

DAS HERBSTMENÜ

Gegrilltes Kürbistatar
Zwiebel, eingelegte Vogelbeeren

--

Hausgemachter Matjes vom Schmaranz Alpenlachs
bunte Kirschtomaten, Estragon und Escabeche Sud

Geeister Borschtsch -Rote Rüben Süppchen-
Gurke, Dill, Sauerrahm

Glasierter Stör vom Schmaranz
Ofen-Spitzkraut, Miso Karamell, Ricotta und Apfel Granola

In Bienenwachs gegarte Kalbsbrust
Griesknödel, Safran-Artischocke, gebratene Eierschwammerl und Paella-Sauce

--

Ribisel Cannellono
Viehauser's Honig und Sauerklee

4 Gänge (ohne Stör & Tatar) 56,-

5 Gänge (ohne Stör) 69,-

6 Gänge 92,-

Wir legen Wert auf höchste Qualität, Saisonalität & Regionalität unsere Grundprodukte. Das Rindfleisch beziehen wir aus der eigenen biologisch zertifizierten Pinzgauer Rindzucht.

Was der Stall nicht hergibt bekommen wir in mindestens gleicher Qualität von unseren langjährigen Lieferanten Hutegger in Bad Hofgastein & Tauernlamm in Eschenau.

Den Großteil des Gemüses liefert die Familie Hintermann aus Bad Hofgastein, den Fisch Valentin Viehauser vom Schmaranz.

Die Küche um Küchenchef Stefan Viehauser kocht frisch & mit Leidenschaft und manchmal können die Zutaten in den Gerichten variieren. Sollten Sie also Unverträglichkeiten bzw.

Allergien haben, bitte informieren Sie uns.

Wir wünschen einen Guten Appetit & eine schöne Zeit im Weitmoser Schlössl.

Familie Scharfetter & Team

Wir servieren auf dem Stein:

Braune Kürbis-Shoyu-Butter und Schnittlauch- Zitronenbutter
mit Schwarzbrot 3,-

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

„Vitello Trotato“

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz mit Räucherforellensauce
Rucola und halbtrockene Kirschtomaten 18,5

Klassisches Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind
Stundenei, marinierter Babyspinat, Gebäck 100g 18,-
180g 26,-

Gebackenes Kalbsbries
Erdäpfelsalat, Graumohnmiso als Vorspeise 15,-
als Hauptgang 21,-

Hausgemachter Matjes vom Schmaranz Alpenlachs
bunte Kirschtomaten, Estragon und Escabeche Sud 18,5

Gegrilltes Kürbistatar
Zwiebel, eingelegte Vogelbeeren 15,5

Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel und Sauerrahm als Vorspeise 16,5
als Hauptgang 22,-

Getrüffeltes Schwarzbrot-Tagliatelle mit Stundenei 16,9

SUPPEN

Tafelspitzbouillon mit 3erlei Einlage 8,5

Bouillabaisse vom Gasteiner Fisch
Gemüstreifen & pochierter Fisch 10,5

Geeister Borschtsch -Rote Rüben Süppchen-
Gurke, Dill, Sauerrahm 8,5

HAUPTGÄNGE

Brennnessel Gnocchi getrocknete Kirschtomaten, gereifter Käse, kleiner Salat	19,-
Bunter Blattsalat mit Holunderdressing & gesalzenen Marillen	16,-
mit hausgeräuchertem Rind	19,5
Glasierter Stör vom Schmaranz Ofen-Spitzkraut, Miso Karamell, Ricotta und Apfel Granola	28,5
In Hollunderöl konfiertes Alpenlachs Salatcreme, Stangensellerie, grüner Apfel, Kaviar	34,-
Ragout vom Wild, <i>je nach Abschuss Reh oder Hirsch</i> , aus Gasteiner Jagd mit gebratenem Brioche, Eierschwammerl und Rotkrautsalat	24,5
Tafelspitz vom gekochten Weitmoser Bio-Rind in der Kupferpfanne serviert Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce	26,5
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und grüner Salat	27,5
Gebratene Kalbsleber Berliner Art Kartoffelpüree, Röstzwiebel und karamellisiertem Apfel	22,5
In Bienenwachs gegarte Kalbsbrust Griesknödel, Safran-Artischocke, gebratene Eierschwammerl und Paella-Sauce	28,5



VOM HOLZKOHLEGRILL

Tauernlamm-Sattel

29,5

Piri-Piri Hühnerbrust

17,5

Beiried vom Weitmoser Bio-Rind

250g 29,5

Entenbrust

200g 22,-

Für 2 Personen: Ribeye vom Salzburger Stier

500g 68,-

mit Pfeffersauce
oder Kräuterbutter

dazu	Knoblauchbrot	5,5
	Grüner Salat	6,5
	Grillgemüse	4,-
	Speckbohnen	4,5
	Gebratene Eierschwammerl	6,5
	Röstkartoffeln	4,5
	Pommes Frites	4,5

DESSERTS

Zwetschkennocken selbstgemachtes Honigeis	12,-
Gebackene Mäuse Vanilleschaum und Muskateller Rosinen	10,5
Ribisel Cannellono Viehauser's Honig und Sauerklee	10,5
Vier Sorten österreichischer Hart- und Weichkäse vom Brett Marillenchutney und Gebäck	12,5