

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 6,5€ 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 „Frühlingsmenü“.

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 FRÜHLINGSMENÜ

Kohl Vielfalt

Kren, fermentierte Schlossäpfel, Joghurt Sauce 16,-
Querschnitt Grüner Veltliner & Co 2023, Kolfok, Mittelburgenland 7,5

Geröstete Topinambur-Zwiebelessenz

Topinambur Frühlingsrolle 9,5
SP86 Bianco 2024, Arianna Occhipinti, Sizilien 9,2

Nussbutter Stör

Kürbis, Lardo, Süßwasserfisch-Erdbeer XO 26,-
als Hauptgang 34,-
Bourgogne Chardonnay 2023, Guy Amiot et Fils, Burgund 11,5

Roggentaco

knuspriges Tempeh, Gewürzsalz, Tomate, Veggie Jus 18,-
Spätburgunder aus den Lagen 2022, Weingut Christmann, Pfalz 12,-

Zweierlei vom Bio-Rind

Karotten-Okonomiyaki, gepickelte Karotte, Asia Salate 39,-
Chianti Classico 2022, Cigliano di Sopra, Toskana 11,-

Hommage an den Goldabbau im Gasteinertal

Bergerschokolade, Veitbauernmilch, Latschenzapfensirup 16,-
oder

Geräucherter Schottenkegel

Krapferl, Ribiselstaude, Blütenhonigeis 14,-
Das Salz vom Berg schmeckt manchmal süß 2014, halbtrocken, Gernot Herinrich, Neusiedlersee 7,5

4 Gänge (ohne Taco & ohne Kohl) **85,-** |

5 Gänge (ohne Taco) **98,-** |

6 Gänge **115,-** |

Weinbegleitung je 1/8l 39,-

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

Roggentaco

knuspriges Tempeh, Gewürzsalz, Tomate, Veggie Jus 18,-

Karotten-Okonomiyaki

Gebratene Stockschwämmchen, Asia Salate 24,-

Hommage an den Goldabbau im Gasteinertal

Bergerschokolade, Veitbauernmilch, Latschenzapfensirup 16,-

oder

Geräucherter Schottenkegel

Krapferl, Ribiselstaude, Blütenhonigeis 14,-

4 Gänge (ohne Taco) 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

Saiblingsmatjes

Borschtsch, Essiggurken, Krennockerl, 19,5

Wildconsommé

Wildfleisch-Ravioli, Flachgauer Bio-Pilze, Wacholder Öl 12,-

Gebackene Kalbskrone

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

oder

„Gekochtes vom Pinzgauer Rind“

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

oder

Kalbsleber „Franz Ferdinand“

Kartoffel-Paprika-Püree, Gartenkräuter 29,-

Hommage an den Goldabbau im Gasteinertal

Bergerschokolade, Veitbauernmilch, Latschenzapfensirup 16,-

oder

Geräucherter Schottenkegel

Krapferl, Ribiselstaude, Blütenhonigeis 14,-

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

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