

MENU



WEITMOSER
SCHLOSSALM

FRÜHSTÜCK 09:00 - 11:00 **BREAKFAST**

Hausgemachtes Nusskipferl / *Homemade nut croissant*
6,00

Huteggers Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel
Wiener sausages from our local butcher
7,20

Rührei mit Speck und Semmel (3 Eier)
Scrambled eggs with bacon and roll (3 eggs)
9,50

SUPPEN **SOUPS**

Hausgemachte kräftige Rindsuppe:
Homemade beef consommé:

mit Frittaten / *with sliced pancakes* 7,20
mit Kaspressknödel / *with cheese dumpling* 8,90
mit Leberknödel / *with liver dumpling* 8,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Handsemmel
Homemade gulasch soup with roll
9,90

A gesunde Wintamin Suppe aus Bio-Gemüse vom Hintermann
Mixed vegetable soup from local products
8,90

KALTE SPEISEN **COLD DISHES**

Ab 4 Personen: Gemischte Vorspeisenplatte

4 or more: mixed starter plate

18,50 pro Person

Sesambagel mit Hausgeräuchertem vom Bio-Rind und Hüttenkäse

Breakfast bagel with smoked organic beef and cottage cheese

12,50

Gasteiner Saibling als Matjes im Poke Style mit Salatherz, Quinoa und eingelegtem Kürbis

Pickled gastein char "poke style" with salad, quinoa and marinated pumpkin

19,90

Weitmoser Almjause

Karreespeck, Polnische, Mitteregg-Käse, Kaminwurz'n, Hausgeräuchertes, Topfenballerl, selbstgemachtes Grammelschmalz, Bauernbrot

Austrian "Jause" with various local products as a cold cut

18,50

Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind mit russischem Ei, Senfbutter, Chilicreme und Karli-Baguette

Beef Tatar with Russian egg, mustard butter, chili sauce and baguette

19,80 per 100g / 24,80 per 180g

Rote Beete Carpaccio mit Salatherz, Quinoa und eingelegtem Kürbis

Beetroot carpaccio with lettuce hearts, quinoa, and pickled pumpkin

15,00

Okonomiyaki (Japanischer Sauerkraut Fladen) mit knuspriger Blutwurst und Forellenkaviar

Japanese okonomiyaki with crispy bood sausage and trout caviar

16,50

WEITMOSER SALAT BOWL

**Täglich frischer Blattsalat
mit Hollerdressing und folgenden Toppings:**

Daily fresh salad with the following toppings:

mit geröstetem Speck, Schafskäse, Gurke, Rote Zwiebel und Oliven

with bacon, sheep cheese, red onions, cucumbers and olives

17,10

mit Tagliata vom Weitmoser Bio-Rind 150g

grilled organic beef tagliata

24,50

mit heimischen Superfruits

(Leinsamen, eingelegte Schwarzbereen & Ribisel, Sonnenblumenkerne)

local superfruits

17,90

als kleiner Beilagensalat

as a small side salad

7,50

SKIHAUBENGERICHT 2025/26

**KREIERT VON UNSEREM HAUBENKOCH
STEFAN VIEHAUSER, WEITMOSER SCHLÖSSL**

**Gebundene Fischsuppe mit Paprika,
Zwiebel und Schnittlauchtoast**

*Fishsoup from local fishes with pepper,
onions and chives-toast*

14,50

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

**Ofenkartoffel – 100% Kartoffeln vom Hintermann aus dem Gasteinertal
mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce und Salat**

Baked potato from a local farm with chive sour cream sauce and salad

11,50

mit Speck und Zwiebel / with bacon and onions 16,20

mit Geselchtem und Kren / with cured and smoked pork and horseradish 17,50

mit selbst eingelegtem Gemüse / with selfmade pickled vegetables 16,20

**„Almburger“ mit 120g eigenem Bio-Rind, karamellisierten Zwiebeln,
Burgersauce, Essiggurkerl, Speck, Eisbergsalat, Sesam Bun & Pommes Frites**

*“Almburger” with 120g of our own organic beef, caramelized onions, burger sauce,
pickles, bacon, iceberg lettuce, sesame bun & French fries*

17,80

**„Double Cheese Burger“ mit Bergkäse, 2x Beefpatty 120g,
Burgersauce, Speck, karamelisierten Zwiebeln, Brioche Bun & Essiggurkerl**

*Double Cheese Burger with mountain cheese, 2x 120g beef patties,
burger sauce, bacon, caramelized onions, brioche bun, and pickles*

17,80

Spaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem vom Pinzgauer Rind

Spaghetti bolognese with organic minced beef

15,90

Klassische Pongauer Krautfleckerl mit Bio-Kraut aus Gastein

Traditional austrian noodles dish with cabbage (Krautfleckerl)

15,20

Mediterraner Linseneintopf mit Urfahrner Brot

Mediterranean lentil stew with sourdough bread

14,90

Berner Würstel vom Hutegger mit Mais-Bohnen & Blattsalat *oder* Pommes Frites

*Grilled bacon and cheese sausages with salad *or* fries*

15,50

Wiener Schnitzel aus der Schweinskarreerose mit Pommes Frites

(auf Wunsch mit Preiselbeeren) / Wiener Schnitzel of pork with fries

19,80

Quesadilla mit Hühnerbrust, Almkäse und Salat

Quesadilla with chicken breast, alpine cheese and salad

19,90

Saftgulasch vom eigenen Bio-Jungrind mit Serviettenknödel

Gulash of organic beef with dumplings

21,00

KINDERGERICHTE FOR KIDS

Kinderspaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem Rind aus der eigenen

Landwirtschaft / Spaghetti bolognese with beef from our own farm

9,50

Kinderspaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti with tomato sauce

9,20

Kleine Portion Pommes / große Portion Pommes

Small portion of fries / big portion of fries

5,90 / 8,30

Kindergrillwürstel mit Pommes / Grilled sausages with fries

8,30

Kinderschnitzel mit Pommes / Wiener Schnitzel for kids with fries

12,70

Kinder Power Wrap mit Salat - vegan / Power wrap for kids with salad - vegan

11,50

VOM GRILL

Gemischte Grillplatte mit Saucen und Beilagen (Ab 4 Personen)

Mixed grilled plate with sauces and side dishes (for 4 or more people)

29,50 pro Person

Steirische Hühnerbrust auf Schwarzbrottoast mit gemischten Blattsalaten und hausgemachtem Apfel-Chili-Chutney **oder Curry Sauce**

*Styrian chicken breast on toast with mixed salads
and homemade apple-chili-chutney or curry sauce*

24,80

Steak von der Beiried vom Almochsen mit Ofenkartoffel, Sauerrahm, Kräuterbutter und Blattsalaten serviert Dazu eine Sauce zur Wahl: Apfel-Chili-Chutney, Curry-Sauce, BBQ-Sauce oder Chimichurri

*Beef Steak served with baked potato, sour cream, herb butter and salad
Choose a sauce: apple-chili-chutney, curry sauce, BBQ sauce or chimichurri*

33,00

DAILY CUT – Immer wechselnde Spezialitäten vom Grill – fragen Sie nach unserem Angebot!

Daily cut – ask for our dish of the day!

Nach Angebot / On request!

*Wir beziehen das gesamte Fleisch, das nicht aus der eigenen Landwirtschaft
stammt, von langjährigen Partnern. Österreichische Top-Qualität ohne
Kompromisse. Unsere Lieferanten: Hutegger in Bad Hofgastein, Tauernlamm in
Eschenau und Großarler Genuss.*

DESSERTS

Ofenwarmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlag 6,70

Apple strudel or cheese cream strudel with whipped cream

mit Vanillesauce / with vanilla sauce 9,90

Knusprig gebratene Buchteln mit Rumtopf

Crispy fried "Buchteln" with rum pot 14,50

Schwarzbeernockn mit Vanilleeis

Pancakes made from blueberries with vanilla ice cream 14,90

Germknödel* mit Vanillesauce **oder Butter & Mohn**

*Sweet dumpling served with vanilla sauce **or** butter & poppy-seeds 11,00*

**als einziges Gericht nicht selbstgemacht, aber ein Klassiker!*

Sachertorte **oder Marillenkuchen mit Schlag**

"Sacher" cake or apricot cake with whipped cream 6,50

**Immer freitags: frischer, hausgemachter Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster**

every Friday: fresh & homemade "Kaiserschmarren"

15,50

Alle Preise sind in € und inklusive Mwst. angegeben.

BIO KAFFEE VON DER RÖSTEREI
NATURKAFFEE AUS SALZBURG
COFFEE AND CLASSICS

Verlängerter 4,50	Cappuccino 5,10
Espresso 3,90	Caffè Latte 6,20
Doppelter Espresso 5,60	Irish Coffee 11,50

HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS

Sonnentor Bio Teesorten 4,10	Heiße Schokolade mit Schlag 5,40
Tee mit Rum 6,20	mit Rum oder Amaretto (2cl) 7,30
Glühwein (1/4l) 6,50	Schneeflockerl oder
Jagatee (1/4l) 6,90	Heiße Witwe (5cl) 5,80

ALKOHOLFREI
NON ALCOHOLIC

Skiwasser oder Skisoda (0,5l) 4,80
Apfelsaft gespritzt (0,5l) 5,50
Cola, Cola Zero, Frucade, Fritz MischMasch, Almdudler 0,33l 4,70
Rauch Eistee Pfirsich (0,33l) 4,70
Pona Rote Traube (0,33l) 5,40
Red Bull (0,25l) 5,50
Schweppes Dry Tonic (0,25l) 5,10
Verschiedene Rauch-Fruchtsäfte (Marille, Orange, Johannisbeere) gespritzt (0,5l) 5,90
Mineralisiertes Schlossalm-Quellwasser laut/leise in 0,375l oder 0,75l 3,50/5,30
Dienstleistungspauschale für ein Glas Leitungswasser (0,5l) 1,90

GLASWEINE 1/8L **WINE BY THE GLASS**

Grüner Veltliner Weitmoser Edition No13 2024

Weingut Loimer, Kamptal **6,70**

Weißburgunder Kalk&Schiefer 2024

Weingut Nittnaus, Burgenland **7,30**

Gelber Muskateller 2024

Weingut Schauer, Südsteiermark **7,20**

Cuvée Weitmoser Edition Rot 2022

Weingut Straka, Südburgenland **6,70**

Blaufränkisch Oggau Ried Johanneshöhe 2021

Weingut Prieler, Leithaberg **6,70**

Vino Rosso Cupano

Montalcino, Toskana **9,50**

Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

Please ask for our big wine list!

SPRUDLIGES & CO **SPARKLING & CO**

Glas Prosecco Treviso Le Manzane 1/8l **6,80**

Weißer G'spritzter 1/4l **4,90**

Lillet Wildberry 1/4l **8,60**

Aperol oder Campari Spritz – mit Prosecco 1/4l **8,30**

Hugo – mit Prosecco 1/4l **7,90**

Pfirsichbowle (legendär!) 1/4l **7,10**

BIER

- Trumer Pils vom Fass (0,3l/0,5l) **5,10/6,40**
- Obertrumer Original Zwickl vom Fass (0,3l/0,5l) **5,10/6,40**
- Obertrumer Radler vom Fass (0,3l/0,5l) **5,10/6,40**
- Trumer Freispiel alkoholfrei (Flasche 0,5l), **6,40**
- Maisel's Weisse vom Fass (0,3l/0,5l) **5,40/6,60**
- Maisel's Weisse alkoholfrei (Flasche 0,5l) **6,60**

SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE 2CL

Freihof

- Williams mit Frucht **5,10**
- Obstler, Williams Birne **4,40**
- Enzian **4,60**
- Marille **4,50**
- Zirberla **4,50**
- Geile Nuss **4,70**
- Jägermeister **4,40**
- Fernet Branca oder Branca Mentha **4,40**
- Moonshine Mango Habanero **4,80**

Primushäusl am Wolfgangsee

- Salzburger Birne, Bergobstler oder Schwarze Ribisel Likör **5,50**
- Marille **5,70**
- Gebirgsvogelbeere **9,50**

**Seit 40 Jahren steht die Weitmoser Schlossalm für
Skihüttenküche auf hohem Niveau.**

Wir setzen auf beste Qualität und kurze Wege: Unser Rindfleisch stammt größtenteils aus eigener, biologisch zertifizierter Pinzgauer-Rinderzucht, und das Schlossalm-Quellwasser mineralisieren wir selbst – für beste Wasserqualität bei minimalem CO₂-Verbrauch. Werfen Sie auch einen Blick in unsere Weinkarte mit über 200 erlesenen Weinen!

Wir freuen uns, Sie auch in unserer kleinen Schwester, der **WEITMOSERIN**, direkt in der Talstation der Schlossalmbahn willkommen zu heißen.

Ebenfalls einen Besuch wert: Unser Restaurant **WEITMOSER SCHLÖSSL** in Bad Hofgastein. Tischreservierung empfohlen unter: +43 6432 6601.

WWW.WEITMOSER.AT