

M
E
N
Ü



MAHLZEIT,
sagt der Hirsch.
GUT HAT'S GESCHMECKT,
sagt die Maus.

HIRSCH
UND
MAUS

FRÜHSTÜCK

*BREAKFAST
ab/from 9:00*

EIN STÜCK FRISCHE PALATSCHINKE
ONE PIECE OF FRESH PANCAKE

DER FRÜHE VOGEL
Ei, Bergkäse und Beinschinken
THE EARLY BIRD
eggs, mountain cheese and ham
9,50

DER FEINE OCHS
Hausgeräuchertes, Olivenöl und Rucola
THE FINE OX
house smoked beef, olive oil and arugula
12,00

DER GRÜNSPECHT
Topfencreme, Kräuter, geröstete
Kürbiskerne
THE GREEN WOODPECKER
cream cheese, herbs, roasted pumpkin seeds
9,50

DER FRUCHT TIGER
Marillenmarmelade
THE FRUIT TIGER
apricot jam
5,90

DER SCHWARZBÄR
hausgemachte Schwarzbeermarmelade
THE BLACK BEAR
homemade blueberry jam
5,90

DIE SCHOKOMAUS
Haselnuss-Schoko Creme
THE CHOCOLATE MOUSE
hazelnut chocolate cream
8,50

HANDSEMMEL
mit Butter und Marillenmarmelade
BREAD BUN
with butter and apricot jam
5,50

1 PAAR
MÜNCHNER WEISSWURST
mit süßem Senf und Breze
1 PAIR OF
MUNICH WHITE SAUSAGE
with sweet mustard
and pretzel
8,90

HAUSGEMACHTE RÖMISCHE BLECHPIZZA

HOMEMADE ROMAN SHEET PAN PIZZA
mit Sauerteig/with sourdough

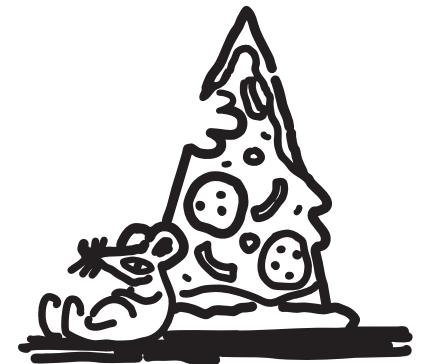
VEGETARISCHE
OFEN BLECHPIZZA
nach Angebot
VEGETARIAN
OVEN SHEET PIZZA
subject to availability
12,00

FLEISCH OFEN BLECHPIZZA
nach Angebot
MEAT OVEN SHEET PIZZA
subject to availability
12,00

MAUSPIZZA
Margherita
MOUSE PIZZA
10,00

Unser Tipp:
Zum Starten ein
paar Stücke
Pizza in die Mitte

We recommend:
To start, place a few
pieces of pizza
in the middle.



Unsere Auswahl ändert sich alle paar Tage. Ganz nach dem saisonalen Angebot unserer Lieferanten.

Our selection changes every few days, depending on the seasonal availability from our suppliers.

VORSPEISEN

STARTERS

CARPACCIO VOM PINZGAUER BIO RIND
getrocknete Kirschtomaten,
Oliven-Rucolamarinade,
geröstetes Focaccia
CARPACCIO OF PINZGAU ORGANIC BEEF
dried cherry tomatoes,
olive and arugula marinade,
toasted focaccia
17,90

SCHWEIZER KÄSEKÜCHLI
Vogerlsalat, eingelegte Preiselbeeren
SWISS KÄSEKÜCHLI
lamb's lettuce, pickled cranberries
14,50

WARM GERÄUCHERTE FORELLE
marinierte Rote Beete, Sauerrahm-Kren
Espuma, Haselnusskrokant
WARM SMOKED TROUT
marinated beetroot, sour cream and
horseradish espuma, hazelnut brittle
19,50

+
SCHWARZBROTSCHEIBE
PORTION OF BROWN BREAD
1,20

SALATE

SALADS

GEMISCHTER BLATTSALAT
Topfenbällchen, Orangen
Chicorée, Leinsamen Chips
MIXED LEAF SALAD
curd cheese balls, orange
chicory, flaxseed chips
16,50

GEMISCHTER BLATTSALAT
mit Kürbiskernöl &
Kaspressknödel
MIXED LEAF SALAD
with pumpkin seed oil
& cheese dumplings
16,50

KLEINER GRÜNER SALAT
SMALL GREEN SALAD
6,70

SUPPEN

SOUPS

MISO RAMEN
Ramennudeln, Soja Ei,
Junglauch, Chrispy Chili-Öl,
gezupftes Hühnchen
MISO RAMEN SOUP
ramen noodles, soy egg,
spring onion, crispy chili oil,
shredded chicken
13,90

ERBSEN CREMESUPPE
Creme Fraiche, Croutons,
Erbsenkresse
PEA CREAM SOUP
whipped cream, croutons,
sprouts
8,90

**KLARE RINDSUPPE ODER
GEMÜSESUPPE**
BEEF OR VEGETABLE BROTH
mit Kaspressknödel
with cheese dumplings
8,90
mit Fritatten
with sliced pancakes
7,20

KLARE GEMÜSESUPPE
(Vegan) mit Wurzelgemüse
CLEAR VEGETABLE SOUP
(vegan) with root vegetables
5,90

H U P T T E A I C R E G

MAIN COURSES

KÜRBISPASTA

Burrata, Kernöl, geröstete Kürbiskerne
PUMPKIN PASTA
burrata cheese, pumpkin seed oil
 21,50

VEGANES KARTOFFEL-KICHERERBSENGULASCH

mit urfahraner Schwarzbrot
VEGAN POTATO-CHICKPEA GOULASH
with brown bread
 14,90

HAUSGEMACHTE TOPFEN-KRÄUTER SCHLUTZKRAPPEN

gebratener Spinat, Bergkäse, braune Butter
HOMEMADE QUARK AND HERB
SCHLUTZKRAPPEN (FILLED PASTA)
fried spinach, mountain cheese, brown butter
 21,50

HUTEGGERS KÄSEKRAINER

Sauerkraut, Semmel, Senf, Kren
HUTEgger's CHEESE KRAINER
sauerkraut, bread roll, mustard, horseradish
 15,20

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

nach Wahl mit Pommes Frites oder
 Petersilienkartoffeln (+1,00), Zitrone,
 auf Wunsch mit Preiselbeeren
WIENER SCHNITZEL MADE FROM PORK LOIN
with your choice of french fries or
parsley potatoes (+1,00), lemon,
on request with cranberries
 19,80

GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN

vom eigenen Pinzgauer BIO Rind
 Butterspätzle, Speckbohnen, Röstzwiebel
BRAISED ONION ROAST BEEF
from our Pinzgau organic cattle
butter spaetzle, bacon beans, fried onions
 26,50

RAGOUT VOM GASTEINER WILD

Semmelknödel, Rotkraut
RAGOUT OF GASTEIN VENISON
bread dumplings, red cabbage
 28,50

GEGRILLTES BEIRIED 200g

vom Gasteiner Ochsen, Kartoffel Tartiflette,
 Grillgemüse, Kräuterbutter
GRILLED BEIRIED 200g
from Gastein beef, potato tartiflette,
grilled vegetables
 33,00

HIRSCH UND MAUS WÜRDEN SICH TEILEN:

DEER AND MOUSE WOULD SHARE:

KÄSEFONDUE AB 2 PERSONEN

Baguette, mixed Pickles
CHEESE FONDUE FOR 2 PEOPLE OR MORE
baguette, mixed pickles
 12,00 /person

SKIHAUBENGERICHT 2026

SKIHAUBEN DISH

KREIERT VOM HAUBENKOCH

CREATED BY
 AWARD-WINNING CHEF
 Andreas Döllner
 Restaurant Döllner
 Golling

SALZBURGER GERSTLEINTOPF

mit gesurten Schweinsbackerl
 und Wurzelgemüse
SALZBURG BARLEY STEW
with cured pork cheeks
and root vegetables
 19,50

TOAST & CO

**GEBUTTERTER
SCHINKEN KÄSE TOAST**
mit Cocktailsauce
*FRIED HAM AND
CHEESE TOAST*
with cocktail sauce
6,50

mit Pommes Frites oder
kleinem grünen Salat
*with french fries or
small green salad*
12,50

BERNERWÜRSTEL HOT DOG
Sauerkraut, Zwiebelsenf,
Röstzwiebel
BACON AND CHEESE HOT DOG
sauerkraut, onion mustard,
fried onions
12,50

KIDS

KÜRBISPASTA
PUMPKIN PASTA
9,50

PORTION POMMES
PORTION OF FRENCH FRIES
Kinder/Children
5,90
Groß/Big
8,30

KLEINER GRÜNER SALAT
SMALL GREEN SALAD
6,70

KIMCHI KÄSE TOAST
Roggenbrot, Kimchi, Schmelzkäse,
Tomaten Soja Ketchup
KIMCHI CHEESE TOAST
rye bread, kimchi, cheese,
tomato soy ketchup
7,50

mit Pommes Frites oder
kleinem grünen Salat
*with french fries or
small green salad*
13,50

KLEINER GRÜNER SALAT
SMALL GREEN SALAD
6,70



Für unsere Kinder
bis 14 Jahre
*For our kids up
to 14 years*

BUCHSTABENSUPPE
Gemüse oder Rindssuppe,
Gemüsewürfel, Buchstabennudeln
ALPHABET SOUP
vegetable or beef broth, diced
vegetables, alphabet pasta
5,70

KINDERSCHNITZEL
vom Schwein mit Pommes
*CHILDREN'S
PORK SCHNITZEL*
with french fries
12,70

Kein Skitag ohne feinen Kaiserschmarren,
sagt die Maus.
*A ski day isn't complete
without sweet Kaiserschmarren,
says the mouse.*

DESSERTS

**HAUSGEMACHTER
KAISERSCHMARRN**
mit Apfelmus
*HOMEMADE
KAISERSCHMARRN*
with applesauce
15,50

Der Hirsch mag am liebsten
noch dazu Rum Rosinen.
*The deer prefers it with
rum raisins.*

**KLASSISCHER
MARMOR GUGELHUPF**
*CLASSIC MARBLE
BUNDT CAKE*
4,90

**SCHOKOLADEN
CRÈME BRÛLÉE**
*CHOCOLATE
CRÈME BRÛLÉE*

9,50

**HAUSGEMACHTER
APFELSTRUDEL**
*HOMEMADE
APPLE STRUDEL*

mit Schlagobers
with cream
6,70

mit Vanillesauce
with vanillasauce
9,90

SÜSSE PALATSCHINKEN
SWEET PANCAKES

DER FRUCHT TIGER
Marillenmarmelade
THE FRUIT TIGER
apricot jam
5,90

DER SCHWARZBÄR
hausgemachte
Schwarzbeermarmelade
THE BLACK BEAR
homemade blueberry jam
5,90

DIE SCHOKOMAUS
Haselnuss-Schoko Creme
THE CHOCOLATE MOUSE
hazelnut chocolate cream
8,50



ALKOHOL FREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC
DRINKS

kl/sm 0,3 l
gr/lg 0,5 l

Wir wollen kein
Mineralwasser
auf den Berg liefern,
sondern mineralisieren
das Quellwasser
mit modernster
BWT-Technik.

*We don't bring
mineral water up
the mountain.
We mineralise our
spring water with
the latest
BWT-technology.*

SKIWASSER
SKISODA

kl 3,70 gr 4,80

SODA ZITRONE

kl 3,80 gr 4,90

SNOWBOARDWASSER

Holundersaft gespritzt

kl 3,70 gr 4,80

RAUCH APFELSAFT
GESPRITZT

kl 4,40 gr 5,50

RAUCH MARILLE,
JOHANNISBEER ODER
ORANGE GESPRITZT

kl 4,90 gr 5,90

COCA COLA

0,33l 4,70

COCA COLA ZERO

0,33l 4,70

FRITZ MISCH MASCH

Spezi

0,33l 4,70

FRUCADE

0,33l 4,70

ALMDUDLER

0,33l 4,70

RAUCH EISTEE PFIRSICH

0,33l 4,70

PONA ROTE TRAUBE

0,33l 5,40

RED BULL DOSE

0,25l 5,50

MINERALISIERTES
QUELLWASSER

still / laut

0,375l 3,50

MINERALISIERTES
QUELLWASSER

still / laut

0,75l 5,30

GLAS WASSER

Dienstleistungspauschale

gr 1,90

TRUMER PILS

kl 5,10 gr 6,40

OBERTRUMER

BIO ZWICKL

kl 5,10 gr 6,40

OBERTRUMER
ZITRONEN RADLER

kl 5,10 gr 6,40

TRUMER FREISPIEL
ALKOHOLFREIES PILS

gr 6,40

MAISEL'S WEISSE

kl 5,40 gr 6,60

MAISEL'S WEISSE

alkoholfrei in der Flasche

gr 6,60

SODA RADLER

kl 4,60 gr 5,90

B I E R

BEER

kl/sm 0,3 l
gr/lg 0,5 l

APERITIF

PROSECCO TREVISO
LE MANZANE

1/4l 6,80

APEROL SPRITZ
MIT PROSECCO TREVISO

1/4l 8,30

CAMPARI SODA

1/4l 6,90

CAMPARI ORANGE

1/4l 7,90

CAMPARI SPRITZ

1/4l 8,30

LILLET WILDBERRY

1/4l 8,60

HUGO

1/4l 7,90

WEISSER SPRITZER

1/4l 4,90

Für mehr Auswahl, fragen Sie nach
unserer Weinkarte.
*For a wider selection, please ask
for our wine list.*

Ein kleiner Vorgeschmack aus
unserer Weinkarte, mit Empfehlungen
von unserem Team
*A small selection from our wine list,
recommended by our team*

W E I N E
WINES

GRÜNER VELTLINER
Hirschvergnügen
2024
Weingut Hirsch
Kamptal
½l 6,90

**WIENER
GEMISCHTER SATZ**
2024
Weingut Mayer
am Pfarrplatz
½l 7,00

CHARDONNAY
2024
Weingut
Markowitsch
Carnuntum
½l 7,00

ROSÉ VOM ZWEIFELT
2024
Weingut
Bründlmayer
Kamptal
½l 6,90

**CUVÉE WEITMOSER
EDITION ROT**
2022
Weingut Straka
Südburgenland
½l 6,70

BLAUFRÄNKISCH
2019
Alte Reben
Weingut Lichtenberger
Gonzales
Leithaberg
½l 7,20

VERI
2024
Rosé der Elefant im
Porzellanladen
Pia Strehn
Mittelburgenland
Fl 65

KONNI
2023
Riesling Zöbing
Hirsch
Kamptal
Fl 49

MARTINA
2023
Grüner Veltliner
Ried Schön
Grabenwerkstatt
Wachau
Fl 115

ANDI
2023
Terlaner Classico
DOC MAGNUM
Kellerei Terlan
Südtirol
Fl 97

LEONIE
2022
Ried Grassnitzberg Riff
Sauvignon Blanc
Tement
Südsteiermark
Fl 77

JULIAN
2017
Blaufränkisch Jagini
Moric
Leithaberg
Fl 86

SELINA
2022
Haile NATURAL WINE
Zinief
Neusiedlersee
Fl 72

Sofern nicht anders angegeben 0,75l Flaschen
Magnum 1,5l / Doppelmagnum 3l / Halbflasche 0,375l
Unless otherwise stated, all bottles are 0.75l
Magnum 1.5l / Double Magnum 3l / Half bottle 0.375l

BIO Kaffee
von der Rösterei Naturkaffee
aus Salzburg

*BIO Coffee from the
Roastery Naturkaffee
from Salzburg*

VERLÄNGERTER
4,50

ESPRESSO
3,90

ESPRESSO DOPPIO
5,60

CAPPUCCINO
5,10

CAFFÈ LATTE
6,20

HAFERLKAFFEE
5,70

T
E
E

TEA

K
A
F
F
E
E

COFFEE

BIO SONNENTOR
*Schwarztee
Grüner Tee
Kräutertee
Früchtetee
Pfefferminztee
Ingwer Tee
Kamillentee
4,10*

HOT & DELICIOUS

IRISH COFFEE
11,50

GLÜHWEIN
6,50

HAUS- UND MAUSPUNSCH
*alkoholfrei 4,50
oder mit Schuss 6,90*

TEE MIT RUM
6,20

HEISSE SCHOKO
*mit Rum/Amaretto
7,30*

HEISSE SCHOKO
*mit Schlagobers
5,40*

SCHNEEFLOCKERL
6cl 5,80

HEISSE WITWE
6cl 5,80

HEISSE ZITRONE
4,10



SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

*LIQUOR &
FINE SPIRITS*

EDELBRÄNDE DESTILLERIE
PRIMUSHÄUSL
AUS DEM SALZKAMMERGUT

SALZBURGER BIRNE,
BERGOBSTLER,
SCHWARZE RIBISEL
2cl 5,50

GEBIRGSVOGELBEERE
2cl 9,50

MARILLE PRIMUSHÄUSL
2cl 5,70

SPEZIALITÄTEN VON
SIGI HERZOG

HIMBEER-EIERLIKÖR
(PINK SNOW)
2cl 4,90

ZWETSCHKE
2cl 5,60

BLUTORANGE
2cl 5,90

WALDBEERLIKÖR
2cl 5,50

NUSS
2cl 6,20

SIGI'S COCKTAILS
AUS DER DOSE
*Espresso Martini,
Gin Basil Smash
9,70*

DESTILLERIE FREIHOF
IN LUSTENAU
VORARLBERG

WILLI MIT FRUCHT
2cl 5,10

WILLIAMS BIRNE,
OBSTLER, ENZIAN, MARILLE
2cl 4,40

EMPFEHLUNGEN VOM
SCHANKMEISTER
MARKUS VIEHAUSER

ENZIAN Schnaps
2cl 6,50

BIERBRAND
2cl 5,50

ZIRBE – PRINZ
2cl 4,50

MANGO HABANERO
GASTEIN MOONSHINE
2cl 4,80

NUSSERL – PRINZ
2cl 4,70

JÄGERMEISTER
2cl 4,40

AVERNA SOUR
3cl 4,90

BAILEYS
2cl 4,40

H O C H P R O Z E N T I G E S
SHOTS

FERNET MENTHA
2cl 4,40

DIPLOMATICO
2cl 8,10

OBAN WHISKEY
2cl 8,30

RON ZACAPA 23Y
2cl 10,00

BULLETIN RYE WHISKEY
2cl 7,20

GIN TONIC
*Ignaz,
Monkey 47,
Juchitza
4cl 14,90*

B
E
T
R
I
E
B
E

LOCATIONS

Gerne möchten wir Ihnen auch unsere
weiteren Betriebe vorstellen.
*We would also like to introduce you to our
additional locations.*

**Wir freuen uns, Sie in der Weitmoserin,
direkt an der Talstation der Schlossalmbahn,
willkommen zu heißen.**

*We look forward to welcoming you to the
Weitmoserin, located directly at the valley
station of the Schlossalmbahn cable car.*



**Ebenfalls einen Besuch wert:
unser Restaurant
Weitmoser Schölssl in
Bad Hofgastein.**

*Also worth a visit:
our Weitmoser Schölssl,
restaurant in
Bad Hofgastein.*



**Und ideal für einen Einkehr-
schwung: unsere Weitmoser
Schlossalm.**

*And ideal for a stopover:
our Weitmoser Schlossalm.*



Allergene:

Die Küche um Küchenchefin Katharina Pointner kocht frisch und mit Leidenschaft, das heißt manchmal können die Zutaten variieren. Sollten Sie Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben, geben Sie uns bitte Bescheid.

Preise in € inkl. USt.

Allergens:

Our kitchen team led by head chef Katharina Pointner cooks fresh and with passion.

Ingredients may vary depending on availability.

Please inform us about any intolerances or allergies.

Prices in € incl. VAT.



FEIN ALPIN EINKEHREN
FINE ALPINE DINING