

## BIER & WEIN

Kaiser Bier / Gösser Naturradler vom Fass	3,80/4,80
Weihenstephan Weizenbier vom Fass	3,90/4,90
Alkohlfreies Weizenbier (Flasche)	4,80

Prosecco Aperol	5,60
„Aperol Spritz“	5,60
„Hugo“	5,60
Bründlmayer G` spritzter	3,60
Prosecco Treviso	4,50

## HEIßES & KURZES

Heiße Schokolade mit Schlag	3,80
- mit Amaretto oder Rum	5,20
Glühwein	4,90
Jagatee	5,20
Pfirsichbowle - legendär	5,80
Wodka Feige oder Williams mit Birne	3,90
Heisse Witwe oder Schneeflockerl	4,40

Espresso (Illy)	2,70/4.-
Cappuccino	3,50
Cafe Latte	4,40
Cafe Verlängerter	3,20
Tee mit Zitrone	3,10

## NON-ALC

Red Bull	3,60
Coca Cola, Fanta, Almdudler	3,50
Gasteiner Mineralwasser	2,90
Pago Orange / Johannisbeer / Marille gespritzt	4,30
Apfelsaft gespritzt	4.-
Schwasser mit Zitrone	3,30
Dienstleistungspauschale für ein Glas Leitungswasser	0,70

## AUS UNSERER ALMVINOTHEK (glasweise/by the glass, 1/8l)

Grüner Veltliner „Weitmoser Edition No6“ 2018/19	5.-
Spezialabfüllung für Weitmoser Schlossalm Weingut Nigl, Kremstal	
Südsteiermark DAC Gelber Muskateller	5.-
Weingut Krüsel, Straden	
Chardonnay „Altenberg“ 2017	5,50
Weingut Juris, Neusiedlersee	
Zweigelt 2016	4,90
Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland	
St. Laurent 2017	5,50
Weingut Gesellmann, Mittelburgenland	
Cuvée Kumarod 2016	5,20
Weingut Hans und Michi Schwarz, Neusiedlersee	

Prosecco Treviso spumante brut	30,-
Champagne Ayala Brut Majeur	95,-

Schon jetzt vormerken:

14.03.2020  
Big Bottle Party  
21.03.2020  
Natural Wine Party  
11.04.2020  
Almabtrieb mit der Gruppe Gastein

Besuchen Sie unsere kleine Schwester,  
die ‚Weitmoserin‘ in der neuen Talstation  
der Schlossalmbahn

Visit our little sister the ‚Weitmoserin‘ in the new  
bottomstation of the Schlossalm cable car

# weitmoserin

DIE KLEINE SCHWESTER

TÄGLICH

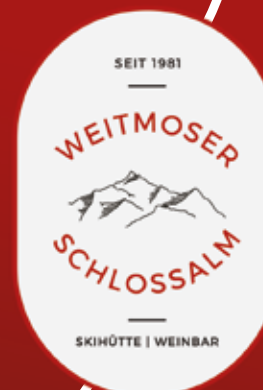
08:30 BIS 20:00

Dienstag+Donnerstag+Sonntag  
Live-Musik

  
WEITMOSER  
SCHLOSS

GENUSS · KULTUR  
HOTEL  
zur Post  
AM GOLDEGGER SEE

weitmoser.at  
hotelpost-goldegg.at



**FRÜHSTÜCK VON 09:15-11:00  
BREAKFAST FROM 09:15-11:00**



Seit mehr als 35 Jahren bietet die Weitmoser Schlossalm Schihüttenküche auf hohem Niveau. Wir verwenden regionale Produkte und das Rindfleisch der Rasse Pinzgauer aus der eigenen, biologisch zertifizierten Landwirtschaft. Unsere Rinder weiden in den Sommermonaten auf den Schipisten der Schlossalm. Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte!

**HAUPTGERICHTE / MAINS**

<b>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</b>	<b>10,50</b>
<b>Spaghetti mit Basilikumpesto</b> ✓	<b>10,20</b>
Oliven und Pomodori Secci <i>Spaghetti with basil, olives and pomodori secci</i>	
<b>„Almburger“</b> ★	<b>12,90</b>
vom eigenen Bio-Rind mit Pommes Frites <i>made with our own organic beef &amp; fries</i>	
<b>Berner Würstel</b>	<b>10,50</b>
mit verschiedenen Salaten <b>oder</b> Pommes frites <i>Grilled sausages with bacon served with salad or fries</i>	
<b>Saftgulasch vom eigenen Bio-Jungrind</b>	<b>13,-</b>
serviert mit Semmelködel <i>Gulash of our own organic beef with dumplings</i>	
<b>Pongauer Fleischstrudel vom eigenen Bio-Rind</b>	<b>10,90</b>
mit Wintergemüse auf Sauerkraut <i>Organic beef and vegetables in a "Strudel", served with sauerkraut</i>	
<b>Linseneintopf mit Würstel und Semmelknödel</b>	<b>11,50</b>
<i>Lentils with sausages and dumping</i>	
<b>Blutwurstgröstd mit Krautsalat</b>	<b>13,50</b>
<i>Blood-sausage and potato fry-up served with austrian coleslaw</i>	
<b>Kürbislasagne mit Kräuter dip</b> ✓	<b>9,80</b>
<i>Pumpkin lasagne with herb-dip</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>14,-</b>
vom Schwein mit Pommes frites <i>From pork with fries</i>	

**KALTE GERICHTE / COLD DISHES**

<b>Unser Skihaubengericht 2019/20</b>	<b>16,50</b>
Praline vom rohen Pinzgauer Rind mit Krenmousse & mariniertem Wurzelgemüse <i>Parline of beef, with horseraddish mouse and pickled vegetables</i>	
- Dazu empfehlen wir ein Glas Chardonnay vom Weingut Juris	5,50
<b>Hausgeräuchertes vom eigenen Pinzgauer Bio-Rind</b>	<b>9,90</b>
mit Olivenöl, dazu Salat und Parmesan <i>Smoked beef with oliveoil, rucola and parmesan</i>	
<b>Weitmoser Almjause</b>	<b>12,50</b>
Kareespeck, Geräuchertes, Mitteregg-Käse & Unterkompberg Bauernbrot <i>Austrian "jause" with asorted cheeses &amp; sausages from local producers with bread</i>	
<b>Weitmoser Hüttensalat</b>	<b>11,-</b>
mit geröstetem Speck & Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten <i>Salad with roasted bacon, sheep-cheese, olives, and dried tomatoes</i>	
<b>Beef Tatar vom Pinzgauer Rind</b>	klein <b>14,90</b>
<b>mit pochiertem Ei &amp; Urkartoffelchips</b>	groß <b>18,90</b>
<i>Steak Tartare with potato-chips poached egg and toast</i>	
<b>Ofenkartoffel / Baked Potato</b>	
- mit Speck & Zwiebeln / <i>with bacon &amp; onions</i>	<b>7,20</b>
- mit Räucherforelle / <i>with smoked trout</i>	<b>13,90</b>

**SUPPEN / SOUPS**

<b>Hausgemachte Rindsuppe / homemade consommé</b>	
- mit Frittaten <i>with sliced pancakes</i>	<b>4,80</b>
- mit Leberknödel <i>with liver dumplings</i>	<b>5,10</b>
- oder vom Mitteregg Käse: Kaspressknödel <i>with cheese dumplings</i>	<b>6,70</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel</b>	<b>6,50</b>
<i>Homemade Gulash soup with bread</i>	
<b>Tomaten-Karottensuppe mit Croutons</b> ✓	<b>5,50</b>
<i>Tomato &amp; carrot soup with croutons</i>	
<b>Kartoffel-Linsensuppe</b> ✓	<b>6,20</b>
<i>Potato-Lentil soup</i>	

Alle Preise in € incl. MwSt.

**VOM LAVASTEINGRILL**

<b>Verschiedene Blattsalate mit Streifen von der Beiried</b>	<b>15,50</b>
vom Pinzgauer Biorind und Croutons <i>Lettuce with slices of our own organic beef</i>	
<b>Gegrilltes Hühnerbrüstchen auf Schwarzbrottoast</b>	<b>14,50</b>
mit Curry Sauce oder Sweet-Chili-Sauce <i>Grilled chicken-breast with curry- or sweet chili sauce and salad</i>	
<b>Würzig marinierter Schweineschopf</b>	<b>15,50</b>
mit Kräuterbutter und Pfefferdip, Ofenkartoffel mit Sauerrahm & Blattsalaten serviert <i>Marinated &amp; grilled pork neck with pepper dip served with lettuce and baked potato with sour-cream</i>	
<b>Rumpsteak vom Biorind mit Kräuterbutter</b>	<b>23,50</b>
Mit Ofenkartoffel mit Sauerrahm & Blattsalaten serviert <i>Rumpsteak from organic beef served with lettuce and baked potato with sour-cream</i>	
<b>Lammkotelettes mit frischen Kräutern</b>	<b>24,50</b>
Mit Ofenkartoffel mit Sauerrahm & Blattsalaten serviert <i>Lamb chops with fresh herbs served with lettuce and baked potato with sour-cream</i>	
<b>DESSERTS</b>	
<b>Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel</b>	<b>4,50</b>
<i>Apple-Strudel or Strudel with curd</i>	mit Vanille-Sauce <b>6,80</b>
<b>Topfenknöderl mit Marillenröster</b>	<b>7,90</b>
<i>Curd dumpling with apricots</i>	
<b>Schwarzbeernock ´n</b>	<b>8,50</b>
<i>Austrian speciality with blueberries</i>	
<b>Germknödel mit Vanillesauce oder Butter und Mohn</b>	<b>7,20</b>
<i>Sweet dumpling stuffed with jam, served with vanilla sauce or butter and poppy-seeds</i>	
<b>Sachertorte oder Marillenkuchen mit Schlag</b>	<b>4,70</b>
<i>„Sacher“ chocolate cake or apricot cake with whipped cream</i>	