

Getränk Karte

Alkoholfrei

Schloßdudler hausgemachter Kräutersprudel
0,3 l / 0,5 l 3,20 € / 4,20 €

Himbeer- / Zitronenwasser sprudel oder still
0,3 l / 0,5 l 3,20 € / 4,20 €

**Apfelschorle / Heidelbeerschorle oder
Johannisbeerschorle** sprudel oder still
0,3 l / 0,5 l 3,60 € / 4,30 €

**Apfelsaft / Heidelbeersaft oder
Johannisbeersaft**
0,25 l 3,80 €

Quellwasser sprudel oder still
0,3 l / 0,5 l 3,00 € / 3,50 €

Zitronenlimo 0,3 l / 0,5 l 3,60 € / 4,30 €

Holunderwasser sprudel oder still (Saison)
0,3 l / 0,5 l 3,20 € / 4,20 €

Afri Cola 0,3 l / 0,5 l 3,60 € / 4,30 €

Bier



Berchtesgadener Hell vom Faß
0,25 l / 0,5 l 3,80 € / 5,20 €

Berchtesgadener Dunkel vom Faß
0,25 / 0,5 l 3,80 € / 5,20 €

Franziskaner Weißbier Hell vom Faß
0,3 l / 0,5 l 4,80 € / 5,50 €

Franziskaner Weißbier Alkoholfrei
0,5 l 5,50 €

Lammsbräu Bio Alkoholfrei 0,33 l 4,90 €

Radler 0,25 l / 0,5 l 3,80 € / 5,20 €

De Mass kost bei uns 0,5 l x 2!

Kaffee



Haferl Kaffee 4,70 €

Tasse Kaffee 4,00 €

Haferl Kaffee mit Schlag 5,00 €

Tee



Schwarza Peter

BIO Schwarztee / Ceylon

Fetzige Michi

BIO Früchtetee

Gfeida Maxi

BIO Heimatmischung

Flotte Lotte

BIO Grüntee / Mango-Bergamotte

Jedes Glas Tee 4,00 €

Tee mit Rum 6,00 €

Heidelbeerbuttermilch 0,3 l 5,50 €

Buttermilli 0,3 l 4,80 €

Glas Milch 3,00 €



Winbachschloss
- Berggaststätte -

· Weißweine offen

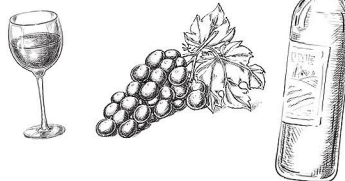
Grüner Veltliner, Kremstal

0,2 l.....6,50 €

Moscato Dolce (Bio)

Feinherb, Weingut Pisoni

0,2 l.....7,50 €



· Rotweine offen

Lenotti Rosso Passo Merlot

0,2 l.....7,50 €

Teroldigo (Bio), Südtirol

Weingut Pisoni

0,2 l.....7,50 €

· Spritzig

Weinschorle 0,25 l / 0,5 l.....4,00 € / 6,00 €

Serena Piu Frizzante 0,1 l.....4,00 €

Serena Piu Frizzante 0,7 l.....22,00 €

Aperol Spritz.....5,80 €

Schloßspritzer (Frizzante + Kräuter)....4,50 €

· Spirituosen

Mit handwerklicher Leidenschaft, entstehen in der familiengeführten Destillerie Scheid, regionale Edelbrände von höchster Qualität:

angelikascheid
*destillerie



Rote Williamsbirne*

Fruchtiges Aroma, harmonisch würzig am Gaumen

2 cl.....4,50 €

Unser Hausbrand: Der Bierbrand*

Mit eleganter Hopfennote aus der Bierwürze vom Hofbrauhaus Berchtesgaden

2 cl.....4,50 €

Gamsschoaß*

Erliesene Kräuter vereinen sich würzig und geschmackvoll zu einem herrlichen Geist

2 cl.....4,00 €



Gamsliab*

Zur Gewinnung des Geistes werden frisch geerntete Himbeeren in Alkohol mazeriert und anschließend destilliert

2 cl.....4,50 €



*Williamsbirne, Bierbrand, Gamsschoaß, Gamsliab & Vogelwuid auch als Flasche erhältlich!

Feiern im Wimbachschloss wie der Prinzregent!

Was macht einen Tag zu etwas Besonderem?

Das hängt von vielen Dingen ab: vom Anlass, von den Gästen, von der Örtlichkeit, der Musik und natürlich auch vom Essen. Unser Team in der Berggaststätte Wimbachschloss im Nationalpark Berchtesgaden ist darauf spezialisiert, Festtage zu etwas Besonderem zu machen – egal, ob Sie heiraten, einen runden Geburtstag begehen oder im Kreise der Kollegen Spaß haben. Die Wirtin Petra Palt betreut Sie persönlich, damit Ihr Fest ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack wird. So stellen wir Ihnen in Absprache gerne ein exklusives Menü zusammen oder servieren eine ehrliche Brotzeit mit unseren Wildspezialitäten vom WatzmannWild.

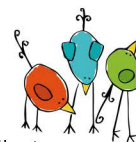
In unseren 4 Gasträumen mit bis zu 80 Personen Platz kommt zu jedem Anlass Gemütlichkeit auf. Der Biergarten hat bis zu 200 Plätze mit Blick auf die Watzmann-Westwand.

Wir kümmern uns um alles. Nur feiern und genießen – das müssen Sie selbst. Unsere Möglichkeiten in der Kernzone des Nationalparks beschränken sich auf den Tagesbetrieb aus Rücksicht auf die Natur und deren wilden Bewohner. Deshalb feiern wir solange die Sonne scheint.

Vogelwuid*

Zur Gewinnung des Geistes werden die Vogelbeeren nach ihrem ersten Frost in Alkohol mazeriert und anschließend destilliert

2 cl.....4,00 €



Marille 2 cl.....3,00 €

Zirbensch snaps 2 cl.....3,00 €

Aus der Enzianbrennerei Grassl der Klassiker:

Enzian 2 cl.....3,00 €





Speisekarte Noizeit!

WatzmannWild

aus dem Nationalpark Berchtesgaden

Rosa gebratener Hirschrücken
mit mariniertem Grillgemüse & deftigen Kasnocken.....25,90 €

• Unser gulasch vom Hirschwild oder von der gams
mit Speck- & Almkräuterknödel und Preiselbeeren.....18,90 €

• Rehplanzerl vom WatzmannWild
mit Kartoffelsalat.....14,90 €

Vom Bauern Rind

• Unser Schloßtoast
auf Weißbrot mit Grillgemüse, Ofenkartoffeln & Kräutersoß'.....25,90 €

Der Klassiker

• Knödel-Trio*
Almkräuterknödel, Laugen-Kaspressknödel
und Speckknödel auf Schwammerlragout.....17,50 €
*auf Wunsch vegetarisch

• geschmackige Dinkel-Kasnocken
mit geschmorten Zwiebeln und frischem Schnittlauch.....15,90 €
mit gerösteten Speckscheiben.....16,90 €

Veggie & Veganes

• Bergsteiger-Bowl

verschiedene Salate, mariniertes Bio-Getreide, Oliven, Ei, frische Sprossen, geröstete Kerndl und eingelegtes Grillgemüse (ohne Ei - vegan)..... 15,20 €

mit eingelegtem Schafkäse (vegetarisch)..... 17,90 €

• Laugen-Kaspressknödelsuppe

mit frischem Gemüse und frischem Schnittlauch (vegetarisch)..... 9,50 €

mit Erdäpfelstrudel (vegan)..... 9,50 €

• Frische Nudeln "natürlich hausgemacht"

mit Grünkernsugo (vegetarische Bolognese), Bergkas und Almkräuterpesto..... 16,90 €
(ohne Käse = vegan)

Nur für de Kinder

• Hausgemachte Nudeln

mit Grünkernsugo (vegetarische Bolognese) und Bergkas..... 8,90 €

• wildes Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat..... 8,90 €

• Knödel "Luitpoldi" mit Soße..... 5,90 €

• Milchreis

Frucht-Püree & Zimt..... 7,90 €

Die Preise für unsere Kindergerichte sind nicht erhöht, um Familien zu entlasten.
Als Erwachsener können Sie sich gerne eine kleine Portion der Gerichte bestellen.

Brotzeit

• Spezialitäten Brotzeitbrett

mit hausgeräuchertem Speck, Bergkas, Wildspezialitäten,
Obatzda, Kaminwurzn, Butter und Hausbrot pikant garniert..... 19,50 €

• Drei verschiedene Aufstriche

mit Breze und Radieschen, garniert (vegetarisch)..... 13,50 €

• Speckprot »hausgeräuchert«

mit Kren, Essiggurke, Butter und Hausbrot..... 11,90 €

• Kasprot

mit Bergkas, Obatzda, Butter und Hausbrot..... 11,90 €

• Wurstsalat punt garniert

mit Zwiebeln und Hausbrot..... 13,90 €

garantiert regionale Herkunft

Unser WatzmannWild aus dem Nationalpark Berchtesgaden wird nach der Zerlegung direkt zu uns geliefert und von uns verarbeitet. Besser & nachhaltiger geht's nicht.

Wir verarbeiten bestes Fleisch direkt von den Bauern aus Berchtesgaden und Oberösterreich.

Frühstück bis 11 Uhr

• Unser Schloss-Frühstück

1 Glas Heidelbeersaft oder 1 Glas Frizzante, Dinzler Bio Kaffee, Flasche Bergquellwasser

Knusprig duftendes Schlossbrot mit Butter & Breze

Frisches Früchte-Müsli mit frisch geschrotetem Getreide, frische Rohkost

Hausgemachte Marmeladen

Hausgeräuchertes, verschiedene Kasschmankerl und Aufstriche.....23,50 €

Wir freuen uns auf Reservierungen!

• Süßes

Gemischtes Eis mit / ohne Sahne.....7,50 € / 6,00 €

1 Kugel Eis.....2,00 €

Portion Sahne.....2,00 €

• Hausgemachte Strudel.....5,00 €

mit Sahne.....6,00 €

mit Vanillesoße.....7,50 €

mit 1 Kugel Eis.....6,50 €

(Je nach Saison, -> siehe Tagesangebot!)

• Eiskaffee.....7,00 €

• Eisschokolade.....7,00 €

English Menu

WatzmannWild – Watzmann Venison
from the Berchtesgaden National Park

Gamsrücken / Hirschrücken

Roasted Venison Filet from wild Deer or Chamois
with roasted vegetables and Bavarian cheese dumplings

Unser Gulash vom Hirsch oder von der Gams

Our Goulash made from wild Venison or Chamois filet
with ham & herb dumplings with mountain-cranberry sauce

Rehpflanzerl vom Watzmanwild

Watzman Roe-deer Venison Meatballs
with potato salad

Unser Schlosstoast

Our “Schlosstoast”

Grilled beef tenderloin on white bread with roasted vegetables, roasted
potatoes and a herb sauce

Der Klassiker – The Classics

Knödel Trio*

Our Triple Dumplings*

Herb-dumpling, roasted Cheese dumpling and Ham-dumpling on a
mushroom ragout

**vegetarian on request*

Dinkelkasnocken

Homemade Spelt-Cheese Dumplings

- with roasted onions and chives

- with roasted ham slices

Vegetarian & Vegan

Bergsteiger-Bowl

Mountaineer Bowl

Mixed salad with marinated organic grains, olives, egg, bean sprouts,
roasted grains and roasted vegetables (without egg = vegan)

Laugen-Kaspressknödelsuppe

Roasted Bavarian Cheese Dumpling Soup

- with fresh vegetables and chives (vegetarian)

- with potato strudel (vegan)

Frische Nudeln „natürlich hausgemacht“

Fresh Homemade Pasta

with vegetarian Bolognese sauce, mountain cheese and mountain herb
pesto

(without cheese = vegan)

Nur für die Kinder

Just for kids...

Hausgemachte Nudeln

Homemade Pasta

with vegetarian Bolognese sauce and mountain cheese

Wildes Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Meatballs with Potato Salad

Knödel Luitpold mit Soße

Bavarian Dumplings with Sauce

Milchreis

Rice Pudding

with fruit puree and cinnamon

Brotzeit - Cold dishes

Spezialitäten Brotzeitbrettl

Speciality Platter

With homemade smoked pork, speciality meats, salami, Bavarian cheese spread, mountain cheese, butter and homemade bread

Drei verschiedene Aufstriche

Three different Bread Spreads

with Bavarian brezeln (bread) and radishes (vegetarian)

Speckbrot "hausgeräuchert"

Homemade smoked cured Ham Platter

with Bavarian horseradish sauce, gurkins, butter and homemade bread

Kasbrot

Cheese Platter

with mountain cheese, Bavarian cheese spread, butter and homemade bread

Wurstsalat

Sausage Salad

with onions and homemade bread

English Menu

WatzmannWild – Watzmann Venison
from the Berchtesgaden National Park

Gamsrücken / Hirschrücken

Roasted Venison Filet from wild Deer or Chamois
with roasted vegetables and Bavarian cheese dumplings

Unser Gulash vom Hirsch oder von der Gams
Our Goulash made from wild Venison or Chamois filet
with ham & herb dumplings with mountain-cranberry sauce

Rehpflanzerl vom Watzmanwild
Watzman Roe-deer Venison Meatballs
with potato salad

Unser Schlosstoast
Our “Schlosstoast”
Grilled beef tenderloin on white bread with roasted vegetables, roasted
potatoes and a herb sauce

Der Klassiker – The Classics

Knödel Trio*
Our Triple Dumplings*
Herb-dumpling, roasted Cheese dumpling and Ham-dumpling on a
mushroom ragout

**vegetarian on request*

Dinkelkasnocken
Homemade Spelt-Cheese Dumplings
- with roasted onions and chives
- with roasted ham slices

Vegetarian & Vegan

Bergsteiger-Bowl

Mountaineer Bowl

Mixed salad with marinated organic grains, olives, egg, bean sprouts,
roasted grains and roasted vegetables (without egg = vegan)

Laugen-Kaspressknödelsuppe

Roasted Bavarian Cheese Dumpling Soup

- with fresh vegetables and chives (vegetarian)

- with potato strudel (vegan)

Frische Nudeln „natürlich hausgemacht“

Fresh Homemade Pasta

with vegetarian Bolognese sauce, mountain cheese and mountain herb
pesto

(without cheese = vegan)

Nur für die Kinder

Just for kids...

Hausgemachte Nudeln

Homemade Pasta

with vegetarian Bolognese sauce and mountain cheese

Wildes Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Meatballs with Potato Salad

Knödel Luitpold mit Soße

Bavarian Dumplings with Sauce

Milchreis

Rice Pudding

with fruit puree and cinnamon

Brotzeit - Cold dishes

Spezialitäten Brotzeitbrettl

Speciality Platter

With homemade smoked pork, speciality meats, salami, Bavarian cheese spread, mountain cheese, butter and homemade bread

Drei verschiedene Aufstriche

Three different Bread Spreads

with Bavarian brezeln (bread) and radishes (vegetarian)

Speckbrot "hausgeräuchert"

Homemade smoked cured Ham Platter

with Bavarian horseradish sauce, gurkins, butter and homemade bread

Kasbrot

Cheese Platter

with mountain cheese, Bavarian cheese spread, butter and homemade bread

Wurstsalat

Sausage Salad

with onions and homemade bread