Schön, dass Sie da sind!

*Ein bisschen **Hintergrundinformation** gefällig? Sehr gerne!*
Unser familiengeführtes Häuserl im Wald wurde von Peter und Julia Moser 1968 als kleine Jausenstation eröffnet und nach dem Zubau des Bettentraktes 1977 zum Gasthof-Pension Häuserl im Wald mit 21 Betten.

1989 hat Barbara Miedl mit Ihrem Mann Bernhard den Betrieb von ihren Eltern übernommen und 1992 einen Bettentrakt mit ca. 15 Betten zugebaut. Seitdem wurde das Hotel & Restaurant stetig renoviert und erweitert. Zuletzt mit dem neuen Zirben-Ruheraum, der Terrassenerweiterung, dem Barbereich sowie dem Freisitz für unsere à la carte Gäste.
Unser Hotel verfügt nun über 17 komfortable Zimmer und Suiten.

Unsere Küche ist für Sie von 12.00 bis 20.30 Uhr durchgehend geöffnet.
Wir legen großen Wert auf Produkte aus der Region,
da uns die Nachhaltigkeit am Herzen liegt.
Die Liste unserer Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite.
Glauben Sie uns – die Regionalität der Gerichte schmeckt man!

Wir wünschen Ihnen einen schönen und erholsamen Aufenthalt
im „Häuserl“ und einen

Guten Appetit!

Gerne informieren Sie unsere geschulten Mitarbeiter
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Nach Möglichkeit servieren Ihnen gerne auch kleine Portionen.

Zum Starten

Kaffee gebeizter Lachs — ***€ 13,90***
Selleriecreme | Selleriechips | kandierter Sellerie

Roastbeef vom Lungauer Rind — ***€ 15,40***
karamellisierte Zwiebel | Senf | hausgemachtes Fladenbrot

hausgeräucherter Hirschschinken — ***€ 14,90***
marinierte Eierschwammerl | Wildkräuterpesto | Preiselbeerbutter | Toastbrot

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe vom Lungauer Rind | *Frittaten* — ***€ 5,40***

Lungauer Erdäpfelsuppe | *Speck* — ***€ 6,90***

Gesund und leicht

Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet — ***€ 4,90***

Blattsalat | *karamellisierter Ziegenkäse* — ***€ 17,40***
karamellisierte Walnüsse | Äpfel | Balsamico Dressing

Käferbohnen Hummus — ***€ 13,90***
eingelegtes Gemüse | Kernöl

Genuss ohne Fleisch

Tagliatelle | *frischer Bärlauch* — ***€ 19,40***
Parmesan

Kräuter-Perlgraupenrisotto — ***€ 18,40***
gebackenes Wurzelgemüse

Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren

Lungauer „Jägerpfandl“ *Wildragout | Speck | Pilze | Spätzle | Brokkoli | Preiselbeeren*	***€***	***23,90***
rosa gebratener Hirschrücken *gebratene Serviettenknödel | gedünstetes Rotkraut | Preiselbeer Jus*	***€***	***32,80***

Unsere Hausklassiker

Wiener Schnitzel aus der Pfanne		
vom Schweins-Kaiserteil	***€***	***17,20***
vom heimischen Kalb *Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren*	***€***	***25,60***
Rumpsteak vom heimischen Rind *Rosmarin Erdäpfel | grüne Bohnen | Jus*	***€***	***34,60***
gegrillte Schweinsmedaillons *Pilzsauce | Serviettenknödel | Buttergemüse*	***€***	***24,80***

Aus dem Wasser

gegrilltes Lachsforellenfilet | *Fischzucht Jobst am Weissensee* *Erdäpfel | Blattspinat | Kren*	***€***	***25,80***
gegrilltes Saiblingsfilet | *Fischzucht Jobst am Weissensee* *Risotto | Erbsencreme*	***€***	***26,80***

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel | *Pommes Frites | Ketchup*	***€***	***9,80***
Fischstäbchen *Erdäpfel | Mayonnaise*	***€***	***8,80***
Spaghetti | *Tomatensauce*	***€***	***7,80***

Zum süßen Abschluss

Schokoladenbrownie *Marillensorbet*	***€***	***8,40***
Waldbeer-Schokoladenmousse **	** *Zotter Schokolade* *Marinierte Waldbeeren	Waldbeerbaiser*	***€***	***8,40***
frisch zubereitete Palatschinke *Marillen- oder Preiselbeermarmelade* *oder*	***€***	***5,80***
Eispalatschinke *Vanilleeis	Schokoladensauce	geröstete Mandelblättchen	Schlagobers*	***€***	***7,20***
Affogato *1 Kugel Vanilleeis	Espresso*	***€***	***5,90***
1 Kugel Zitronensorbet *Weichsellikör*	***€***	***5,90***
für die kleinen Gäste: unser Eisclown *Vanilleeis	Erdbeereis	Schlagobers	Eistüte*	***€***	***4,40***
„Süß bin i selber“ – kleine Variation vom heimischen Käse *hausgemachtes Zirbengelee	Gebäck*	***€***	***13,20***

Ein besonderer Anlass?

Unterstreichen Sie diesen doch mit unserem
6-gängigen Überraschungsmenü *(Reservierung erforderlich)* ***€*** ***64,00***

Direkt am Tisch (oder für alle Überraschungsfans erst kurz vor jedem Gang) erfahren Sie mit welchen Gerichten unser Küchenchef Sie verwöhnen wird. Bitte teilen Sie uns lediglich im Vorhinein etwaige Unverträglichkeiten mit.

Natur pur & genial regional

Ja, Regionalität kann man schmecken.
Und Liebe geht ja sowieso durch den Magen.
Das gilt einmal mehr für die authentische Küche bei uns im ***Häuserl im Wald, denn wir bedienen uns am reichen Schatz der Natur und der Region, versuchen Transportwege zu minimieren und lokale Produzenten zu stärken.***

Damit auch Sie wissen woher die Zutaten auf Ihren Tellern kommen,
können Sie dies im Folgenden nachlesen.

Wildfleisch: ***aus der eigenen Jagd von unserem Chef Bernhard Miedl bzw. von Jagdkollegen aus dem gesamten Lungau***

Rindfleisch, Kalb, Lamm, Schwein: größtenteils direkt ***von lokalen Landwirtschaftsbetrieben bzw. über die Lungauer Landwirtschaftsgenossenschaft (Lungauer Speis in Tamsweg)***

Eier, Kartoffeln & Speck:
Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr

A2 - Milch, Joghurt, Molke und Topfen: ***vom Bio-Bauernhof Ottinggut (Minimolk) in Tamsweg***

Käse: ***von „Kemmts eina“ in Tamsweg - ein Spezialitätenladen von Lungauer Bauern***

Honigprodukte: ***von den heimischen Imkern Andreas Prodinger und Josef Gahr***

Brot: ***von der Bäckerei Binggl in Mauterndorf oder selbstgebacken***

Mehl & Getreide: ***von der Ottingmühle Tamsweg***

Heimische Fische: ***von der Forellenzucht Jobst in Greifenburg***