

Im Weitmoser Schlössl 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

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 Sommermenü von Küchenchef Stefan Viehauser

Kohlrabi Taco mit gebranntem Spitzkraut,
Paprika, Mascarponecreme

lauwarme Kalbszunge mit Apfel und Hafer

Ajo Blanco *kalte spanische Mandelsuppe*
mit gebeizter Lachsforelle, Wiesenkräuter und Tomatenschaum

Konfierter Saibling, Erdäpfelknödel und sautierte Tomaten

Osso Bucco vom Kalb
mit Zitronengrießknödel, Eierschwammerl und gebeiztem Eigelb

--

Eine Nocke vom Dulcey-Schokoladensorbet mit Sauerrahm & -Rampfer

4 Gänge (ohne Taco und Saibling) 45,-

5 Gänge (ohne Taco) 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 Stundenei		15,50
Kohlrabi Tacos mit gebranntem Spitzkraut, Paprika, Mascarponecreme		9,50
Klassisches Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	als Vorspeise	12,50
	als Hauptgang	18,00
*** Tempura Backfisch auf Romanasalatherzen mit Kürbismisomarinade und Jalapenomajo		14,50
*** lauwarme Kalbszunge mit Apfel und Hafer		12,50

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Markknödel		5,80
für (große) Kinder: mit Frittaten		5,50
Ajo Blanco kalte Knoblauch-Mandelsuppe mit gebeizter Lachsforelle, Wiesenkräutern und Tomatenschaum		7,20

Vegetarisch:

Bärlauch Ravioli mit brauner Butter, Bergkäse und Vogelsalat	als Vorspeise	12,50
	als Hauptgang	17,90
*** Gegrillte Melanzani im Linsencurry mit knusprigem Linsenbrot <i>Papadam</i>		16,50

Fleisch und Fisch:

Konfierter Saibling vom Fischer Ottmar Rainer mit Erdäpfelknödel und sautierten Tomate		25,50
Ragout vom Wild, <i>je nach Abschuss Reh oder Hirsch</i> , aus Gasteiner Jagd mit Serviettenknödel mit gebratenem Rotkraut		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 Häupelsalat mit Buttermilchdressing		25,00
***Gebratene Lachsforelle mit zerlei Sellerie, Junglauch und Klachelschaum		25,50
*** Kalbsossobucco mit Zitronengrießknödel, Eierschwammerl und gebeiztem Eigelb		29,50
***Lammhaxerl mit Kartoffeln im Saftl & gebratenem Herz von Salat und Tomate		28,50
*** Filet Steak vom eigenen Pinzgauer Bio Rind	Lady's Cut (150g)	27,00
	Gentleman's cut (250g)	34,00
mit Pfeffersauce		
oder Kräuterbutter		
dazu Häupelsalat in Buttermilchdressing	5,50	
Grillgemüse	4,00	
Pommes Frites,	4,00	
Petersilienkartoffeln	4,00	
Bratkartoffeln	4,00	
gebratene Eierschwammerl	5,50	

Desserts

Schwarzbeernockn mit selbstgemachten Vanilleeis	11,50
Ribiseltarte mit Ribiselholzsorbet	8,50
***Topfenockerl mit Erdbeersalat und Zitronenverbeneestee	8,50
***Eine Nocke von Dulcey-Schokolensorbet mit Sauerrahm & -Rampfer	8,50

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€
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.

SAVE THE DATE:

19.07.2022: Weinverkostung mit dem Weingut Johannes Hirsch im Weinkeller im Weitmoser Schloß! Nähere Infos gibt's bald auf Facebook und Insta