



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.**
Eine große Leidenschaft unseres Chefs ist die Jagd. Deshalb kommt es nicht von
ungefähr, dass wir dem Thema „Wild“ besondere Aufmerksamkeit schenken.
Wir verarbeiten Hirsch, Reh und Gams aus heimischen Jagdrevieren.*

*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

„Roastbeef“ vom Hirsch € 13,90
mit Steinpilzmayonnaise, Wachtelei & Schwarzbeersenf

Rote-Rüben-Carpaccio € 10,50
mit Krenmayonnaise, Bauerntopfen und Pinienkerne

Aus dem Suppentopf

Lungauer Erdäpfel-Suppe € 5,80
mit Speck

Rindsuppe – täglich frisch € 4,80
mit Frittaten

Gesund und leicht

Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet € 4,40

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse € 15,80
mit gerösteten Walnüssen, karamellisierten Äpfeln und Balsamico-Dressing

Genuss ohne Fleisch

Steinpilz-Risotto € 16,90
mit Bergkäse

Kürbiskern-Kartoffelpuffer € 14,90
mit Röstgemüse und Sauerrahmdip (auf Wunsch vegan)



Gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus österreichischen Gewässern € 22,90
mit Selleriestampf, Buttermilch und Blattspinat



Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren

Medaillons vom Hirschrücken € 31,80
mit Erdäpfelgratin, Rahmwirsing und Preiselbeer-Jus

„Lungauer Jägerpfandl“ € 22,90
*Wildragout mit Speck und Pilzen,
mit Kürbisspätzle, Kohlsprossen und Preiselbeeren*

Unsere Hausklassiker

Wiener Schnitzel (bei uns in der Pfanne zubereitet)
vom Schweins-Kaiserteil € 15,90
vom Jungkalb € 23,60
mit Petersilien-Erdäpfeln und Preiselbeeren

Paillard von der Rinderhüfte € 26,50
mit Tagliatelle, eingelegtem Senf und Kräuterpesto

Rib-Eye Steak vom Lungauer Rind € 30,60
mit Steakfries, Röstgemüse und Holzkohlemayonnaise

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel € 9,60
mit Pommes Frites und Ketchup

gegrilltes Fischfilet € 9,60
mit Erdäpfeln

Spätzle € 6,40
mit Sauce



Zum süßen Abschluss

<i>Lebkuchenmousse</i> <i>mit Bratapfelcreme und Spekulatiuscrumble</i>	€	7,60
<i>klassischer Kaiserschmarrn, frisch aus der Pfanne</i> <i>mit hausgemachtem Apfelmus</i>	€	13,60
<i>frisch zubereitete Palatschinke</i> <i>mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade</i> <i>oder</i> <i>Eispalatschinke mit Vanilleeis,</i> <i>Schokosauce, gerösteten Mandelblättchen und Schlagobers</i>	€	4,90
<i>Schokoladenbrownie</i> <i>mit Himbeersorbet</i>	€	6,40
<i>„Süß bin i selber“ – kleine Variation vom heimischen Käse</i> <i>mit hausgemachten Zirbengelee und Gebäck</i>	€	7,20
<i>„Süß bin i selber“ – kleine Variation vom heimischen Käse</i> <i>mit hausgemachten Zirbengelee und Gebäck</i>	€	10,80

Eisvergnügen gibt's auch im Winter

<i>Affogato</i> <i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>	€	4,90
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör</i>	€	4,60
<i>Eisbecher Heiße Liebe</i> <i>Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers</i>	€	6,90
<i>Waldhausbecher</i> <i>Walnusseis, heiße Heidelbeeren, Schlagobers</i>	€	7,40
<i>für die kleinen Gäste: unser Eisclown</i> <i>Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagobers, Eistüte, garniert</i>	€	3,50