

Im Weitmoser Schössl versuchen wir, unsere Region und ihre Spezialitäten so gut als möglich in die Karte einzubauen. An oberster Stelle stehen natürlich unser Pinzgauer Bio-Rind aus der eigenen Zucht und weitere heimische Produkte vom Wild, über den Käse bis hin zu den Fischen und Kräutern. Wir vertreten den Ansatz, lieber eine kleine Karte zu haben, diese ist dafür aber immer frisch und mit Hingabe gekocht. Wir freuen uns, Ihnen den passenden Wein zu den Speisen zu empfehlen.

### Als Aperitif:

Ein kühles Kaltenhausener Original 0,3 4,10  
Ein fruchtiger Gelber Muskateller 2019 vom Weingut Krispel, Straden 6,00  
Glas Rosé Eden vom Weingut Weszeli, Langenlois 5,50  
Ein prickelndes Glas Prosecco Treviso DOC Spumante Balbinot 5,20

Alle Gerichte mit \*\*\* gibt es von

Dienstag bis Freitag ab 17:00,  
Samstag von 12:00 bis 14:00 und von 17:00-20:30  
und Sonntag von 12:00 bis 15:00

### \*\*\*Das Herbstmenü von Küchenchef Stefan Viehauser

Romanasalat mit Kürbisasiamarinade  
und Alpenlachstataki

---

gebratenes Kalbsherz mit Kartoffelrisotto,  
Heuhollandaise und Birne

---

aufgeschlagene Vichyssoise (*kalte französische Gemüsesuppe*)  
mit geschmortem Lauch

---

Misokarfiol auf Sonnenweizenrisotto

---

zerlei Gasteiner Wild, *gebraten und geschmort*,  
mit Zitronengriesknödel, roten Weintrauben und Sellerie

--

Bio Sonnenblume vom Hintermann mit Zitronensemifreddo

4 Gänge (ohne Herz und Karfiol) 45,-

5 Gänge (ohne Herz) 57,-

6 Gänge 65,-

Auf Wunsch: Gedeck mit Brotkorb,  
braune Steinpilzmehlbuttermilch und schwarzem Knoblauch 3,00

## Vorspeisen/Kleine Gerichte

Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind mit Rucola-Sauerteigtoast Senf und Eigelb		15,50
<i>Gasteiner Caprese</i> , Topfenbällchen mit bunten Tomaten, Gartenkräutern und Pesto		10,50
Klassisches Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	als Vorspeise	12,50
	als Hauptgang	18,00
*** Romanasalat mit Kürbisasiamarinade und Alpenlachstataki		14,50
*** gebratenes Kalbsherz mit Kartoffelrisotto, Heuhollandaise und Birne		13,50

## Suppen

Oxtail – Tomatenessenz mit Blunz'n Knödel	7,20
für (große) Kinder: Rindssuppe mit Frittaten	5,50
aufgeschlagene Vichyssoise ( <i>kalte französische Lauch-Kartoffelsuppe</i> ) mit geschmortem Lauch	6,50

## Vegetarisch:

Kürbisnocken mit mariniertem Häupelsalat & reduzierten Tomaten	als Vorspeise	12,50
	als Hauptgang	17,90
*** Misokarfiol auf Sonnenweizenrisotto		16,50

## Fleisch und Fisch:

Ragout vom Wild, <i>je nach Abschuss Reh oder Hirsch</i> , aus Gasteiner Jagd mit Serviettenknödel und Rotkrautsalat	19,80
Das Beste vom gekochtem Weitmoser Bio-Rind in der Kupferpfanne serviert mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce	24,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Grünem Salat mit Buttermilchdressing	25,00
Gebratener Alpenlachs vom Schmaranz mit lauwarmen Gurken, Knoblauchfocaccia und Hopfenschaum	25,50
*** 2erlei Gasteiner Wild, <i>gebraten und geschmort</i> , mit Zitronengriesknödel und roten Weintrauben und Sellerie	32,00
*** gerollter Lammbauch mit Fregola Sarda gebratener Artischoke und Beurre Blanc	28,50
*** Beiried vom eigenen Pinzgauer Bio Rind	Lady's Cut (150g) 26,00 Gentleman's cut (250g) 33,00
mit Pfeffersauce	
oder Kräuterbutter	
dazu Blattsalat in Buttermilchdressing	5,50
Markkruste	3,50
Grillgemüse	4,00
Pommes Frites,	4,00
Petersilienkartoffeln	4,00
Röstkartoffeln	4,00

## Desserts

Zwetschkennock'n mit selbstgemachtem Vanilleeis	11,50
Bio Sonnenblume vom Hintermann mit Zitronensemifreddo	8,50
Originaler Brie de Meaux mit Trüffelbutter und getoastetem Schwarzbrot	16,00
***Karamellisiertes Malzbrioche mit weißem Schokoeis und Balsamico Schwarzbeeren	9,50

## Zum Dessert empfehlen wir

1/16 Beerenauslese 2014 Seewinkel  
vom Weingut Heinz Velich aus Appetlon 6,00€  
Espresso 3,00 €  
Salzburger Birne vom Primushäusl am Wolfgangsee 4,10€  
Gebirgsvogelbeere vom Primushäusl am Wolfgangsee 7,20€  
Marille vom Mantler aus der Wachau 4,10€  
Enzian oder Meisterwurz vom Haitzing Hias 3,70€  
Zirbe vom Durzbauern 3,70€  
Havannah Club 7 Annos 6,70€  
Diplomatico Rum 6,70€

Liebe Gäste, wir mineralisieren unser eigenes Quellwasser mit modernster Technologie von BWT. Das erspart aufwendigen Transport und die Herstellung, Lagerung sowie Entsorgung von Wasserflaschen. Bei unseren Produkten in Küche und Keller legen wir höchsten Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und ein gutes Miteinander. Sollten Sie Fragen haben, informieren wir Sie gerne genauer über unsere Lieferanten, über Allergene oder ähnliches.