



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

Tomaten Carpaccio mit Burrata *

€ 14,90

Oliven | Basilikum | Gartenkräuter

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe vom heimischen Rind | Frittaten | Wurzelgemüse **

€ 5,90

Alpenfischsuppe | heimische Fischfilets | Knoblauch Crostini

€ 12,90

Gesund und leicht

Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet *

€ 5,90

Backhendlsalat **

€ 19,80

Erdäpfelsalat | Blattsalat | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

„Tauernmarsch“ **



€ 19,60

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

gegrilltes Lachforellenfilet

€ 28,90

Fischzucht Jobst am Weissensee

Oliven Risotto | Basilikumschaum

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel vom Huhn *

€ 9,90

Pommes Frites | Ketchup

Spaghetti **

€ 8,90

Bolognese Sauce | Parmesan



Unsere Hausklassiker

hausgemachte Pasta „Wilde Carbonara“ ** <i>hausgeräucherter Hirschschenken Parmesan</i>	€	22,80
Lungauer „Jägerpfandl“ ** <i>Hirschragout Speck Pilze Walnusspätzle Brokkoli Preiselbeeren</i>	€	25,60
rosa gebratener Hirschrücken ** <i>Steinpilzcreme Kroketten saisonales Gemüse</i>	€	36,90
Wiener Schnitzel aus der Pfanne vom Lungauer Schwein ** vom heimischen Kalb * <i>Petersilien Erdäpfel Preiselbeeren</i>	€	18,40
Rumpsteak (Beiried) vom heimischen Rind (ca. 220g) * <i>Ofenerdäpfel Sauerrahmsauce Kräuterbutter Speckbohnen</i>	€	35,90
Entrecôte double (für 2 Personen, ca. 450g) * <i>saisonales Gemüse gratinierte Rahm-Erdäpfel Sauce Café de Paris Kräuterbutter</i>	€	76,00

Zum süßen Abschluss

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