



Schön, dass Sie da sind!

*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.*

**Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden
zusätzlich mit dem Salzburgerland Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.**

*Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben -
alle Speisen, die mit einem * versehen sind, enthalten zertifizierte
SalzburgerLand Zutaten:*

- * enthält mindestens eine relevante Salzburgerland zertifizierte Zutat*
- ** Hauptzutat ist eine Salzburgerland zertifizierte Zutat*

Unsere Partner:

**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 Landwirten
bzw. über die Lungauer Landwirtschaftsschule (Lungauer Speis in Tamsweg)**

Erdäpfeln: Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr

Eier: Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr und Kösslergut in Zederhaus

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

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

Honigprodukte: heimische Imker Andreas Prodingner und Josef Gahr

Brot: Bäckerei Binggl in Mauterndorf oder selbstgebacken

Mehl & Getreide: Ottingmühle in Tamsweg

Heimische Fische: Forellenzucht Jobst in Greifenburg

Marmeladen und Gelees: größtenteils hausgemacht



Zum Starten

Kaffee gebeizter Lachs € 14,90
Spargel | Eigelbcreme | Kräuteröl

Beef Tatar vom Lungauer Rind **
Wachtel-Spiegelei | Hagebutte | gebackene Markknöderl
als Vorspeise – 100g € 16,20
als Hauptgang – 150g € 21,40

hausgeräucherter Hirschschenkel ** € 15,90
fermentierte Eierschwammerl | Steinpilzmayo

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe vom Lungauer Rind | Frittaten ** € 5,60

Bärlauchcremesuppe € 6,90

Alpenfischsuppe | Fischnockerl | Safran € 8,80

Genuss ohne Fleisch

Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet * € 5,40

karamellisierte Ziegenkäse | Spargelspitzen * € 18,90
Blattsalat | karamellisierte Walnüsse | weiße Balsamico Dressing

hausgemachte Erdäpfel Nidei ** € 21,80
Steinpilzpesto | Mandeln | Orangen-Fenchel | gereifter Bergkäse

„Tauernmarsch“ ** € 18,90
Tauernroggen „Risotto“ | Rote Rübe | Blattspinat | Kartoffelwolken



Aus See und Fluss

gegrilltes Filet von der erwachsenen Lachsforelle * € 28,90
Fischzucht Jobst am Weissensee
Petersilien-Erdäpfel | Blattspinat | Kirschtomaten

gegrilltes Saiblingsfilet | Fischzucht Jobst am Weissensee € 27,60
Risotto | Erbsencreme | Radieschen



Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren

<i>Lungauer „Jägerpfandl“ **</i>	€	25,60
<i>Hirschragout Frühlings-Wurzelgemüse Speck Pilze Spätzle Brokkoli Preiselbeeren</i>		
<i>rosa gebratener Hirschrücken Kräuterkruste **</i>	€	34,80
<i>grüner Spargel gebackene Erdäpfelkrapfen Jus</i>		

Lamm vom Sauschneiderhof

<i>hausgemachte Pasta **</i>	€	22,90
<i>Lammragout Hagebutte gereifter Bergkäse</i>		

Unsere Hausklassiker

<i>Wiener Schnitzel aus der Pfanne **</i>		
<i>vom Lungauer Schwein</i>	€	17,90
<i>vom heimischen Kalb</i>	€	26,90
<i>Petersilien Erdäpfel Preiselbeeren</i>		
<i>Rumpsteak vom heimischen Rind (ca. 250g) **</i>	€	34,20
<i>Frühlingsgemüse gebackene Erdäpfelkrapfen Jus</i>		
<i>Backhendlsalat *</i>	€	19,80
<i>Erdäpfelsalat Blattsalat Kürbiskerne Kürbiskernöl</i>		

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinder Wiener Schnitzel Pommes Frites Ketchup **</i>	€	9,90
<i>Fischstäbchen Erdäpfel Mayonnaise *</i>	€	9,20
<i>hausgemachte Pasta Tomatensauce **</i>	€	8,40



Zum süßen Abschluss

Schokoladenbrownie Marillensorbet Crumble	€	8,90
Zirbeneisparfait ** Ribisel	€	8,50
Topfen-Törtchen ** Erdbeeren Rhabarber	€	8,90
frisch zubereitete Palatschinke ** Marillen- oder Preiselbeermarmelade oder Eispalatschinke ** Vanilleeis Schokoladensauce geröstete Mandelblättchen Schlagobers	€	5,90
Affogato 1 Kugel Vanilleeis Espresso	€	5,90
1 Kugel Zitronensorbet Weichsellikör	€	5,90
für die kleinen Gäste: unser Eiscrown Vanilleeis Erdbeereis Schlagobers Eistüte	€	4,60
„Süß bin i selber“ – kleine Variation vom heimischen Käse ** hausgemachtes Zirbengelee Gebäck	€	16,90

Ein besonderer Anlass?

Unterstreichen Sie diesen doch mit unserem 6-gängigen Überraschungsmenü (Reservierung erforderlich)	€	74,00
---	---	-------

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.



*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 21.00 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 ersten 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.