

Sommer 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, 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!*

Aperitif

- Sekt Austria Reserve, Extra Brut, Bründlmayer, Kamptal 1/8l 9,-
- Sparkling Tea (alkoholfrei), Johannes Firmenich, Südsteiermark 6,9
- Trumer Pils vom Fass 0,3l oder 0,5l 4,9/6,1
- Die Weisse aus Salzburg 0,5l 6,3
- Campari Soda 6,7
- Pona Apfel-Ingwer oder Traube prickelnd 0,33l 5,2
- Eddie's Honey Ginger Beer 5,5

Immer offene Weine: (1/8l)

- Gelber Muskateller Südsteiermark 2023, Weingut Gross 7,2
- Weitmoser Edition Grüner Veltliner 2024, Weingut Loimer, Kamptal 6,4
- Weitmoser Edition Rot Cuvée, Weingut Straka, Südburgenland 6,4

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; Döllner – Wein – Golling; Weinskandal – Wein – Wien; Wein Wolf – Wein – Salzburg; Wieser, Kolarik & Leeb – Getränke – Piesendorf; Naturkaffee – Kaffee – Seeham uvm.



DAS SOMMERMENÜ

ab 17:00 Uhr

Saiblings Tatar,
Kohlrabi, Radieschen, Hollunder 16,5

Silvaner Würzburger Stein VDP Erste Lage 2021, Weingut am Stein, Franken 9,9

Erdbeere-Tomaten Ramen,
Molke Schwein, Pilze, hausgezogene Nudeln 12,-
Saumur Blanc Poil de Lievre 2023, Calvez Bobinet, Loire 9,4

Nussbutter Stör,
Blütensauce, gefülltes Frühlkraut, fermentierte Vadouvan-Karotten Creme 33,5
Morillon Ehrenhausen „Startin“ 2020, Weingut Gross, Südsteiermark 9,4

Grüll Kaviar,
Erdäpfel, Knochenmark, Lamm Ossobuco, Safran, 24,5
+ 5g Grüll Kaviar +25,-
Querschnitt Rosé 2021, Kolfok/Stefan Wellanschitz, Mittelburgenland 11,5

zerlei vom Kalb,
Power Bar, knuspriger Roggen-Cannellono, hausgemachter Ricotta, Tagetes 35,-
Rioja Tinto 2022, Bodegas Bhilar, Rioja 8,6

Zotter Schokolade,
Magnolie, Karamell 13,5

oder

Roggen Blattkräpfen,
gegrillter Junglauch, Schalotten, gereifter Bergkäse 13,5
Kabinett VDP Gutswein 2023, Kai Schätzel, Rheinhessen 8,5

4 Gänge (Kaviar & ohne Ramen) 81,- |
5 Gänge (Kaviar) 97,- |

Weinbegleitung je 1/8l 36,-
Weinbegleitung je 1/8l 45,-

DAS VEGETARISCHE MENÜ

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

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

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

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

Pochierte Schneenocke,
Erdbeere, Rhabarber 13,5

oder

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

4 Gänge (ohne Topfenbörek) 61,-

5 Gänge 71,-

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
besten Qualität bei unseren Lieferanten.

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

DAS SCHLOSSMENÜ

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

oder

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

—

Geräucherter 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

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

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,-

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 Kuglerl Eis 2,5

KAFFEEDSSERTS

Affogato 5,8

Nougat Affogato 5,8

Gerührter Eiskaffee 7,2

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