

WILLKOMMEN IM WEITMOSER SCHLÖSSL

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.

Hier ein Auszug unserer Partner & Lieferanten:

Metzgerei Hutegger – Fleisch – Bad Hofgastein; Tauernlamm – Fleisch – Eschenau; Schmaranzgut – Fisch & Schnaps – Bad Hofgastein; Almgenossenschaft Nassfeld – Käse, Butter – Bad Gastein; Hiasnhof – Käse – Göriach; Biogemüse Hintermann – Gemüse – Bad Hofgastein; Durzbauer – Schnaps – Bad Hofgastein; Berger Confiserie – Schokolade – Saalfelden; Luvi Fermente – Sojassaucen – Lenzing; Lärchenmühle – Mehl – Golling; Flachgauer Biopilze – Pilze – Obertrum; Trumer Privatbrauerei – Bier – Obertrum; Döllner – Wein – Golling; Weinskandal – Wein – Wien; Wein Wolf – Wein – Salzburg; Wieser, Kolarik & Leeb - Getränke – Piesendorf; Naturkaffee – Kaffee –

Aperitif

Sekt Austria Reserve Brut Rosé, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, 9,2

Super Cattivo Tonic 8,2

Sparkling Tea (alkoholfrei), Johannes Firmenich, Südsteiermark 6,9

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

Die Weisse aus Salzburg 0,5l 6,3

Bitterschön Orange 5,2

Pona Apfel-Ingwer oder Rote Traube prickelnd 0,33l 5,2

Immer offene Weine: (1/8l)

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2024, Weingut Schauer 7,2

Weitmoser Edition Grüner Veltliner 2024, Weingut Loimer, Kamptal 6,4

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

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

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, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir erlauben uns, im Restaurant ab 17:00 Uhr, nach Ihrem gewünschten Wasser (still oder prickelnd) zu fragen und eine Wasser- und Gedeck Pauschale 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!

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Bao Bun,
Barbecue Kürbis, vietnamesisch eingelegte Tomaten 14,5

Fermentierte Gurkengazpacho,
“pickle back style” 9,5

Zwetschkenknödel,
Frankfurter Grüne Sauce 16,5

Ofen Weißkraut,
fermentiertes Bauernbrot, Topfen, Hefe Hollandaise, 21,-

„Gasteiner Schwarzbeere“
Schwarzbeernock’n, Schwarzbeer-Zabaione, Schwarzbeereis 13,5

oder

Roggen Blattkräpfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5

4 Gänge (ohne Knödel) 61,-

5 Gänge 71,-

DAS SCHLOSSMENÜ

Beef Tatar,
knusprige Erdäpfel, Eidotter Creme, Schnittlauch Mayo 19,5

oder

Zwetschkenknödel,
Frankfurter Grüne Sauce 16,5

Fermentierte Gurkengazpacho,
“pickle back style” 9,5

oder

Rinderconsommé mit Kürbis-Topfennocke 8,5,-

Kalbsleber “Franz Ferdinand“,
Paprikakartoffelpüree, Gartenkräuter

Zwischengang 21,5

Hauptgang 29,-

Wiener Schnitzel vom Kalb,
gerührte Preiselbeer Marmelade, Petersilienkartoffeln, 30,-

oder

Gedünsteter Saibling,
Acqua Pazza, Sauerrahmkartoffel 32,5

oder

„Das Beste vom gekochten Rind“
Röstkartoffeln, marinierter Blattspinat, 2erlei Saucen 30,-
mit Zunge und Knochenmark 32,-

„Gasteiner Schwarzbeere“
Schwarzbeernock’n, Schwarzbeer-Zabaione, Schwarzbeereis 13,5

oder

Roggen Blattkräpfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5

4 Gänge (ohne Kalbsleber) 68,-

5 Gänge 80,-

HERBSTMENÜ

(ab 17:00 Uhr)

Bao Bun,
Barbecue Kürbis, vietnamesisch eingelegte Tomaten 14,5
Unter den Birnen, Birnenmost Cuvée 2022, Haselberger, St. Valentin, 9,8

Rote Consommé,
Tataki aus Rinder Filet und Herz, Hollerkoch 12,-
Gamlitz Morillon 2023, Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, 9,5

Hirsch-Carbonara Raviolo,
Wirsing, Preiselbeerjus, Beurre Rouge 21,- (Zwischengericht)
Timorasso Dorthona Colli Tortonesi 2023, La Spinetta, Piemont 9,5

Haflinger Riegel,
geschmorter Rostbraten, mariniertes Filet, Müsliriegel, Creme Anglaise 22,-
Querschnitt Rosé 2021, Kolfok/Stefan Wellanschitz, Mittelburgenland 9,9

Glacierter „Wiesn“ Stör,
Hefe Hollandaise, Spitzkraut,
fermentiertes Bauernbrot, Topfen 33,5
O'Galarneau! 2020, Kenji & Mai Hodgson, Loire, 10,5

Berger Schokolade,
Schlosskirsche, Karamell 13,5

oder

Roggen Blattlkrapfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5
Auslese 2021, Johanneshof Reinisch, Thermenregion 8,5 (1/16l)

4 Gänge (ohne Raviolo & Bao Bun) 77,- |
5 Gänge (ohne Raviolo) 92,- |
6 Gänge 110,- |

Weinbegleitung je 1/8l 38,-
Weinbegleitung je 1/8l 48,-
Weinbegleitung je 1/8l 57,5

Seit Jahrzehnten ist das Weitmoser Schlössl für seine Mehlspeisen bekannt.
Wir sind in den letzten Jahren von einem Ausflugscafé zu einem Gasthaus mit Fokus auf
den Restaurantbetrieb geworden.
In den Sommermonaten freuen wir uns umso mehr 100% hausgemachte Kuchen und
Spezialitäten aus unserer „Backstube“ anzubieten.

KUCHEN & EIS

Häuptling mit Schlag 6,30

Rezeptur seit 1947 unverändert und die Spezialität des Hauses

Sachertorte oder Apfelstrudel mit Schlagobers 5,9

Tageskuchen mit Schlagobers 5,9

Hausgemachtes Stanitzerl mit Schlagobers und Früchten der Saison 5,9

„Tarte au citron meringuée“ 6,5

Französische Zitronen Tarte mit Baiser

Sauerrahm-Holunderblüten Eis
mit Erdbeerragout und Haselnusscrunch 9,9

Heiße Liebe 8,2

Hausgemachtes Sorbet 5,5
mit Prosecco 9,9

Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) 6,5
mit Schlagobers 6,9

1 Kuglerl Eis 2,5

KAFFEEDSSERTS

Affogato 5,8

Nougat Affogato 5,8

Gerührter Eiskaffee 7,2

Dazu empfehlen wir Bio-Kaffee von Naturkaffee aus Seeham
oder Teespezialitäten von Sonnentor