

Winter im Weitmoser Schlössl

Wir freuen uns, Sie nach 2 Jahren schöpferischer Pause auch in den Wintermonaten wieder im Weitmoser Schlössl begrüßen zu dürfen.

Die Geschichte des Hauses geht bis ins 11. Jahrhundert zurück, war erst ein Außensitz der Ritter von Goldecke, dann Stammhaus des Bergbau-Pioniers Christoph Weitmoser und ist seit 1752 im Besitz der Familie Scharfetter. Seit jeher gehört zum G'Schloss auch eine Landwirtschaft. Diese wird seit der Jahrtausendwende biologisch betrieben und der Fokus liegt auf der heimischen Rasse Pinzgauer Rind in Mutterkuhhaltung.

Was nicht vom eigenen Hof kommt, versuchen wir in bester Qualität bei unseren Lieferanten zu erwerben.

Hier ein Auszug unserer Lieferanten:

Metzgerei Hutegger – Fleisch – Bad Hofgastein; Tauernlamm – Fleisch – Eschenau; Biobauernhof Schmaranzgut – Fisch – Bad Hofgastein; Almgenossenschaft Nassfeld – Käse – Bad Gastein; Biogemüse Hintermann – Gemüse – Bad Hofgastein; Milchvergnügen – Milchprodukte – Bad Hofgastein; Radlacher Hof – Käse – Bad Hofgastein; Haitzingbauer – Schnaps – Bad Hofgastein; Durzbauer – Schnaps – Bad Hofgastein; Trumer Privatbrauerei – Bier – Obertrum; Döllnerer – Wein – Golling; Weinskandal – Wein – Wien; Wein Wolf – Wein – Salzburg; Wieser, Kolarik & Leeb, Getränke – Piesendorf; uvm.

Die Küche um Küchenchef Stefan Viehauser kocht frisch und mit Leidenschaft und manchmal können die Zutaten in den Gerichten variieren. Sollten Sie Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben, bitte geben Sie uns Bescheid.

Wir erlauben uns, Sie gleich nach Ankunft im Restaurant nach Ihrem gewünschten Wasser (still oder prickelnd) zu fragen und eine Wasser- und Gedeckpauschale von 5,5€ pro Person zu verrechnen.

Sie bekommen bestes Schloss-Quellwasser, mit moderner BWT-Technik mineralisiert.

Sollten Sie ausdrücklich auf Wasser als auch Brot verzichten wollen, bitten wir Sie, uns zu informieren!

Für Sie im Schlössl tätig: Stefan Viehauser, Laurin Rainer, Edgars Riekstins, Julian Scharfetter,

...



Wir servieren auf dem Stein:

Röstzwiebelbutter und Miso-Butter
mit Schwarzbrot

DAS WINTERMENÜ

Gebackener Kalbskopf
Viehauser's Senf, Karotte, zweierlei vom Flusskrebs 18,5

—

Wildconsommé
Wacholder, gebeizter Hirsch 10,5

—

Weitmoser Ei-Raviolo
Bergkäse Fonduta, gegrilltes Romana Salatherz 18,5

—

Glasierter Stör vom Schmaranz
gegrilltes Bio-Weißkraut, Schnittlauch, Karamell Miso, Veitbauern Topfen 33,-

—

Rinderfilet Rossini Gasteiner Art
Rinderfilet vom Weitmoser Bio-Rind
Rinderleberpofesen, Topinambur, Heu-Hollandaise 37,5

—

Nougatmousse
Viehauser's Zwetschken Essig, Honig 13,5

oder

Gegrilltes Raclettebrot
gepickeltes Gemüse, Preiselbeer Chutney 13,5

4 Gänge (ohne Kalbskopf & Stör) 59,-

5 Gänge (ohne Stör) 76,-

6 Gänge 99,-

DAS SCHLOSSMENÜ

Roggen-Blattlkrapfen mit Sauerkraut 14,8

oder

Klassisches Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind
Stundenei, Schwarzbrot 18,-

—

Borschtsch

Rote Rüben Suppe mit Kren und Malzbrioche 8,5

oder

Rindsuppe mit Markknödel 8,5

—

Pannonisches Schmaranz-Karpfenragout
Salzitrone, Bärlauchkapern 28,5

—

Geschmorte Rinderbacke vom Weitmoser Bio-Rind
Cremepolenta, rote Beete 25,5

oder

Klassischer Tafelspitz vom Weitmoser Bio-Rind
Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren 27,-

oder

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren 27,-

oder

Ragout vom Wild, je nach Abschuss Reh oder Hirsch, aus Gasteiner Jagd
Serviettenknödel, Rotkraut, Sauerrahm 25,-

—

Mille Feuille vom Veitbauern
Milch, Topfen, Latschenkiefer 13,5

oder

Gegrilltes Raclettebrot
gepickeltes Gemüse, Preiselbeer Chutney 13,5

4 Gänge (ohne Karpfenragout) 51,-

5 Gänge 69,-

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Roggen-Blattlkrapfen mit Sauerkraut 14,8

Borschtsch

Rote Rüben Suppe mit Kren und Malzbrioche 8,5

Weitmoser Ei-Raviolo

Bergkäse Fonduta, gegrilltes Romana Salatherz 18,5

Gegrilltes Bio-Weißkraut vom Hintermann

Schnittlauch, Karamell Miso, Veitbauern Topfen 21,-

Mille Feuille vom Veitbauern

Milch, Topfen, Latschenkiefer 13,5

oder

Gegrilltes Raclettebrot

gepickeltes Gemüse, Preiselbeer Chutney 13,5

4 Gänge (ohne Ei-Raviolo) 44,-

5 Gänge 57,-

Zum Digestif empfehlen wir

Espresso / doppelter Espresso	3,4/4,9
Salzburger Birne oder Bergobstler Primushäusl 2cl	4,9
Gebirgsvogelbeere oder Waldhimbeer Pimushäusl 2 cl	8,6
Diplomatico 2cl	7,6
Plantation XO 20-jährig 2cl	9,8
Ron Zacapa 23-jährig 2cl	9,8