6
Homemade apple strudel with whipped cream	
mit Vanillesauce with vanilla sauce	8,9
Hausgemachte Belgische Waffeln mit Schlag Belgian waffels with whipped cream	8,8
+ Zimt-Zucker Apfelmus Cinnamon-sugar apple sauce	
+ Banane und Schokosauce Banana and chocolate sauce	
Kuchen des Tages mit Schlag	6
Cake of the day with whipped cream	

SAVE THE DATES:

Weimo.nites Winterfest am 25.01.2025

ALMABTRIEB mit der Gruppe Gastein am 29.03.2025

DIE NORD Siegerehrung mit den Strangers und Max Steinbauer am 05.04.2025

TRUMER BIER

Pils vom Fass 0,3l / 0,5l	4,9/6,1
Obertrumer Original Zwickl vom Fass 0,3l / 0,5l	4,9/6,1
Obertrumer Radler vom Fass 0,3l / 0,5l	4,9/6,1
Obertrumer Märzen 0,331 Flasche	4,9
Trumer Freispiel, alkoholfreie 0,5l Flasche	6,1
DIE WEISSE AUS SALZBURG	
Hell 0,3l/0,5l	5,1/6,3
Alkoholfrei 0,5l	6,3
WEITMOSERIN DRINKS	
Glas Prosecco Treviso Le Manzane 1/8l	6,5
Weißer G`spritzter 1/4l	4,7
Lillet Wildberry 1/4l	8,6
Aperol, Campari oder Lillet Spritz - mit Prosecco 1/4l	7,9
Hugo - mit Prosecco 1/4l	7,6
Campari Soda 1/4l	6,7
Campari Orange 1/4l	7,5
SHOTS	
Hausmischung oder Jägermeister 2cl	4
Slippery Nipple 2cl, Fireball 2cl, Pickled Whiskey 4cl	4,2
Mango Habanero 2cl	4,6
Willi mit Frucht 2cl	4,9
Flügerl 5cl	5,1
Lawinengefahr 6cl, Averna Sour 3cl, Rüscherl klassisch oder blond 6cl	5,1
Flying Hirsch 6cl	5,7

ALKOHOLFREI

Skiwasser oder Skisoda 0,5l	4,5
Apfelsaft gespritzt 0,5l	5,3
Cola, Cola Zero, Frucade,	4,5
Fritz MischMasch, Fritz Limo, Almdudler 0,33l	
Rauch Eistee Pfirsich 0,33l	4,5
Verschiedene Fruchtsäfte	5,8
(Marille, Orange, Johannisbeere) gespritzt 0,5l	
Red Bull und Organics: Tonic Water	5,2
Lobster Tonic, Ginger Ale und Bitter Lemon, 0,21	5,2
	0,_
Mineralisiertes Quellwasser laut/leise	
0,375l oder	3,2
0.751	$\frac{3,2}{4,9}$
Dienstleistungspauschale für ein Glas Leitungswasser 0,5l	1,8
BIO-KAFFEE VON NATURKAFFEE	
Verlängerter	4,2
Espresso	3,6
Doppelter Espresso	5,1
Cappuccino	4,7
Caffè Latte	5,9
Irish Coffee	10,5
Cappuccino mit Baileys	7,2
mit Hafermilch	
IIII Halefiiiicii	+0,5
HEIßE GETRÄNKE	
Sonnentor Teesorten	3,9
Tee mit Rum	5,9
Heiße Schokolade mit Schlag	
mit Rum oder Amaretto 2cl	5,1
	6,9
Glühwein	6,2
Jagatee	6,8
Schneeflockerl oder Heiße Witwe 5cl	5,5

WEINE GLASWEISE

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Grüner Veltliner "Weitmoser Edition no12" 2023	6,4
Spezialabfüllung, Weingut Loimer, Kamptal	
Querschnitt Weiß 2022	7,2
Weingut Kolfok, Mittelburgenland	
Chardonnay Furth 2023	6,9
Cuvée Rot "Weitmoser Edition" 2022	6,9
Weingut Straka, Südburgenland	
Blaufränkisch Ried Johanneshöhe 2020	7,1
Rotwein der Woche nach Ang	ebot
SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE	
Freihof	
	4,2
	4,3
Bauer	
	4,3
	4,5
Primushäusl am Wolfgangsee	
Salzburger Birne, Bergobstler oder Schwarze Ribisel Likör	5,2
	9,1

BESUCHEN SIE UNS AUCH IN UNSEREM RESTAURANT WEITMOSER SCHLÖSSL:



Stefan Viehauser und sein Team verbinden österreichische Klassiker mit moderner Kochkunst auf 2-Hauben-Niveau.

WWW.WEITMOSER.AT

SCHÖN, DASS DU DA BIST.