

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 dem Eis. 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 3,90

Ein fruchtiger Gelber Muskateller 2019 vom Weingut Krispel, Straden 5,20

Ein prickelndes Glas Prosecco Treviso DOC Spumante Balbinot 4,30

Auf Wunsch: Gedeck mit Brotkorb, 2erlei Aufstrichen und Gruß aus der Küche 4,50

Vorspeisen/Kleine Gerichte

Variation vom Weitmoser Bio-Rind,
geräuchert, mariniert und gebacken 14,50

Saibling aus Gasteiner Gewässern (gebeizt, Tatar und gebraten)
auf Radieschensprossen-Apfelsalat gebratene Nüsse & Safran-Knoblauchdip 14,50

Topfen vom Mitteregg-Bauern
Kräuter, leichte Chilli & gebackenen Tascherl
auf wildem Broccoli 13,50

Gemischte Salatschüssel 5,50

Suppen

2fache Tomate: Heiß geschäumt mit Olivenöl und Ginsahne & als Gazpacho
mit Croutons & Prosciutto-Parmesanröllchen 7,50

Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlage
Kaspressknödel, Tirolerknödel und Leberknödel 6,50

Gratinierte Pilzsuppe
mit Schafskäse-Brennesseltascherl 7,50

Vegetarisch

Topfenravioli mit Brennessel und Pinienkernen gefüllt
pochiertes Ei von unseren Hühnern & Spargelragout 19,50

Gebackene Edelpilze mit getrüffeltem Kartoffelpüree und wildem Broccoli

Fisch

Steirischer Wurzelfisch
pochiertes Filet aus der Region im Flusskrebs-Fond mit jungem Gemüse, Kren und
Schlosskartoffeln

Saibling in der Kartoffelkruste gebraten mit Spinat-Mangoldgemüse und vanilierter
Safransauce

Fleisch

Tafelspitz vom Weitmoser Bio-Rind, serviert wie in der Kaiserzeit
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln,
Apfelkren und Schnittlauchsauc
danach: Tafelspitzconsommè mit Rindermark, Julienne Gemüse,
auf Wunsch mit einem Schuss Sherry 22,90

Perlhuhn im Schinkenmantel
mit Salbeikichi, Pilzrisotto, gefüllten Paradeiser und Madeirasauce 23,50

Duett vom Weitmoser Bio-Rind, geschmorte Rindsroulade und rosagebratenes Filet
mit Honigkarotten und Röstzwiebelpüree 29,50

Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Mittereggkäse, Spinat & Kareespeck
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Häupelsalat 24,50

Lamm vom Kerscherbauern
Karree in der Kräuterkruste & gefüllter Rücken
junges Bohnen-Schalottengemüse, Erdäpfelnidei und Thymianjus 32,50

Desserts

Käsevariation, heimisch und international <i>Gasteinertal, Schweiz, Italien und Frankreich</i> mit Nußbrot, Feigensenf und Trauben	11,50
Gebrannte Moccacreme mit frischen Beeren und Karamelleis	11,50
Feines von der Schokolade <i>Eis, Mousse und gebackenes</i>	12,50
1 Kugel Holundersorbet mit frischen Beeren, Minze und einem Schuss Prosecco	7,50
1 Kugel Johannesbeerensorbet mit Ribisel, Cassis und einem Schuss Prosecco	7,50
1 Kugel Karamelleis mit frischen Beeren, Baileys und einem Espresso	8,50

Eis und Sorbets werden von Röck Simon aus Bad Hofgastein bezogen!

Zum Dessert empfehlen wir

1/16 Beerenauslese 2014 Seewinkel
vom Weingut Heinz Velich aus Appetlon 5,20€

Illy Espresso 2,80€

Salzburger Birne vom Primushäusl am Wolfgangsee 4,10€
Williams Birne vom Guglhof aus Hallein 4,60€
Gebirgsvogelbeere vom Primushäusl am Wolfgangsee 7,20€
Marille vom Mantler aus der Wachau 3,50€
Havana Club 7 Annos 6,40€
Diplomatico Rum 6,70€

Die Geschichte unseres Hauses

Das Geschlecht der Weitmoser übernahm 1530 den alten Goldeckerhof, dessen Entstehungszeit nicht näher bekannt ist. Die Weitmoser gelangten durch den Goldbergbau zu großem Ansehen und Reichtum. Der Gasteiner Bergbau erreichte unter Christoph Weitmoser seinen Höhepunkt. Dieser übernahm den verschuldeten Gewerkenbetrieb seines Vaters und stieß, nachdem er mehrere Stollen am Rathausberg anschlug, auf reichlich Erz. So konnte er nicht nur die Schulden seines Vaters binnen kurzer Zeit begleichen, sondern erzielte bald beträchtliche Gewinne. Sein Name war im ganzen Tauerngebiet, weit umher im In- und Auslande bekannt. Sein Reichtum war geradezu sagenhaft geworden. Bald nachdem Christoph Weitmoser den Goldeckerhof erwarb, wurde dieser von einem Brand heimgesucht und dabei erheblich zerstört. Eine noch vorhandene Inschrifttafel im ersten Stock des Hauses erinnert an den Brand im Jahre 1553 und berichtet, dass der alte Hof im Jahr 1553 abbrannte, und darauf innerhalb von nur zwei Monaten wiedererrichtet wurde. Dieser Bau aus dem Jahre 1554 besteht noch heute als nördlicher Trakt der Gesamtanlage. 1558 starb Christoph Weitmoser, der Gasteiner Bergbau hatte damals seinen Höhepunkt bereits überschritten. So kam es 1604 zum Verkauf des Schlosses an den Gewerken Georg Leykofer, der das sogenannte Stöckhl oder Vordertheil des Geschlößl mit den beiden Runderkern an den östlichen Gebäudekanten dazubaute. 1628 wurde der Altar der Schlosskapelle geweiht. Aus dem ersten Viertel des 17. Jahrhunderts datieren die Fresken in der Kapelle mit biblischen Darstellungen, gemalt vom Maler Ludwig Lindner. 1752 erwirbt den Besitz samt Landwirtschaft die Familie Scharfetter, welche ihn noch bis heute innehat