



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) und die Fleischhauerei Lankmayr in Mauterndorf

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 Prodinger 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



Snacks für den Nachmittag

„Essigwurst“ sauer mariniert Zwiebel Essiggurkerl Ei Brot	€	9,80
klassischer Schinken-Käse-Toast Salat-Bouquet Ketchup Mayonnaise	€	8,20
Steaktoast ** gegrilltes Beiried und Hühnerbrust Cocktailsauce Kräuterbutter Toast	€	23,90
klassischer Kaiserschmarrn frisch aus der Pfanne ** hausgemachtes Apfelmus	€	16,40
hausgemachte Kuchen und Torten ** aus unserer Vitrine	€	6,40

Eis – immer eine gute Erfrischung

Affogato 1 Kugel Vanilleeis Espresso	€	6,20
1 Kugel Zitronensorbet Johannisbeerlikör	€	6,20
Eiskaffee Vanilleeis Kaffee Schlagobers	€	8,90
Eisbecher Heiße Liebe Vanilleeis heiße Himbeeren Schlagobers	€	9,90
Waldhausbecher Walnusseis heiße Heidelbeeren Schlagobers	€	9,90
Früchteisbecher Erdbeereis Marilleneis Zitroneneis Früchte der Saison Fruchtsauce Schlagobers	€	9,90
für die kleinen Gäste: unser Eisclown Vanilleeis Erdbeereis Schlagobers Eistüte	€	4,90



Zum Starten

Beef Tatar vom heimischen Rind **

Wachtel Spiegelei | Butter | Toast

als Vorspeise – 100g

€ 16,90

als Hauptgang – 150g

€ 22,40

Ziegenfrischkäse Terrine mit hausgeräuchertem Hirschschenkel *

€ 16,70

Wacholder Butter | glasierte Birnenspalten | eingelegte Eierschwammerl

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe vom heimischen Rind | Frittaten | Wurzelgemüse **

€ 5,90

Spargelcremesuppe

€ 7,90

Gesund und leicht

Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet *

€ 5,90

Caesar Salat *

€ 15,80

wahlweise mit Hühnerbruststreifen

€ 20,80

„Römersalat“ | knusprige Croutons | Parmesan | Sardellen

„Tauernmarsch“ **



€ 19,60

Tauernroggen „Risotto“ | Rote Rübe | saisonales Gemüse | Kartoffelwolken

Spargelzeit

Frisch gekochter Spargel zur Wahl mit...

- Petersilien Erdäpfel | Sauce Hollandaise** € 21,80
- Schinkenvariation | Petersilien Erdäpfel | Sauce Hollandaise** € 24,80
- gegrilltes Schweinefilet | Petersilien Erdäpfel | Sauce Hollandaise ** € 28,80
- gegrilltes Lachsforellenfilet | Petersilien Erdäpfel | Sauce Hollandaise* € 32,80

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel vom Huhn | Pommes Frites | Ketchup *

€ 9,90

Spaghetti | Bolognese Sauce | Parmesan**

€ 8,90



Unsere Hausklassiker

<i>hausgemachte Pasta „Wilde Carbonara“ **</i> <i>hausgeräucherter Hirschschenkel Parmesan</i>	€	22,80
<i>Wiener Schnitzel aus der Pfanne vom Lungauer Schwein **</i> <i>vom heimischen Kalb *</i> <i>Petersilien Erdäpfel Preiselbeeren</i>	€	18,40
<i>geschmortes Lammragout (Tauernlamm) **</i> <i>saisonales Gemüse Erdäpfel Püree</i>	€	23,90
<i>Rumpsteak (Beiried) vom heimischen Rind (ca. 220g) *</i> <i>Ofenerdäpfel Sauerrahmsauce Kräuterbutter Speckbohnen</i>	€	35,90
<i>rosa gebratener Hirschrücken **</i> <i>grüner Spargel Erdäpfel Krapfen Sauce Café de Paris</i>	€	36,90
<i>Entrecôte double (für 2 Personen, ca. 450g) *</i> <i>saisonales Gemüse gratinierte Rahm-Erdäpfel Sauce Café de Paris Kräuterbutter</i>	€	76,00

Zum süßen Abschluss

<i>Schokoladenbrownie Marillensorbet Crumble</i>	€	9,80
<i>Panna Cotta Rhabarberragout Erdbeeren</i>	€	8,90
<i>frisch zubereitete Palatschinke **</i> <i>Marillen- oder Preiselbeermarmelade oder Schokoladensauce oder</i>	€	6,20
<i>Eispalatschinke **</i> <i>Vanilleeis Schokoladensauce geröstete Mandelblättchen Schlagobers</i>	€	9,20
<i>Affogato 1 Kugel Vanilleeis Espresso</i>	€	6,20
<i>1 Kugel Zitronensorbet Johannisbeerlikör</i>	€	6,20
<i>für die kleinen Gäste: Eisclown Vanilleeis Erdbeereis Schlagobers Eistüte Smarties</i>	€	4,90
<i>„Süß bin i selber“</i> <i>Kleine Variation vom heimischen Käse von unseren Lungauer Bauern **</i> <i>hausgemachtes Zirbengelee Gebäck</i>	€	18,90



*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 täglich von 15.00 bis 21.00 Uhr 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.