

Winter im Weitmoser Schlössl

Die Küche um Küchenchef Stefan Viehauser kocht frisch und mit Leidenschaft, das heißt 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 6€ pro Person zu verrechnen.

Sie bekommen bestes Schloss-Quellwasser mit moderner BWT-Technik mineralisiert. *Sollten Sie ausdrücklich auf Wasser und Brot verzichten wollen, bitten wir Sie, uns zu informieren!*

Aperitif

Trumer Pils vom Fass 0,3l oder 0,5l 4,9/6,1

Glas Extra Brut Bründlmayer, Kamptal 1/8l 9,-

Campari Soda 6,7

Pona Apfel-Ingwer prickelnd 0,33l 5,2

Pona Rote Traube prickelnd 0,33l 5,2

Eddie's Honey Ginger Beer 5,5

Immer Offene Weine: (1/8l)

Gelber Muskateller Südsteiermark 2023, Weingut Gross 7,2

Weitmoser Edition Grüner Veltliner 2023, Weingut Loimer, Kamptal 6,4

Weitmoser Edition Rot Cuvée, Weingut Straka, Südburgenland 6,4

Querschnitt Rotburger, Weingut Kolfok 2021, Mittelburgenland aus der Magnum 6,9

Hier ein Auszug unserer Partner & 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; Döllerer – Wein – Golling; Weinskandal – Wein – Wien; Wein Wolf – Wein – Salzburg; Wieser, Kolarik & Leeb - Getränke – Piesendorf; Naturkaffee – Kaffee – Seeham uvm.



DAS WINTERMENÜ

Gefülltes Hendlflügerl

Topinambur, Grapefruit Baba Ganoush 18,5

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2023, Jürgen Trummer, Südsteiermark 7,5

Molkesuppe

Fischnockerl, Bärlauch, eingelegte Blüten 9,5

Silvaner Alte Reben 2022, Weingut Saalwächter, Rheinhessen 9,2

Eigelb Raviolo

gegrillter Caesar Salat, Safranschaum 21,-

Weißburgunder Prellenkirchen 2020, Weingut Markowitsch, Carnuntum 8,5

Cashew Stör vom Schmaranz Bauern

Spinat Okonomiyaki, Klachel Ramen Schaum 33,5

Querschnitt Rosé 2021, Kolfok/Stefan Wellanschitz, Mittelburgenland 11,5

Smoked Wangerl vom Weitmoser Bio Rind

Rotkraut, Rote Beete Germknödel 35,-

Dolcetto d'Alba Trifole 2022, Bruno Rocca, Piemont 9,-

Offene Kardinalsschnitte mit Nougat 13,5

oder

Honig-Thymian Sellerie

warme Ziegen Camembert Creme, Berberitzen 13,5

Seewinkel Beerenauslese 2017, Weingut Heinz Velich, Neusiedlersee 8,5

4 Gänge (ohne Hendlflügerl & ohne Raviolo) 79,- |

5 Gänge (ohne Hendlflügerl) 94,- |

6 Gänge 108,- |

Weinbegleitung je 1/8l 38,-

Weinbegleitung je 1/8l 46,5

Weinbegleitung je 1/8l 54,-

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Topinambur Cannellono, Grapefruit Baba Ganoush 17,5

Kastanien Creme Suppe mit Gewürz Granola 9,5

Pochierte Veitbauern Topfen Nocke
Kohl, Wacholder,
Bartholomä Äpfel aus dem Schlossgarten 17,5

Gegrilltes Bio-Rotkraut vom Hintermann
Karamell Miso, Glühwein Topfen, Buerre Rouge 21,-

Offene Kardinalsschnitte mit Nougat 13,5

oder

Honig- Thymian Sellerie
warme Ziegen Camembert Creme und Berberitzen 13,5

4 Gänge (ohne Cannellono) 56€

5 Gänge 67€

Wir legen Wert auf höchste Qualität, Saisonalität & Regionalität unserer Grundprodukte.

Das Rindfleisch beziehen wir aus der eigenen biologisch
zertifizierten Pinzgauer Rinderzucht.

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

CUT OF THE DAY vom Holzkohlegrill

Wir informieren Sie gerne, was wir im Angebot haben!

3erlei Saucen, Salz und Pfeffer

dazu	Grüner Salat	6,9
	Grillgemüse	4,7
	Speckbohnen	4,7
	Röstkartoffeln	4,7

DAS SCHLOSSMENÜ

Klassisches Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind
Eidotter, hausgemachtes Essiggurkerl, Sardellencruffin 19,5

oder

Pochierte Veitbauern Topfen Nocke
Kohl, Wacholder, Bartholomä Äpfel aus dem Schlossgarten 17,5

—

Kastanien Creme Suppe mit Gewürz Granola 9,5

oder

Rinderconsommé mit 3erlei Knödel 8,5

—

Laibchen und Züngerl vom Gasteiner Wild
Erdäpfel-Kräuterpüree, eingelegtes Gemüse und Preiselbeer Jus 19,50
als Hauptgang 27,5

—

Wiener Schnitzel vom Kalb,
gerührte Preiselbeer Marmelade, Erdäpfel Gurkensalat 28,5

oder

Klassischer Tafelspitz vom Weitmoser Bio-Rind
Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren 27,5

oder

Geschmortes Lamm-Ossobuco mit Safransauce, Cremepolenta,
gegrillter Zucchini 33,5

oder

Gedünsteter Schmaranz Saibling, Acqua Pazza, cremiger Sauerrahmkartoffel 32,5

—

Gebackene Mäuse, Vanille, Orangen und Rum-Rosineneis 13,5

oder

Honig-Thymian Sellerie
warme Ziegen Camembert Creme, Berberitzen 13,5

4 Gänge (ohne Wildlaibchen) 66,-

5 Gänge 79,-