

Winter im Weitmoser Schlossl

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 Brut Rosé, Stephanie und Alwin Jurtschitsch, Langenlois 1/8l 9,4

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.

Heute für Sie im Einsatz:

Elena, Sophie, Estée, Eddie und Julian im **Service**

Julia, Jakob, Laurin und Stefan, in der **Küche**

Bojana und Gabor in der **Reinigung**

DAS WINTERMENÜ

Kohl Vielfalt

Kren, fermentierte Schlossäpfel, Joghurt Sauce 16,-

Grüner Veltliner Sauspitz 2022, Weingut Lichtenberger Gonzalez, Leithaberg 9,5

Geröstete Topinambur-Zwiebelessenz

Topinambur Frühlingsrolle 9,5

Resonanz Burgunder 2021, Weingut Neue Heimat, Südsteiermark 10,5

Nussbutter Stör

Kürbis, Lardo, Süßwasserfisch-Erdbeer XO 26,-

als Hauptgang 34,-

Riesling Nieder-Hilbersheim 1.Lage 2022, Weingut Knewitz, Rheinhessen 11,-

Glaciertes Kalbsbries

Erdäpfelroulade, Kalbshirn 24,-

Barbera d'Alba DOC Superiore 2021, Az. Agr. Giorgio Scarzello, Piemont 11,-

Zweierlei vom Bio-Rind

Karottenokonomiyaki, gepickelte Karotte, Asia Salate 39,-

La Montesa 2021, Palacios Remondo, Rioja 9,5

Hommage an den Goldabbau im Gasteinertal

Bergerschokolade, Veitbauernmilch, Latschenzapfensirup 16,-

oder

Kiesel Shaobing

Schottenkäse, Honig, Ribisel 14,-

Beerenauslese vom Roten Veltliner 2017, Weingut Mantlerhof, Kremstal 9,-

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

Weinbegleitung je 1/8l 39,5

5 Gänge (ohne Bries) 98,- I

Weinbegleitung je 1/8l 49,-

6 Gänge 118,- I

Weinbegleitung je 1/8l 59,5

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Kohl Vielfalt

Kren, fermentierte Schlossäpfel, Joghurt Sauce 16,-

Geröstete Topinambur-Zwiebelessenz

Topinambur Frühlingsrolle 9,5

Getreide Tempey

Kürbis, Veggie Jus 18,-

Karottenokonomiyaki

Gebratene Stockschwämmchen, Asia Salate 24,-

Powidlitascherl

Schwarzbroteis, Powidl Zabaione 14,-

oder

Kiesel Shaobing

Schottenkäse, Honig, Ribisel 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, Spinatflan, mariniertes Vogerlsalat, 2erlei Saucen 31,-

mit Zunge und Knochenmark 33,-

oder

Glacierter Stör „Waldorf“

Sellerie, schwarze Nüsse, pinker Apfel, Molke-Sauce 34,-

oder

Geschmorte Rindsbackerl,

Winterrüben, Röstzwiebel 26,-

Powidltascherl

Schwarzbroteis, Powidl Zabaione 14,-

oder

Kiesel Shaobing

Schottenkäse, Honig, Ribisel 14,-

4 Gänge (ohne Leber) 75,-

5 Gänge 89,-

Wir stellen gerne eine passende
Weinbegleitung für Sie zusammen