

## Winter im Weitmoser Schlössl

Die Küche um Küchenchef Stefan Viehauser kocht frisch und mit Leidenschaft, das heißt manchmal können die Zutaten in den Gerichten variieren. Sollten Sie Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben, bitte geben Sie uns Bescheid.

Wir erlauben uns, Sie gleich nach Ankunft im Restaurant nach Ihrem gewünschten Wasser (still oder prickelnd) zu fragen und eine Wasser- und Gedeckpauschale von 6€ pro Person zu verrechnen.

Sie bekommen bestes Schloss-Quellwasser mit moderner BWT-Technik mineralisiert. *Sollten Sie ausdrücklich auf Wasser und Brot verzichten wollen, bitten wir Sie, uns zu informieren!*

### Aperitif

Trumer Pils vom Fass 0,3l oder 0,5l 4,9/6,1  
Glas Brut Blanc de Blancs, Jurtschitsch, Kamptal 1/8l 9,-  
Campari Soda 6,7  
Pona Apfel-Ingwer prickelnd 0,33l 5,2  
Straka Bio Rosé Traubensaft gespritzt auf 1/4l 4,5  
Eddies Honey Ginger Beer 5,5

### Immer Offene Weine: (1/8l)

Gelber Muskateller Südsteiermark 2023, Weingut Gross 7,2  
Weitmoser Edition Grüner Veltliner 2023, Weingut Loimer, Kamptal 6,4  
Weitmoser Edition Rot Cuvée, Weingut Straka, Südburgenland 6,4  
Querschnitt Rotburger, Weingut Kolfok 2021, Mittelburgenland aus der Magnum 6,9

Hier ein Auszug unserer Partner & Lieferanten:

Metzgerei Hutegger – Fleisch – Bad Hofgastein; Tauernlamm – Fleisch – Eschenau;  
Biobauernhof Schmaranzgut – Fisch – Bad Hofgastein; Almgenossenschaft Nassfeld – Käse – Bad Gastein; Biogemüse Hintermann – Gemüse – Bad Hofgastein; Milchvergnügen – Milchprodukte – Bad Hofgastein; Radlacher Hof – Käse – Bad Hofgastein; Haitzingbauer – Schnaps – Bad Hofgastein; Durzbauer – Schnaps – Bad Hofgastein; Trumer Privatbrauerei – Bier – Obertrum; Döllerer – Wein – Golling; Weinskandal – Wein – Wien; Wein Wolf – Wein – Salzburg; Wieser, Kolarik & Leeb - Getränke – Piesendorf; Naturkaffee – Kaffee – Seeham  
uvm.



## DAS WINTERMENÜ

Gefülltes Hendlflügerl  
Topinambur und Grapefruit Baba Ganoush 18,5

*Dürnsteiner Grüner Veltliner 2022, Weingut FX Pichler, Wachau, 9,8*

---

Bergkäse Suppe  
Zitronen Kaspressknödel 9,5

*Pinot Blanc Mörbisch, Weingut Jakob Schönberger, Leithaberg 7,8*

---

Eigelb Raviolo  
Geschmorte Bio-Schweinshaxe, Zwiebel, getrüffelte Beurre Blanc 21,-

*Riesling Wachenheim "R" 2019, Weingut Bürklin-Wolf, Pfalz, 9,-*

---

Cashew Stör vom Schmaranz Bauern  
Spinat Okonomiyaki, Klachel Ramen Schaum 33,5  
*Semillon 2015, Weingut Wohlmuth, Kitzack im Sausal, Südsteiermark 8,2*

---

Smoked Wangerl vom Weitmoser Bio Rind  
Rotkraut, Rote Beete Germknödel 35,-  
*Rosso di Cupano, Sangiovese & Merlot, Cupano, Toskana 9,8*

---

Offene Kardinalsschnitte mit Nougat 13,5  
**oder**  
Honig-Thymian Sellerie  
warme Ziegen Camembert Creme, Berberitzen 13,5

*Seewinkel Beerenauslese 2017, Weingut Heinz Velich, Neusiedlersee, 8,5*

4 Gänge (ohne Hendlflügerl & ohne Raviolo) 79,- |

5 Gänge (ohne Hendlflügerl) 94,- |

6 Gänge 108,- |

Weinbegleitung je 1/8l 34,-

Weinbegleitung je 1/8l 43,-

Weinbegleitung je 1/8l 52,5

## DAS VEGETARISCHE MENÜ

Topinambur Cannellono, Grapefruit Baba Ganoush 17,5

---

Bergkäse Suppe  
Zitronen Kaspressknödel 9,5

---

Pochierte Veitbauern Topfen Nocke  
Kohl, Wacholder,  
Bartholomä Äpfel aus dem Schlossgarten 17,5

---

Gegrilltes Bio-Rotkraut vom Hintermann  
Karamell Miso, Glühwein Topfen, Buerre Rouge 21,-

---

Offene Kardinalsschnitte mit Nougat 13,5

**oder**

Honig- Thymian Sellerie  
warme Ziegen Camembert Creme und Berberitzen 13,5

4 Gänge (ohne Cannellono) 56€

5 Gänge 67€

Wir legen Wert auf höchste Qualität, Saisonalität & Regionalität unserer Grundprodukte.

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

Was nicht vom eigenen Hof kommt, erwerben wir in bester Qualität bei unseren  
Lieferanten.

## CUT OF THE DAY vom Holzkohlegrill

**Wir informieren Sie gerne, was wir im Angebot haben!**

3erlei Saucen, Salz und Pfeffer

dazu	Grüner Salat	6,9
	Grillgemüse	4,7
	Speckbohnen	4,7
	Röstkartoffeln	4,7

## DAS SCHLOSSMENÜ

Klassisches Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind  
Eidotter, hausgemachtes Essiggurkerl, Sardellencruffin 19,5

**oder**

Pochierte Veitbauern Topfen Nocke  
Kohl, Wacholder, Bartholomä Äpfel aus dem Schlossgarten 17,5

—

Kastanien Creme Suppe mit Gewürz Granola 9,5

**oder**

Rinderconsommé mit 3erlei Einlagen 8,5

—

Kalbsrahm Beuschel, Salzzitrone, Kapern Krokette,  
eingelegte Bärlauch Knospen 19,50  
als Hauptgang 24,5

—

Surschnitzel vom Schwein,  
gerührte Preiselbeer Marmelade, Erdäpfel Gurkensalat 24,5

**oder**

Klassischer Tafelspitz vom Weitmoser Bio-Rind  
Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren 27,5

**oder**

Stroganoff vom Wild, Walnusspätzle, eingelegte Vogelbeeren 33,5

**oder**

Gedünsteter Schmaranz Saibling, Acqua Pazza, gebackener Kräuterkartoffel 32,5

—

Flammierte Topfen Palatschinken mit Orangen und Rum-Rosineneis 13,5

**oder**

Honig-Thymian Sellerie  
warme Ziegen Camembert Creme, Berberitzen 13,5

4 Gänge (ohne Beuschel) 66,-

5 Gänge 79,-