Weitmoser Schlössl

salzburg
+43 6432 6601

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Hausgemachtes Nusskipferl — **6,00 €**
Homemade nut croissant

Huteggers Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel — **7,20 €**
Wiener sausages from our local butcher

Rührei mit Speck und Semmel — **9,50 €**
Scrambled eggs with bacon and roll (3 eggs)

SUPPEN / SOUPS

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit Frittaten — **7,20 €**
Homemade beef consommé with sliced pancakes

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel — **8,90 €**
Homemade beef consommé with cheese dumpling

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit Leberknödel — **8,90 €**
Homemade beef consommé with liver dumpling

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Handsemmel — **9,90 €**
Homemade gulasch soup with roll

A gsunde Wintamin Suppe aus Bio-Gemüse vom Hintermann — **8,90 €**
Mixed vegetable soup from local products

KALTE SPEISEN / COLD DISHES

Gemischte Vorspeisenplatte 18,50 €
4 or more: mixed starter plate

Sesambagel mit Hausgeruchertem vom Bio-Rind und Hüttenkäse 12,50 €
Breakfast bagel with smoked organic beef and cottage cheese

Gasteiner Saibling als Matjes im Poke Style 19,90 €
Pickled gastein char "poke style" with salad, quinoa and marinated pumpkin

Weitmoser Almjause 18,50 €
Austrian "Jause" with various local products as a cold cut

Beef Tatar vom Weitmoser Bio-Rind mit russischem Ei, Senfbutter, Chilicreme und Karli-Baguette 19,80 €
Beef Tatar with Russian egg, mustard butter, chili sauce and baguette

Rote Beete Carpaccio mit Salatherz, Quinoa und eingelegtem Kürbis 15,00 €
Beetroot carpaccio with lettuce hearts, quinoa, and pickled pumpkin

Okonomiyaki (Japanischer Sauerkraut Fladen) mit knuspriger Blutwurst und Forellenkaviar 16,50 €
Japanese okonomiyaki with crispy bood sausage and trout caviar

WEITMOSER SALAT BOWL

Täglich frischer Blattsalat mit Hollerdressing und Toppings 17,10 €
Daily fresh salad with the following toppings: with bacon, sheep cheese, red onions, cucumbers and olives

Täglich frischer Blattsalat mit Tagliata vom Weitmoser Bio-Rind 24,50 €
grilled organic beef tagliata

Täglich frischer Blattsalat mit heimischen Superfruits 17,90 €
local superfruits (Leinsamen, eingelegte Schwarzbeeren & Ribisel, Sonnenblumenkerne)

SKIHAUBENGERICHT 2025/26

Gebundene Fischsuppe mit Paprika, Zwiebel und Schnittlauchtoast 14,50 €
Fishsoup from local fishes with pepper, onions and chives-toast

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce und Salat VEGETARISCH **11,50 €**
Baked potato from a local farm with chive sour cream sauce and salad

Ofenkartoffel mit Speck und Zwiebel **16,20 €**
with bacon and onions

Ofenkartoffel mit Geselchtem und Kren **17,50 €**
with cured and smoked pork and horseradish

Ofenkartoffel mit selbst eingelegtem Gemüse **16,20 €**
with selfmade pickled vegetables

Almburger mit Pommes Frites **17,80 €**
"Almburger" with 120g of our own organic beef, caramelized onions, burger sauce, pickles, bacon, iceberg lettuce, sesame bun & French fries

Double Cheese Burger **17,80 €**
Double Cheese Burger with mountain cheese, 2x 120g beef patties, burger sauce, bacon, caramelized onions, brioche bun, and pickles

Spaghetti Bolognese mit Bio-Faschiertem vom Pinzgauer Rind **15,90 €**
Spaghetti bolognese with organic minced beef

Klassische Pongauer Krautfleckerl mit Bio-Kraut aus Gastein **15,20 €**
Traditional austrian noodles dish with cabbage

Mediterraner Linseneintopf mit Urfahraner Brot **14,90 €**
Mediterranean lentil stew with sourdough bread

Berner Würstel vom Hutegger mit Mais-Bohnen & Blattsalat **15,50 €**
Grilled bacon and cheese sausages with salad or fries

Wiener Schnitzel aus der Schweinskarreerose mit Pommes Frites **19,80 €**
Wiener Schnitzel of pork with fries

Quesadilla mit Hühnerbrust, Almkäse und Salat **19,90 €**
Quesadilla with chicken breast, alpine cheese and salad

Saftgulasch vom eigenen Bio-Jungrind mit Serviettenknödel **21,00 €**
Gulash of organic beef with dumplings

KINDERGERICHTE / FOR KIDS

Kinderspaghetti Bolognese 9,50 €
Spaghetti bolognese with beef from our own farm

Kinderspaghetti mit Tomatensauce 9,20 €
Spaghetti with tomato sauce

Kindergrillwürstel mit Pommes 8,30 €
Grilled sausages with fries

Kinderschnitzel mit Pommes 12,70 €
Wiener Schnitzel for kids with fries

Kinder Power Wrap mit Salat - vegan VEGAN 11,50 €
Power wrap for kids with salad - vegan

VOM GRILL

Gemischte Grillplatte mit Saucen und Beilagen 29,50 €
Mixed grilled plate with sauces and side dishes (for 4 or more people)

Steirische Hühnerbrust auf Schwarzbrottoast 24,80 €
Styrian chicken breast on toast with mixed salads and homemade apple-chili-chutney or curry sauce

Steak von der Beiried vom Almochsen mit Ofenkartoffel 33,00 €
Beef Steak served with baked potato, sour cream, herb butter and salad Choose a sauce: apple-chili-chutney, curry sauce, BBQ sauce or chimichurri

DESSERTS

Ofenwarmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlag VEGETARISCH **6,70 €**
Apple strudel or cheese cream strudel with whipped cream

Knusprig gebratene Buchteln mit Rumtopf **14,50 €**
Crispy fried "Buchteln" with rum pot

Schwarzbeernockn mit Vanilleeis VEGETARISCH **14,90 €**
Pancakes made from blueberries with vanilla ice cream

Germknödel mit Vanillesauce oder Butter & Mohn VEGETARISCH **11,00 €**
Sweet dumpling served with vanilla sauce or butter & poppy-seeds

Sachertorte oder Marillenkuchen mit Schlag VEGETARISCH **6,50 €**
"Sacher" cake or apricot cake with whipped cream

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster VEGETARISCH **15,50 €**
every Friday: fresh & homemade "Kaiserschmarren"