

# MENU



WEITMOSER  
SCHLOSSALM

## **FRÜHSTÜCK 09:00 - 11:00** **BREAKFAST**

**Hausgemachtes Nusskipferl / *Homemade nut croissant***  
5,80

**Huteggers Frankfurter mit Senf und Kren / *Wiener sausages from our local butcher***  
6,90

**Rührei mit Speck und Semmel (3 Eier)**  
*Scrambled eggs with bacon and bread roll (3 eggs)*  
8,80

## **SUPPEN** **SOUPS**

**Hausgemachte kräftige Rindsuppe:**  
*Homemade beef consommé:*

**mit Fritatten / *with sliced pancakes* 6,80**

**mit Kaspressknödel / *with cheese dumpling* 8,50**

**mit Leberknödel / *with liver dumpling* 8,50**

**Hausgemachte Gulaschsuppe mit Semmel**  
*Homemade goulash soup with roll*  
9,40

**G'sunde Wintamin Suppe aus Bio-Gemüse vom Hintermann**  
*Mixed vegetable soup from local products*  
7,50

## **KLEINE SPEISEN** **SMALL DISHES**

### **Ab 4 Personen: Gemischte Vorspeisenplatte**

*4 or more: mixed starter plate*

**16,00 pro Person**

### **Sesambagel mit Hausgeräuchertem vom Bio Rind und Hüttenkäse**

*Breakfast bagel with smoked organic beef and cottage cheese*

**12,00**

### **Gasteiner Saibling als Matjes im Poke Style mit Salatherz, Quinoa und eingelegtem Kürbis**

*Pickled gastein char "poke style" with salad, quinoa and marinated pumpkin*

**19,50**

### **Weitmoser Almjause**

### **Karreespeck, Hirsch-Polnische, Mittereggkäse, Kaminwurz'n, Hausgeräuchertes, Topfenballerl, Grammelschmalz, Unterkomberg Bauernbrot**

*Austrian "Jause" with various local products as a cold cut*

**15,50**

### **Beef Tartar vom Weitmoser Bio-Rind mit pochiertem Ei, Chilimayo, Brotchips, Senfbutter und getoastetem Baguette**

*Beef tartar with poached egg, chilli-mayo, mustard butter and toasted baguette*

**19,50 per 100g**

**24,50 per 180g**

### **Baba Ganoush (Melanzani) mit Salatherz, Quinoa und eingelegtem Kürbis**

*Baba ganoush (aubergine) with salad, quinoa and marinated pumpkin*

**17,50**

### **Quesadilla mit Hühnerbrust, Almkäse und Salat**

*quesadilla with chicken breast, alpine cheese and salad*

**19,00**

## **WEITMOSER SALAT BOWL**

**Täglich frischer Blattsalat  
mit Hollerdressing und folgenden Toppings:**

*Daily fresh salad with the following toppings:*

**mit Mais-Bohnen, Karotten- und Kartoffelsalat**

*with corn bean salad, carrots, potatoes*

**12,50**

**mit geröstetem Speck, Schafskäse und Oliven**

*with bacon, sheep cheese and olives*

**15,50**

**mit Tagliata vom Weitmoser Bio-Rind**

*with grilled organic beef*

**22,50**

**als kleiner Beilagensalat**

*as a small side salad*

**7,90**

## **SKIHAUBENGERICHT 2024/25 KREIERT VON UNSEREM HAUBENKOCH STEFAN VIEHAUSER, WEITMOSER SCHLÖSSL**

**Japanischer Sauerkraut Fladen (Okonomiyaki)  
mit knuspriger Blutwurst und Forellenkaviar**

*Japanese sauerkraut pancakes (okonomiyaki)*

*with crispy blood sausage and trout caviar*

**15,50**

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

### **Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce und Salat**

*Big Baked potato with chive sour cream and salad*

**9,80**

**+Speck und Zwiebel**/with bacon and onions **14,50**

**+Grillgemüse**/with grilled veggies **14,50**

### **Almburger vom eigenen Bio-Rind mit karamelisierten Zwiebeln, Gurkerl, Käse, Speck, Coleslaw und Pommes Frites**

*Burger with organic beef, caramalized onions, pickles, cheese, bacon, coleslaw and fries*

**17,60**

### **Berner Würstel vom Hutegger mit gemischtem Salat **oder** Pommes Frites**

*Grilled bacon and cheese sausages with salad **or** fries*

**14,20**

### **Spaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem vom Pinzgauer Rind**

*Spaghetti bolognese with organic minced beef*

**14,50**

### **Klassische Pongauer Krautfleckerl mit Bio-Kraut aus Gastein**

*Traditional austrian noodles dish with cabbage (Krautfleckerl)*

**14,20**

### **Saftgulasch vom eigenen Bio-Jungrind mit Serviettenknödel**

*Gulash of organic beef with dumplings*

**17,80**

**Mediterraner Linseneintopf mit Südtiroler Schüttelbrot**

*Mediterranean lentil stew with special tyrolean "Schüttelbrot"*

**14,20**

**Wiener Schnitzel aus der Schweinskarreerose mit Pommes Frites**

**(auf Wunsch mit Preiselbeeren)**

*Wiener Schnitzel of pork with fries (served with lingonberries on request)*

**18,50**

**Wildragout aus eigener Jagd mit Serviettenknödel und Rotkraut**

*Ragout of vension from our own game reserve with dumplings and red cabbage*

**23,50**

**KINDERGERICHTE  
FOR KIDS**

**Kinderspaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem / Spaghetti bolognese**

**9,10**

**Kinderspaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti with tomato sauce**

**8,80**

**Kleine Portion Pommes/große Portion Pommes**

*Small portion of fries/big portion of fries*

**5,50/7,90**

**Kindergrillwürstel mit Pommes / Grilled sausages with fries**

**7,90**

**Kinderschnitzel mit Pommes / Wiener Schnitzel for kids with fries**

**12,00**

**Kinder Power Wrap mit Salat - vegan / Power wrap for kids with salad - vegan**

**9,50**

# VOM GRILL

## **Gemischte Grillplatte mit Saucen und Beilagen (Ab 4 Personen)**

*Mixed grilled plate with sauces and side dishes (for 4 or more people)*

**29,50 pro Person**

## **Steirische Hühnerbrust auf Schwarzbrottoast mit gemischten Blattsalaten und hausgemachtem Apfel-Chili-Chutney oder Curry Sauce**

*Styrian chicken breast on toast with mixed salads  
and homemade apple-chili-chutney or curry sauce*

**22,50**

## **Steak von der Beiried vom Almochsen mit Ofenkartoffel, Sauerrahm, Kräuterbutter und Blattsalaten serviert.**

**Dazu eine Sauce zur Wahl: Chilimayo, Curry-Sauce, BBQ-Sauce oder  
Chimichurri**

*Beef Steak served with baked potato, sour cream, herb butter and salad.  
choose a sauce: jalapeno-mayo, curry sauce, apple-chili-chutney or tomato salsa"*

**31,50**

## **DAILY CUT - Immer wechselnde Spezialitäten vom Grill - fragen Sie nach unserem Angebot!**

*Daily cut - ask for our dish of the day!*

**Nach Angebot/on request!**

*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 Großarler Genuss.*

## DESSERTS

**Ofenwarmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel 6,00**

*Apple strudel or cheese cream strudel*

**+Vanillesauce/with vanilla sauce 8,90**

**Topfenknödel mit Marillenröster 11,00**

*Curd dumpling with apricots*

**Schwarzbeernock'n mit Vanilleeis 14,50**

*Pancakes made from blueberries with vanilla ice cream*

**Sachertorte, Tiramisu oder Marillenkuchen mit Schlag 6,20**

*"Sacher" cake, tiramisu or apricot cake with whipped cream*

**Germknödel\* mit Schwarzbeermarmelade gefüllt  
mit Vanillesauce oder Butter und Mohn 10,20**

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

*(als einziges Gericht nicht selbstgemacht, aber ein Klassiker!)*

**Immer freitags: frischer, hausgemachter Kaiserschmarren**

*every Friday: fresh & homemade "Kaiserschmarren"*

**14,50**

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt. angegeben.

**BIO KAFFEE VON DER RÖSTEREI**  
**NATURKAFFEE AUS SALZBURG**  
*COFFEE AND CLASSICS*

Verlängerter <b>4,20</b>	Cappuccino <b>4,70</b>
Espresso <b>3,60</b>	Caffè Latte <b>5,90</b>
Espresso double <b>5,10</b>	Irish Coffee <b>10,50</b>

**HEIßE GETRÄNKE**  
*HOT DRINKS*

Sonnentor Bio Teesorten <b>3,90</b>	Heiße Schokolade mit Schlag <b>5,10</b>
Tee mit Rum <b>5,9</b>	mit Rum oder Amaretto (2cl) <b>6,90</b>
Glühwein (1/4l) <b>6,20</b>	Heisse Witwe (5cl) <b>5,50</b>
Jagatee (1/4l) <b>6,80</b>	Schneeflockerl (5cl) <b>5,50</b>

**ALKOHOLFREI**  
*NON ALCOHOLIC*

Skiwasser oder Skisoda (0,5l) <b>4,50</b>
Apfelsaft gespritzt (0,5l) <b>5,30</b>
Cola, Cola Zero, Frucade, Fritz MischMasch, Almdudler 0,33l <b>4,50</b>
Rauch Eistee Pfirsich (0,33l) <b>4,50</b>
Verschiedene Fruchtsäfte (Marille, Orange, Johannisbeere) gespritzt 0,5l <b>5,80</b>
Mineralisiertes Schlossalm-Quellwasser laut/leise in 0,375l oder 0,75l <b>3,20/4,90</b>
Dienstleistungspauschale für ein Glas Leitungswasser (0,5l) <b>1,80</b>

**OFFENE WEINE 1/8L**  
**WINE BY THE GLASS**

Glas Prosecco Treviso Le Manzane (1/8l) **6,50**

**Grüner Veltliner Weitmoser Edition No12 2023**

*Spezialabfüllung für Weitmoser Betriebe*  
*Weingut Loimer, Kamptal*

**6,40**

**Weissburgunder Kalk&Schiefer 2022**

*Weingut Nittnaus, Burgenland*

**6,90**

**Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2023**

*Weingut Gross, Südsteiermark*

**7,20**

**Cuvée Rot Weitmoser Edition 2022**

*Weingut Straka, Südburgenland*

**6,40**

**Zweigelt Hedwighof 2021**

*Vitkultur Moser, Neusiedlersee*

**6,90**

**Blaufränkisch Ried Johanneshöhe 2020**

*Weingut Prieler, Leithaberg*

**7,10**

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

## **BIER**

- Trumer Pils vom Fass 0,3l / 0,5l **4,90/6,10**
- Obertrumer Original Zwickl vom Fass (0,3l/0,5l) **4,90/6,10**
- Obertrumer Radler vom Fass (0,3l/0,5l) **4,90/6,10**
- Trumer Freispiel alkoholfrei (Flasche 0,5l), **6,10**
- Maisel's Weisse vom Fass (0,3l/0,5l) **5,10/6,30**
- Maisel's Weisse alkoholfrei (Flasche 0,5l) **6,30**

## **DRINKS**

- Aperol oder Campari Spritz mit Prosecco (1/4l) **7,90**
- Lillet Wildberry (1/4l) **8,60**
- Hugo mit Prosecco (1/4l) **7,60**
- Weißer G` spritzter (1/4l) **4,70**
- Pfirsichbowle (legendär! 1/4l) **6,90**
- Williams mit Birne (2cl) **4,90**

## **SCHNÄPSE UND EDELBRÄNDE 2CL**

### **Freihof**

- Obstler, Williams Birne **4,20**
- Enzian Marille **4,30**

### **Bauer**

- Zirbe **4,30**
- Geile Nuss **4,50**

### **Primushäusl am Wolfgangsee**

- Salzburger Birne, Bergobstler oder Schwarze Ribisel Likör **5,20**
- Gebirgsvogelbeere **9,10**

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

Wir setzen auf beste Qualität und kurze Wege: Unser Rindfleisch stammt größtenteils aus eigener, biologisch zertifizierter Pinzgauer-Rinderzucht, und das Schlossalm-Quellwasser mineralisieren wir selbst – für beste Wasserqualität bei minimalem CO<sub>2</sub>-Verbrauch. Werfen Sie auch einen Blick in unsere Weinkarte mit über 200 erlesenen Weinen!

Wir freuen uns, Sie auch in unserer kleinen Schwester, der **WEITMOSERIN**, direkt in der Talstation der Schlossalmbahn willkommen zu heißen.

Ebenfalls einen Besuch wert: Unser Restaurant **WEITMOSER SCHLÖSSL** in Bad Hofgastein. Tischreservierung empfohlen unter: +43 6432 6601.

**WWW.WEITMOSER.AT**