



WEITMOSER SCHLOSSALM

FRÜHSTÜCK 09:00 - 11:00 BREAKFAST

Hausgemachtes Nusskipferl
Homemade nut croissant
5

Huteggers Frankfurter mit Senf und Kren
Wiener Sausages from our local butcher
5,9

Rührei mit Speck und Semmel (3 Eier)
Scrambled eggs with bacon and roll (3 eggs)
7,9

KLEINE SPEISEN SMALL DISHES

Ab 4 Personen: Gemischte Vorspeisenplatte
4 or more: mixed starter plate
13,5 p.p.

Hausgeräuchertes vom Pinzgauer Bio-Rind mit Olivenöl, dazu Blattsalat und Parmesan
Smoked beef with olive oil, salad and parmesan
12,7

Weitmoser Almjause
Karreespeck, Mittereggkäse, Kaminwurz'n, Camembert und Unterkompberg Bauernbrot
Austrian "Jause" with various local products
13,8

Handgeschnittenes Beef Tartar vom Weitmoser Bio-Rind mit pochiertem Ei und getoastetem Baguette
Beef Tartar with poached egg and toasted baguette
17 per 100g
21 per 180g

Räucherforellenfilet mit Oberskren, Schwarzbrotchips und Blattsalat
Smoked trout with horseradish cream, chips and salad
15,8

Bio-Ziegenkäse mit marinierten Zwetschken, Gewürznüssen und Salat
Organic goat cheese with marinated plums, nuts and salad
14,5

SUPPEN SOUPS

Hausgemachte kräftige Rindsuppe:
homemade beef consommé:
mit Frittaten/*with sliced pancakes* 5,9
mit Leberknödel/*with liver dumplings* 6,5
mit Kaspressknödel/*with cheese dumplings* 7,3

Gulaschsuppe mit Handsemmel
Homemade gulasch soup with roll
7,4

Tomaten-Karottensuppe mit Croutons
Tomato-carrot soup with croutons
5,9

Kastaniensuppe mit geröstetem Speck
Chestnut soup with bacon
6,9

WEITMOSER SALAT BOWL

Täglich frischer Salat mit Hollerdressing und folgenden Toppings:
Daily fresh salad with the following toppings:

Mit Geröstetem Speck, Schafskäse und Oliven
Bacon, sheep cheese and olives
13,5

Tagliata vom Weitmoser Bio-Rind
With grilled organic beef
18,7

Mit Mais-Bohnen, Karotten- und Kartoffelsalat
With corn bean salad, carrots, potatoes
9,9

Als kleiner Beilagensalat
As a small side salad
6,9

KINDERGERICHTE FOR KIDS

Kinderspaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese
Kidsspaghetti with tomato sauce or bolognese
7,5

Kleine Pommes 4,8 Große Pommes 6,9
Small fries Big fries

Kindergrillwürstl mit Pommes
Grilled sausages with fries
7

Kinderschnitzel mit Pommes
Wiener Schnitzel for Kids with fries
9,9

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce und Salat
Baked potato with chive sour cream and salad
8,9

+Mit Speck und Zwiebel/*bacon and onions* 4,6
+Mit mariniertem Gemüse/*marinated veggies* 5,6

Almburger vom eigenen Bio-Rind mit karamelisierten Zwiebeln, Gurkerl, Speck und Pommes Frites
Burger with organic beef, caramelized onions, pickles, bacon and fries
14,8

Berner Würstel von Hutegger mit gemischtem Salat oder Pommes
Grilled bacon and cheese sausages with salad or fries
12,9

Spaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem
Spaghetti Bolognese with organic minced beef
12,8

Pasta Alfredo mit Parmesan, Pfeffer und Limette
Pasta Alfredo with parmesan, pepper and lime
12,8

Saftgulasch vom eigenen Bio-Jungrind mit Serviettenknödel
Gulasch of organic beef with dumplings
15,9

Kartoffel-Linsen Eintopf mit Curry
Potato lentil stew with curry
12

Wiener Schnitzel aus der Schweinskarreerose mit Pommes Frites auf Wunsch mit Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of pork with fries
15,8

Kürbisrisotto mit Bergkäse, buntem Pfeffer und Rucola
Pumpkin risotto with cheese, pepper and rucola
13,2

Wildragout aus eigener Jagd mit Serviettenknödel und eingelegter Birne
Ragout of local venison with dumplings and pear
18,5

SKIHAUBENGERICHT 2022/23 KREIERT MIT LUKAS ZIESEL

Blut- & Leberwurst mit Fasslkraut, Lauchkartoffel, glasierten Äpfeln, frittiertem Cime di Rapa
Blood & liver sausage with cabbage, leek potatoes, apple and fried cime di rapa
15,8

VOM GRILL FROM THE GRILL

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 Ablinger in Oberndorf.

Ab 4 Personen: Gemischte Grillplatte

4 or more: mixed grilled plate

27 p.p.

Steirische Hühnerbrust auf Schwarzbrottoast

mit gemischten Blattsalaten und hausgemachtem Apfel-Chili-Chutney oder Curry Sauce

Styrian Chickenbreast on toast with mixed salads and homemade apple-chili-chutney or curry sauce

18,9

Deluxe Beiried vom österreichischen Stier*

Deluxe sirloin of Austrian bull*

29,5

Tauern Lammsattel*

Lamb saddle*

29,8

Kalbskotelettes*

Veal chops

28,5

Filet vom Weitmoser Bio-Rind**

Filet of Weitmoser organic beef**

38

*mit Ofenkartoffel, Sauerrahm, Kräuterbutter und Blattsalaten serviert.

Dazu eine Sauce zur Wahl: Jalapenomayo, Currysauce, Apfel-Chili Chutney oder Chimichurri

*served with baked potato, sour cream, herb butter and salad.

Choose 1 sauce: Jalapeno Mayo, curry sauce, apple chili chutney or chimichurri

Nur nach Verfügbarkeit/ Check availability!

DESSERTS

Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel

Apple-strudel or strudel with curd

5,2

+mit Vanillesauce/with vanilla sauce 7,5

Topfenknödel mit Marillenröster

Curd dumpling with apricots

9,2

5 Stück Nussnougat Krapferl

5 pcs nougat "Krapferl"

9,2

Germknödel* mit Vanillesauce oder Butter und Mohn

Sweet dumpling stuffed with jam served with vanilla
sauce or butter and poppy-seeds

7,9

Sachertorte, Marillenkuchen mit Schlag oder Tiramisu

„Sacher“ cake, apricot cake or tiramisu with cream

5,1

Nusskipferl/homemade nut croissant

5

*nicht hausgemacht aber ein Klassiker

OFFENE WEINE WINE BY THE GLASS

Grüner Veltliner „Weitmoser Edition No10 2022

Spezialabfüllung für Weitmoser Betriebe
Weingut Nigl, Kremstal

5,6

Cuvée Stratos Weiß 2021 unfiltriert

Weingut Straka, Eisenberg

5,9

Chardonnay Furth 2021

Weingut Malat, Kremstal

5,8

Zweigelt 2020

Weingut Krutzler, Eisenberg

5,6

Belajoska Blaufränkisch 2019

Weingut Wachter-Wiesler, Eisenberg

5,9

Cuvée Kumarod 2018

Weingut Schwarz, Neusiedlersee

5,8

Manchmal haben wir auch sonst noch was offen!
Fragen Sie nach unserer Weinkarte!



DRINKS

Kaiser Bier vom Fass (0,3l/0,5l) 4,30/5,30
Gösser Naturradler vom Fass (0,3l/0,5l) 4,30/5,30
Weihestephan Weizenbier vom Fass (0,3l/0,5l)
4,40/5,40
Alkohlfreies Weizenbier (Flasche 0,5l) 5,40

Aperol Spritz 1/4 6,90

Lillet Berry 1/4l 7,90

Hugo 1/4l 6,90

Weißer G` spritzter 1/4l 4,10

Prosecco Treviso 1/8l 5,70

Old Mout Cider Kiwi und Lime 1/2l 5,6

Heiße Schokolade mit Schlag 4,40

mit Amaretto oder Rum (2cl) 5,90

Glühwein 5,30

Jagatee 5,60

Pfirsichbowle (legendär!) (1/4l) 6,50

Williams mit Birne (2cl) 4,30

Heisse Witwe (6cl) 4,90

Schneeflockerl (6cl) 4,90

Espresso 3,10

Espresso double 4,50

Cappuccino 3,90

Cafe Latte 5,20

Cafe Verlängerter 3,60

Sonnentee mit Zitrone 3,30

(English Breakfast, Ingwer, Kräuter, Kamille,

Pfefferminze, Früchte, Grüner Tee)

Coca Cola, Fanta, Almdudler (Alles aus der originalen
0,33l Flasche) 3,9

Mineralisiertes Schlossalm-Quellwasser
(0,5l/1l) 2,70/4,20

Pago Johannisbeer-, Orange-,
oder Marillensaft gespritzt (0,5l) 4,90

Red Bull (0,25l) 4,50

Pona Apfel Ingwer oder Pink Grapefruit (0,3l) 5,00

Apfelsaft gespritzt (0,5l) 4,60

Schwasser mit Zitrone (0,5l) 3,70

Dienstleistungspauschale

für ein Glas Leitungswasser (0,5l) 0,80

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

Die Qualität der Grundprodukte steht bei uns an oberster Stelle – wenn möglich versuchen wir regional einzukaufen und die Lieferwege so kurz wie möglich zu halten.

Das Rindfleisch beziehen wir aus der eigenen, biologisch zertifizierten Pinzgauer-Rinderzucht.

Wir mineralisieren wir außerdem das Schlossalm-Quellwasser selbst: Statt Mineralwasser auf den Berg zu liefern, können wir so gemeinsam mit BWT beste Wasserqualität mit möglichst wenig Co2-Verbrauch anbieten. Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte mit mehr als 200 verschiedenen Positionen!