



## ***Cold and warm entrées***

***Sheep's milk cheese from Lungau farmers*** € 11,80  
*with braised tomatoes and basil oil*

***“Roastbeef” of Lungau beef*** € 14,90  
*with caramelized onion, mustard and homemade flat bread*

***Pickled salmon trout*** € 12,80  
*with grilled green asparagus, sour cream and hemp seeds*

## ***Soups***

***Asparagus cream soup*** € 6,80  
*with brown bread croutons*

***Beef soup of Lungau beef*** € 5,20  
*with sliced pancakes*

## ***Salads***

***Mixed salad from our salad bar*** € 4,90

***Mixed leaf salad with caramelized goat's-cheese*** € 16,80  
*with roasted walnuts, caramelized apples and balsamic dressing*

***Leaf salad with roasted strips of beef hip*** € 18,80  
*with roasted sesame seeds, pickled mushrooms and balsamic dressing*

## ***Dishes without meat***

***Fettucine with spinach, pine nuts, creme fraiche*** € 17,80  
*and mountain cheese*

***Zucchini and chickpea loaf*** € 15,90  
*with tomato salsa*



***Grilled char filet from the fish farm Jobst at Lake Weissensee*** € 25,60  
*with pea cream, risotto and curry foam*



## ***Deer, Venison, Chamois***

***Medium roasted venison medallions*** € 30,80  
*with green asparagus, celery-pear-apple-puree and cranberry jus*

***“Hunter’s stew”*** € 23,90  
*Game stew with bacon and mushrooms,  
herb spaetzle, broccoli and cranberries*

## ***Häuserl im Wald „Classics“***

***“Wiener Schnitzel” (prepared in the pan)***  
*with parsley potatoes and cranberries*  
***from the imperial cut of pork*** € 16,40  
***from local veal*** € 24,80

***Rump steak of Lungau beef*** € 31,80  
*with steak fries, grilled vegetables and white BBQ sauce*

***Roasted organic chicken breast from Sunnhof*** € 24,40  
*with creamy polenta, broad beans, chicken greaves and jus*

## ***Seasonal Recommendations***

***Marchfeld Asparagus***  
***- with hollandaise sauce and parsley potatoes*** € 17,50  
***- with hollandaise sauce, parsley potatoes and raw ham*** € 23,50

## ***For children***

***Children's Wiener Schnitzel with french fries and ketchup*** € 9,80

***Grilled fish fillet with potatoes*** € 9,80

***Spaetzle with sauce*** € 6,80

***Our trained staff will be happy to inform you about allergenic ingredients  
in our dishes.***

***Wherever possible, we are also happy to serve you small portions.***



## ***Desserts***

<b><i>“G'stockter Rahm” – local Panna Cotta</i></b>	<b>€</b>	<b>8,20</b>
<i>with marinated strawberries, meringue and coffee crumble</i>		
<b><i>Freshly prepared pancake</i></b>	<b>€</b>	<b>5,40</b>
<i>with apricot or cranberry jam</i>		
<i>or</i>		
<b><i>Ice cream pancake with vanilla ice cream</i></b>	<b>€</b>	<b>6,90</b>
<i>served with chocolate sauce, roasted almond flakes and whipped cream</i>		
<b><i>Chocolate brownie</i></b>	<b>€</b>	<b>7,90</b>
<i>with raspberry sorbet</i>		
<b><i>Affogato</i></b>	<b>€</b>	<b>5,60</b>
<i>1 scoop of vanilla ice cream with espresso</i>		
<b><i>1 scoop of lemon sorbet</i></b>	<b>€</b>	<b>5,60</b>
<i>with sour cherry liqueur</i>		
<b><i>For the little guests: our ice clown</i></b>	<b>€</b>	<b>3,90</b>
<i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, whipped cream, ice cream cone, garnished</i>		
<b><i>Small variation of local cheese</i></b>	<b>€</b>	<b>11,80</b>
<i>with homemade pine jelly and pastries</i>		

## ***A special occasion?***

<b><i>Highlight it with our</i></b>		
<b><i>6-course surprise menu (reservation required)</i></b>	<b>€</b>	<b>62,00</b>

*Directly at your table (or for all surprise lovers just before each course)  
you will find out with which dishes our chef will spoil you.*

*Please only inform us in advance of any intolerances.*



## ***Antipasti***

<b><i>Crema di formaggio di pecora dei contadini del Lungau</i></b> <i>con pomodori brasati e olio al basilico</i>	€	<b>11,80</b>
<b><i>"Roast beef" di bovini del Lungau</i></b> <i>con cipolla caramellata, senape e pane piatto fatto in casa</i>	€	<b>14,90</b>
<b><i>Trota salmonata in salamoia</i></b> <i>con asparagi verdi grigliati, panna acida e semi di canapa</i>	€	<b>12,80</b>


## ***Minestre-preparate fresche ogni giorno***

<b><i>Crema di asparagi</i></b> <i>con crostini di pane integrale</i>	€	<b>6,80</b>
<b><i>Minestra di manzo del Lungau con frittata</i></b>	€	<b>5,20</b>

## ***Insalata***

<b><i>Insalata mista dal buffet</i></b>	€	<b>4,90</b>
<b><i>Insalata di foglie con formaggio di capra caramellato</i></b> <i>con noci arrostiti, mele caramellate e salsa balsamica</i>	€	<b>16,80</b>
<b><i>Insalata di foglie con strisce di anca di manzo arrosto</i></b> <i>con semi di sesamo tostati, funghi sott'aceto e salsa balsamica</i>	€	<b>18,80</b>

## ***Senza Carne***

<b><i>Fettucine con spinaci, pinoli, creme fraiche</i></b> <i>e formaggio di montagna</i>		€	<b>17,80</b>
<b><i>Polpettone di zucchine e ceci</i></b> <i>con salsa di pomodoro</i>	€	<b>15,90</b>	
<b><i>Filetto di salmerino alla griglia della fattoria Jobst sul lago Weissensee</i></b> <i>con crema di piselli, risotto e schiuma di curry</i>	€	<b>25,60</b>	



## **Capriolo, Cervo**

**Medaglioni di cervo arrosto rosa** € 30,80  
*con asparagi verdi, sedano, purea di patate e jus di mirtilli rossi*

**"Lungauer Jägerpfandl"** € 23,90  
*Spezzatino di selvaggina con pancetta e funghi,  
con spaetzle alle erbe, broccoli e mirtilli rossi*

## **Le specialità della casa**

**Scaloppine viennese**  
*con patate al prezzemolo e mirtilli rossi*

**di maiale** € 16,40  
**di vitello** € 24,80

**Bistecca di manzo di Lungau** € 31,80  
*con patatine fritte, verdure grigliate e salsa BBQ bianca*

**Petto di pollo biologico arrostito del Sunnhof** € 24,40  
*con polenta cremosa, fave, cicciolo di pollo e jus*

## **Raccomandazioni di stagione**

**Asparagi di Marchfeld**

- con salsa olandese e patate al prezzemolo € 17,50  
- con salsa olandese, patate al prezzemolo e prosciutto crudo € 23,50

## **Per i bambini**

**Wiener Schnitzel per bambini** con patatine fritte e ketchup € 9,80

**Filetto di pesce alla griglia** con patate € 9,80

**spaetzle con salsa** € 6,80

*Il nostro personale specializzato sarà lieto di informarvi sugli ingredienti allergenici.  
nei nostri piatti.*

*Se possibile, saremo lieti di servirvi anche piccole porzioni.*



## ***Dolci***

<b><i>Panna Cotta</i></b> <i>con fragole marinate, meringa e crumble al caffè</i>	€	8,20
<b><i>Frittella preparata al momento</i></b> <i>con marmellata di albicocche o di mirtilli rossi</i> <i>oppure</i> <b><i>Frittella con gelato alla vaniglia</i></b> <i>con salsa al cioccolato, scaglie di mandorle tostate e panna montata</i>	€	5,40
<b><i>Brownie al cioccolato</i></b> <i>con sorbetto al lampone</i>	€	7,90
<b><i>Affogato al caffè</i></b> <i>1 pallina di gelato alla vaniglia con caffè espresso</i>	€	5,60
<b><i>1 pallina di sorbetto al limone</i></b> <i>con liquore all'amarena</i>	€	5,60
<b><i>per i piccoli ospiti: il nostro clown del gelato</i></b> <i>Gelato alla vaniglia, gelato alla fragola, panna montata, cono gelato, guarnito</i>	€	3,90
<b><i>piccola variazione di formaggio locale</i></b> <i>con gelatina di pino e biscotti fatti in casa</i>	€	11,80

## ***Un'occasione speciale?***

<i>Allora il nostro</i> <b><i>Menu a sorpresa di 6 portate (su prenotazione)</i></b> <i>è perfetto.</i>	€	62,00
---	---	-------

*Direttamente al tavolo (o per tutti gli amanti delle sorprese prima di ogni portata) scoprirete con quali piatti il nostro chef vi vizierà.  
Vi preghiamo di comunicarci in anticipo eventuali intolleranze.*