

Frühling 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, geben Sie uns bitte 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

Südost 2019, Weingut Wachter Wiesler, Südburgenland 9,5

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 FRÜHLINGSMENÜ

Molkesuppe

Fischnockerl, Schnittlauch, eingelegte Blüten 9,5

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

Eigelb Raviolo

Stracciatella, gegrillter Caesar Salat, Champagnerschaum 21,-

Weißburgunder Prellenkirchen 2020, Weingut Markowitsch, Carnuntum 8,5

Nussbutter Stör vom Schmaranz Bauern

Schwarzbrot, gefülltes Frühkraut, fermentierte Vadouvan Karotten Creme 33,5

Les Pucelles Gewürztraminer 2018, Julien Mayer, Elsass, 9,-

Lamm Osso Buco

Erdäpfel, Knochenmark, Safran, Grüll Kaviar 24,5

+ 5g Grüll Kaviar +25,-

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

zerlei vom Kalb

Heu, knuspriger Roggen-Cannellono, hausgemachter Ricotta, Bachkresse 35,-

St. Laurent Burgenland 2014 Spätfüllung, Weingut Rosi Schuster, Leithaberg 9,-

Offene Kardinalsschnitte mit Nougat 13,5

oder

Honig-Thymian Sellerie

warme Ziegen Camembert Creme, Berberitzen 13,5

Beerenauslese 2018, Ernst Triebaumer, Rust 9,-

4 Gänge (ohne Osso Buco & ohne Raviolo) 81,- |

5 Gänge (ohne Osso Buco) 96,- |

6 Gänge 115,- |

Weinbegleitung je 1/8l 38,-

Weinbegleitung je 1/8l 46,5

Weinbegleitung je 1/8l 54,-

DAS VEGETARISCHE MENÜ

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

Kastanien Creme Suppe mit Gewürz Granola 9,5

Eigelb Raviolo
Stracciatella, gegrillter Caesar Salat, Champagnerschaum 21,-

Gefülltes Frühkraut
fermentierte Karotten-Vadouvan Creme, Nussbutter, Nüsse 21,-

Offene Kardinalsschnitte mit Nougat 13,5

oder

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

4 Gänge (ohne Topfennocke) 58€

5 Gänge 69€

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

Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind
knusprige Erdäpfel, Eidotter Creme, Bärlauch Majo 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 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

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,-