

## 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, 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 6,5€ pro Person zu verrechnen.

Sie bekommen bestes Schloss-Quellwasser mit moderner BWT-Technik mineralisiert.

*Sollten Sie ausdrücklich auf Wasser und Amuse-Bouche verzichten wollen, bitten wir Sie, uns zu informieren.*

## Aperitif

Trumer Pils vom Fass oder Obertrumer Original 0,3l 5,1

Glas Extra Brut, Weingut Bründlmayer, Kamptal 1/8l 9,6

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2024, Weingut Schauer 1/8l 7,2

Super Cattivo Tonic 8,5

Riesling 2024 (alkoholfrei), Haardt Hills, Pfalz 8,5

Die Weisse aus Salzburg mit oder ohne Alkohol 0,5l 6,6

Bitterschön Orange, *alkoholfreies Bitter* 5,4

Pona Apfel-Ingwer oder Rote Traube prickelnd 0,33l 5,4

*Sie finden unsere Weinempfehlungen beim „Wintermenü“.*

*Außerdem freuen wir uns, Ihnen unsere Weinkarte zu reichen und Ihnen den passenden Wein zu empfehlen. Gerne stellen wir eine passende Wein- oder alkoholfreie Begleitung für Ihr Menü zusammen!*

# DAS WINTERMENÜ

## Kohl Vielfalt

Kren, fermentierte Schlossäpfel, Joghurt Sauce 16,-

Grüner Veltliner Wachauwerk 2023, Weingut Grabenwerkstatt, Wachau 9,4

---

## Geröstete Topinambur-Zwiebelessenz

Topinambur Frühlingsrolle 9,5

Furmint 2023, Weingut Thomas Straka, Südburgenland 9,8

---

## Nussbutter Stör

Kürbis, Lardo, Süßwasserfisch-Erdbeer XO 26,-

als Hauptgang 34,-

SP86 Bianco 2024, Arianna Occhipinti, Sizilien, 9,2

---

## Glaciertes Kalbsbries

Erdäpfelroulade, Kalbshirn 24,-

Spätburgunder aus den Lagen 2022, Weingut Christmann, Pfalz, 12,-

---

## Zweierlei vom Bio-Rind

Karottenkonomiyaki, gepickelte Karotte, Asia Salate 39,-

Rioja Tinto 2022, Bodegas Bhilar, Rioja 8,5

---

## Hommage an den Goldabbau im Gasteinertal

Bergerschokolade, Veitbauermilch, Latschenzapfensirup 16,-

oder

## Geräucherter Schottenkegel

Krapferl, Ribiselstaude, Blütenhonigeis 14,-

Birn Nat 2022, Wachstum König, Südsteiermark 9,5

4 Gänge (ohne Bries & ohne Kohl) 85,- I

5 Gänge (ohne Bries) 98,- I

6 Gänge 118,- I

Weinbegleitung je 1/8l 37,-

Weinbegleitung je 1/8l 46,-

Weinbegleitung je 1/8l 58,-

## DAS VEGETARISCHE MENÜ

### Kohl Vielfalt

Kren, fermentierte Schlossäpfel, Joghurt Sauce 16,-

---

### Geröstete Topinambur-Zwiebelessenz

Topinambur Frühlingsrolle 9,5

---

### Getreide Tempey

Kürbis, Veggie Jus 18,-

---

### Karottenkonomiyaki

Gebratene Stockschwämmchen, Asia Salate 24,-

---

### Powidltascherl

Schwarzbroteis, Powidl Zabaione 14,-

oder

### Geräucherter Schottenkegel

Krapferl, Ribiselstaude, Blütenhonigeis 14,-

4 Gänge (ohne Tempey) 61,-

5 Gänge 75,- |

*Wir stellen gerne eine passende*

*Weinbegleitung für Sie zusammen.*

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!**

Kräuterbutter, Sauce Béarnaise und Bad Ischler Salzzart

dazu	Grüner Salat	6,9
	Grillgemüse	4,9
	Speckbohnen	4,9
	Kartoffelrösti	6,5
	Pommes Frites	5,4

# DAS SCHLOSSMENÜ

## Beef Tatar

Carpaccio, Eidotter Creme, gebackenes Kartoffelpüree, Schnittlauch Mayo 19,5

oder

## Saiblingsmatjes

Borschtsch, Essiggurken, Krennockerl, 19,5

---

## Ochsenschlepp Essenz

Schlepp-Ravioli, gebratene Flachgauer Bio-Pilze 12,-

---

## Kalbsleber "Franz Ferdinand"

Kartoffel-Paprika-Püree, Gartenkräuter 21,5

*als Hauptgang 29,-*

---

## Wiener Schnitzel vom Kalb

gerührte Preiselbeermarmelade, Wiener Garnitur,  
Blattsalat, Petersilienkartoffeln 32,5

oder

## „Gekochtes vom Pinzgauer Rind“

Erdäpfelrösti, Rahmwirsing, mariniertes Vogerlsalat, 2erlei Saucen 31,-  
*mit Zunge und Knochenmark 33,-*

oder

## Geschmorte Rindsbackerl,

Winterrüben, Röstzwiebel 26,-

---

## Powidltascherl

Schwarzbroteis, Powidl Zabaione 14,-

oder

## Geräucherter Schottenkegel

Krapferl, Ribiselstaude, Blütenhonigeis 14,-

4 Gänge (ohne Leber) 75,- |  
5 Gänge 89,- |

*Wir stellen gerne eine passende  
Weinbegleitung für Sie zusammen.*