

DAS HERBSTMENÜ

Gegrilltes Kürbistatar
Zwiebel, eingelegte Vogelbeeren

--

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

Sellerie-Orangen Essenz
Knusperröllchen

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

In Bienenwachs gegarte Kalbsbrust
Grieß, rote Beete und Senf-Birne

--

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 Schloßl.

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 180g	18,- 26,-
Gebackenes Kalbsbries Erdäpfelsalat, Graumohnmiso	als Vorspeise als Hauptgang	15,- 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 als Hauptgang	16,5 22,-
Getrüffeltes Schwarzbrot-Tagliatelle mit Stundenei		16,9

SUPPEN

Tafelspitzbouillon mit 3erlei Einlage	8,5
Bouillabaisse vom Gasteiner Fisch Gemüstreifen & pochierter Fisch	10,5
Sellerie-Orangen Essenz Knusperröllchen	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, je nach Abschuss Reh oder Hirsch, aus Gasteiner Jagd mit Rotkraut und Williams-Krokant Birne	24,5
Tafelspitz vom gekochten Weitmoser Bio-Rind in der Kupferpfanne serviert Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauc	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 Grieß, rote Beete und Senf-Birne	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
	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