WILLKOMMEN IM WEITMOSER SCHLÖSSL

Wir legen Wert auf höchste Qualität, Saisonalität & Regionalität unserer Grundprodukte.

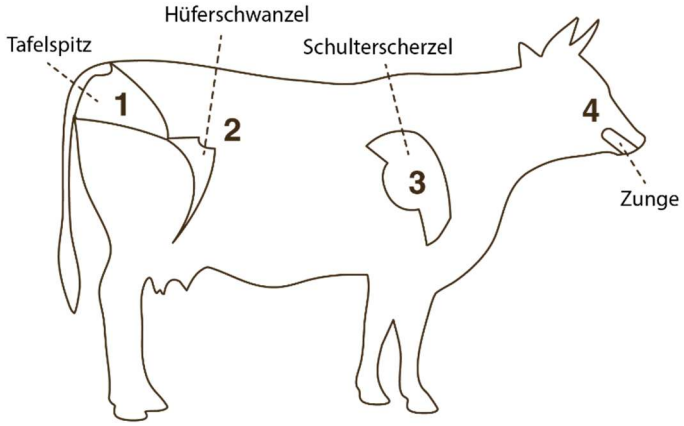
Das Rindfleisch beziehen wir aus der eigenen biologisch zertifizierten Pinzgauer Rinderzucht. Was nicht vom eigenen Hof kommt, erwerben wir in bester Qualität bei unseren Lieferanten.

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; 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.

Unser Klassiker seit Jahrzehnten:

„Das Beste vom gekochten Rind“
Röstkartoffeln, marinierter Blattspinat, 2erlei Saucen 30,-

mit Zunge und Knochenmark 32,-



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

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, im Restaurant ab 17:00 Uhr, nach Ihrem gewünschten Wasser (still oder prickelnd) zu fragen und eine Wasser- und Gedeck Pauschale 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!

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Marinierter Kohlrabi,
gegrillte Radieschen, Joghurt, Hollunder 9,5

———

Geräucherter Marillen-Stangensellerie Gazpacho,
Sauerteig Grissino, gebeiztes Eigelb 9,5

———

Lauch-Gersten Samosas,
eingelegter Karfiol, Molkesauce 18,-

———

Gefülltes Frühkraut,
fermentierte Karotten-Vadouvan Creme, Blütensauce, 21,-

———

Pochierte Schneenocke,
Erdbeere, Rhabarber 13,5

oder

Roggen Blattlkrapfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5

4 Gänge (ohne Samosas) 61,-
5 Gänge 71,-

DAS SCHLOSSMENÜ

Beef Tatar,
knusprige Erdäpfel, Eidotter Creme, Schnittlauch Mayo 19,5

oder

Kräuter Topfenbörek,
Spargelsalat, gegrillte Marille, Beurre Blanc 15,5

———

Geräucherte Marillen-Stangensellerie Gazpacho,
Sauerteig Crissino, gebeiztes Eigelb 9,5

oder

Rinderconsommé mit Blunzenknödel 8,5

———

Lamm-Rahmbeuschel,
Serviettenknödel, Sauerrahm, 19,5 *(Zwischengericht)*

———

Wiener Schnitzel vom Kalb,
gerührte Preiselbeer Marmelade, Erdäpfel-Gurkensalat 30,-

oder

Geschmortes Ochsenwangerl
cremige Polenta, Kräuter Paprika Salat 27,50

oder

Gedünsteter Saibling,
Acqua Pazza, cremiger Sauerrahmkartoffel 32,5

———

Pochierte Schneenocke,
Erdbeere, Rhabarber 13,5

oder

Roggen Blattlkrapfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5

4 Gänge (ohne Beuschel) 68,-
5 Gänge 80,-

DAS SOMMERMENÜ

(ab 17:00 Uhr erhältlich)

Saiblings Tatar,
Kohlrabi, Radieschen, Hollunder 16,5

Korallenriff Sauvignon Blanc 2024, Weingut Firmenich, Südsteiermark, 9,-

———

Erdbeere-Tomaten Ramen,
Molke Schwein, Pilze, hausgezogene Nudeln 12,-

Zini 2023, Weingut Andras Ziniel, St.Ändrä am Zicksee, Neusiedlersee 9,-

———

Nussbutter Stör,
Blütensauce, gefülltes Frühkraut, fermentierte Vadouvan-Karotten Creme 33,5

Welschriesling Rechnitz 2023, Weingut Straka, Südburgenland 9,50

———

Grüll Kaviar,
Erdäpfel, Knochenmark, Lamm Ossobuco, Safran, 24,5
+ 5g Grüll Kaviar +25,-

Pinot Noir Furth 2022, Weingut Michi Malat, Kremstal 8,5

———

2erlei vom Kalb,
Power Bar, knuspriger Roggen-Cannellono, hausgemachter Ricotta, Tagetes 35,-

Rosso Sangiovese 2022, Bakkanali, Toskana 12,00

———

Zotter Schokolade,
Schlosskirsche, Karamell 13,5

oder

Roggen Blattlkrapfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5

Kabinett VDP Gutswein 2023, Kai Schätzel, Rheinhessen 8,5

4 Gänge (Kaviar & ohne Ramen) 81,- I	Weinbegleitung je 1/8l 38,5
5 Gänge (Kaviar) 97,- I	Weinbegleitung je 1/8l 47,5
6 Gänge 116,- I	Weinbegleitung je 1/8l 56,-

Seit Jahrzehnten ist das Weitmoser Schlössl für seine Mehlspeisen bekannt.
Wir sind in den letzten Jahren von einem Ausflugscafé zu einem Gasthaus mit Fokus auf den Restaurantbetrieb geworden.
In den Sommermonaten freuen wir uns umso mehr 100% hausgemachte Kuchen und Spezialitäten aus unserer „Backstube“ anzubieten.

KUCHEN & EIS

Häuptling mit Schlag 6,30
Rezeptur seit 1947 unverändert und die Spezialität des Hauses

Sachertorte oder Apfelstrudel mit Schlagobers 5,9

Tageskuchen mit Schlagobers 5,9

Hausgemachtes Stanitzerl mit Schlagobers und Früchten der Saison 5,9

„Tarte au citron meringuée“ 6,5
Französische Zitronen Tarte mit Baiser

Sauerrahm-Holunderblüten Eis
mit Erdbeerragout und Haselnusscrunch 9,9

Heiße Liebe 8,2

Hausgemachtes Sorbet 5,5
mit Prosecco 9,9

Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) 6,5
mit Schlagobers 6,9

1 Kugerl Eis 2,5

KAFFEEDESSERTS

Affogato 5,8

Nougat Affogato 5,8

Gerührter Eiskaffee 7,2

Dazu empfehlen wir Bio-Kaffee von Naturkaffee aus Seeham
oder Teespezialitäten von Sonnentor