



## ***Ein herzliches Grüß Gott!***

*Unser familiengeführtes Häuserl im Wald besteht seit 1968 und nach laufenden Zu - und Umbauten seit 2016 in der heutigen Größe.*

*Unser Hotel verfügt über 17 komfortable Zimmer und Suiten.*

*Unsere Küche ist für Sie von 11.30 bis 21.00 Uhr 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.*

*Zusätzlich verwöhnen wir Sie gerne am Nachmittag mit einem köstlichen Kaffee und unseren hausgemachten Mehlspeisen.*

*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.***



## *Aperitif - für einen gelungenen Start*

<i>Hausaperitiv“ Prosecco Heidelbeer</i>	€	5,50
<i>Glas Haus-Frizzante, Weingut Waldschütz</i>	€	4,20
<i>Glas Cremant Rosé</i>	€	5,20
<i>„Grantn Martini“</i>	€	7,90
<i>Campari Soda</i>	€	5,90
<i>Enzo Rosé – die alkoholfreie Variante</i>	€	3,90
<i>Stiegl Columbus Pale Ale</i>	€	3,80

## *Unsere Tagesempfehlung*

*Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Gerichte auch als kleine Portionen.*



## ***Zum Starten***

***hausgemachter Hirschschenkel*** € 11,80  
(gebeizt, zart geräuchert und luftgetrocknet)  
mit Melone, Kren, Butter und Toast

***Rote-Rüben-Carpaccio*** € 9,60  
mit Ziegenkäsebällchen und Walnüsse

## ***Aus dem Suppentopf***

***täglich frische Rindsuppe nach Oma's Originalrezept*** € 4,30  
wahlweise mit Fritatten, Nudeln

***Suppentopf „Häuserl im Wald“*** € 6,50  
Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch

***Veltliner-Rahmsuppe*** € 5,30  
mit hausgemachtem Hirschschenkel-Spieß

## ***Gesund und leicht***

***Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet*** € 3,60

***Bunter Salatteller mit Putenstreifen in Sesampanier*** € 15,90  
mit Paprika, Gurken, Tomaten und Orangen-Pfefferdressing

***Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse*** € 14,20  
mit Trauben, karamellisierten Walnüssen und Orangen-Pfefferdressing



## ***Unsere Hausklassiker***

<b><i>Wiener Schnitzel</i></b> (bei uns in der Pfanne zubereitet) <b><i>vom Schweins-Kaiserteil</i></b>	€	15,20
<b><i>vom Jungkalb</i></b> mit Petersilien-Erdäpfeln und Preiselbeeren	€	21,50
<b><i>Feinschmeckerteller</i></b> kleines Rumpsteak, Schweinsmedaillon in Sesampanier, mit Räucherkäse gefülltes Putenfilet Pariser Art, Speck, Ananas und Pommes Frites	€	21,50
<b><i>Filet Steak vom Rind</i></b> mit Kräuterbutter, Kroketten und sautiertem Gemüse		
<b><i>Lady Steak, 150 Gramm</i></b>	€	24,50
<b><i>Gentleman Steak, 220 Gramm</i></b>	€	29,80

## ***Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren***

<b><i>Medaillons vom Rehshlögel</i></b> in Schwarzbeersauce mit Kroketten und Broccoli mit Mandeln	€	23,50
<b><i>Hirschrückensteak</i></b> in feinem Weinbrand-Pfefferobers mit Kartoffelrosetten und Buttergemüse	€	27,50
<b><i>„Lungauer Jägerpfandl“</i></b> Wildragout mit Speck und Pilzen, mit Preiselbeerbirne, Walnussspätzle und Broccoligemüse	€	20,50



## ***Spezialitäten aus dem Wasser***

***Gebratenes Zanderfilet*** € 20,50  
*auf würzigem Tomatenrisotto*

***Gegrilltes Filet von der Lachsforelle*** € 19,00  
*mit hausgemachten Bärlauchspätzle und Parmesanspähnen*

## ***Genuss ohne Fleisch***

***Granatapfel-Risotto*** € 14,50  
*mit frisch geriebenem Parmesan*

***Kürbiskern-Kartoffelpuffer*** € 13,00  
*mit sautiertem Gemüse und Sauerrahmdip  
(gerne auf Nachfrage auch vegan)*

***Hausgemachte Bärlauchspätzle*** € 12,00  
*mit Parmesanspähnen*

## ***Für unsere kleinen Gäste***

***Wiener Schnitzel*** € 8,80  
*mit Pommes Frites und Ketchup*

***Spaghetti*** € 6,00  
*mit Tomatensauce*

***Fischstäbchen*** € 7,80  
*mit Pommes Frites*



## ***Zum süßen Abschluss***

<b><i>klassischer Kaiserschmarrn</i></b> <i>mit Zwetschkenröster</i>	€	<b>12,50</b>
<b><i>Palatschinke</i></b> <i>mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade</i>	€	<b>4,20</b>
<b><i>Eispalatschinke</i></b> <i>mit Schokosauce, gerösteten Mandeln und Schlagobers</i>	€	<b>5,50</b>
<b><i>Lungauer Schwarzbeertatscherl</i></b> <i>mit Zimtzucker, mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	€	<b>6,90</b>
<b><i>hausgemachter warmer Schokoladekuchen</i></b> <i>mit Marillensorbet und Schlagobers</i>	€	<b>6,90</b>

## ***„Süß bin I selber“***

<i>Dann genießen Sie doch eine</i> <b><i>Variation von Lungauer Käsespezialitäten</i></b> <i>mit ausgewählten Chutneys und Gebäck</i>	€	<b>14,50</b>
---	---	--------------



## ***Das süße Eisvergnügen***

<b><i>Eiskaffee</i></b>	€	<b>5,00</b>
<b><i>Affogato</i></b> <i>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso</i>	€	<b>4,50</b>
<b><i>Bananensplit</i></b> <i>Vanilleeis, Banane, Schlagobers, Schokosauce, Mandelsplitter</i>	€	<b>6,00</b>
<b><i>Eisbecher Heiße Liebe</i></b> <i>Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers</i>	€	<b>6,00</b>
<b><i>Waldhausbecher</i></b> <i>Walnusseis, heiße Heidelbeeren, Schlagobers</i>	€	<b>6,50</b>
<b><i>Eisbecher Marokko</i></b> <i>Schokoladeeis, Eierlikör, Schlagobers, Schokoladeflocken</i>	€	<b>6,90</b>
<b><i>Eiskristall</i></b> <i>Zitroneneis, Wodka, Kaffeepulver</i>	€	<b>6,00</b>

## ***Für unsere kleinen Gäste***

<b><i>Eisclown</i></b> <i>Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagobers, Eistüte, garniert</i>	€	<b>2,90</b>
---	---	-------------