



## ***Cold and warm entrées***

<b><i>Local rose marinated salmon trout</i></b> <i>sea buckthorn / sweet mustard / fermented cabbage</i>	€	15,60
<b><i>Beef tartare of local Lungau beef</i></b> <i>fried quail egg / rose hip / caper / baked marrow dumplings</i> <b><i>as a starter – 100g</i></b>	€	16,90
<b><i>as a main course – 150g</i></b>	€	22,40
<b><i>Home-smoked venison ham</i></b> <i>fermented chanterelles / porcini mushroom mayo   herb “clouds”</i>	€	16,70

## ***Soups***

<b><i>Clear beef soup from Lungau beef / sliced pancakes / root vegetables</i></b>	€	5,80
<b><i>Cream soup of local potato / bacon</i></b>	€	6,90
<b><i>Tomato-based regional fish soup / fish dumplings / saffron</i></b>	€	9,40

## ***Dishes without meat***

<b><i>Mixed salad from our salad buffet</i></b>	€	5,40
<b><i>Caramelised goat's cheese / pickled figs</i></b> <i>leaf salad / caramelised walnuts / white balsamic dressing</i>	€	19,60
<b><i>Homemade potatoes dumplings “Nidei”</i></b> <i>porcini mushroom pesto / almonds / celery / mature mountain cheese</i>	€	21,80
<b><i>Tauern rye</i></b> <i>Tauern rye “risotto” / beetroot / spinach leaves / potato “clouds” / herb oil</i>	€	19,60



## ***Fish from the region***

<b><i>Grilled fillet of salmon trout / Jobst fish farm on Lake Weissensee</i></b> <i>parsley potatoes / spinach leaves / cherry tomatoes</i>	€	29,80
<b><i>Grilled char fillet / Jobst fish farm on Lake Weissensee</i></b> <i>risotto / pea cream / radishes</i>	€	28,80



## ***Game dishes***

<b><i>“Lungauer Jägerpfandl”</i></b>	<b>€</b>	<b>25,90</b>
<i>deer ragout   root vegetables   bacon   mushrooms   spaetzle   broccoli   cranberries</i>		
<b><i>Medium roasted saddle of deer   herb crust</i></b>	<b>€</b>	<b>36,50</b>
<i>stewed red cabbage   potato strudel   cranberries   gravy</i>		
<b><i>Saddle of wild boar</i></b>	<b>€</b>	<b>29,40</b>
<i>red port wine risotto   fried carrots   blackberries</i>		
<b><i>Homemade “wild” pasta</i></b>	<b>€</b>	<b>24,80</b>
<i>game ragout   rowanberry   mountain cheese</i>		

## ***Häuserl im Wald „Classics“***

<b><i>“Wiener Schnitzel” – fried escalope prepared in the pan from the imperial cut of local pork</i></b>	<b>€</b>	<b>18,40</b>
<b><i>from local veal</i></b>	<b>€</b>	<b>27,90</b>
<i>parsley potatoes   cranberries</i>		
<b><i>Pork loin steak of local Lungau pork</i></b>	<b>€</b>	<b>21,80</b>
<i>sweet potato-bacon-purée   walnut-honey-jus</i>		
<b><i>Rump steak of local beef (approx. 250 g)</i></b>	<b>€</b>	<b>35,90</b>
<i>red wine shallots   baked potato fritters   jus</i>		
<b><i>Fried chicken salad</i></b>	<b>€</b>	<b>20,80</b>
<i>potato salad   leaf salad   pumpkin seeds   pumpkin seed oil</i>		

## ***For children***

<b><i>Children's Wiener Schnitzel   French fries   ketchup</i></b>	<b>€</b>	<b>9,90</b>
<b><i>Fish fingers   potatoes   mayonnaise</i></b>	<b>€</b>	<b>9,90</b>
<b><i>Homemade pasta   tomato sauce</i></b>	<b>€</b>	<b>8,90</b>



## ***Desserts***

<b><i>Chocolate brownie</i></b> <i>apricot sorbet   crumble</i>	€	9,30
<b><i>Swiss stone pine ice cream parfait</i></b> <i>currant</i>	€	8,90
<b><i>Mulled wine mousse</i></b> <i>port wine pear</i>	€	9,30
<b><i>Freshly prepared pancake</i></b> <i>apricot or cranberry jam</i> <i>or</i> <b><i>Ice cream pancake</i></b> <i>vanilla ice cream   chocolate sauce   roasted almond flakes   whipped cream</i>	€	6,20
<b><i>Affogato</i></b> <i>1 scoop of vanilla ice cream   espresso</i>	€	6,20
<b><i>1 scoop of lemon sorbet</i></b> <i>sour cherry liqueur</i>	€	6,20
<b><i>For the little guests: our ice clown</i></b> <i>vanilla ice cream   strawberry ice cream   whipped cream   ice cream cone</i>	€	4,90
<b><i>Small variation of local cheese from Lungau farmers</i></b> <i>homemade pine jelly   pastries</i>	€	17,60

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

<b><i>Highlight it with our 6-course surprise menu (reservation required)</i></b> <i>Directly at your table (or for all surprise lovers just before each course)</i> <i>you will find out with which dishes our chef will spoil you.</i> <i>Please only inform us in advance of any intolerances.</i>	€	79,00
--	---	-------

***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.***

***Regionality is important to us! We are proud to fulfil the criteria of the AMA GENUSS REGION and have also been awarded the Salzburgerland certificate of origin.***



## ***Antipasti***

***Trota salmonata marinata con rose del Lungau*** € 15,60  
*olivello spinoso / senape dolce / erbe fermentate*

***Tatar di manzo del Lungau***  
*uovo fritto di quaglia / rosa canina / copperi / canederli di midollo al forno*  
***come primo piatto – 100g*** € 16,90  
***come secondo piatto – 150g*** € 22,40

***Prosciutto di cervo affumicato in casa*** € 16,70  
*finferli fermentati / mayo ai funghi porcini / nuvole di erbe aromatiche*

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

***Minestra di manzo del Lungau / frittata / ortaggi a radice*** € 5,80

***Zuppa di patate del Lungau / speck*** € 6,90

***Zuppa di pesce regionale con pomodoro / gnocchetti di pesce / zafferano*** € 9,40

## ***Senza Carne***

***Insalata mista dal buffet*** € 5,40

***Formaggio di capra caramellato / fichi sott'aceto*** € 19,60  
*insalata di foglie / noci caramellate / condimento al balsamico bianco*

***Canederli di patate fatte in casa*** € 21,80  
*pesto di funghi porcini / mandorle / sedano da costa /  
formaggio di montagna stagionato*

***Segale dei Tauri*** € 19,60  
*“risotto” di segale dei Tauri / barbabietola / foglie di spinaci /  
nuvole di patate / olio alle erbe*



## ***Pesce sul lago Weissensee***

***Filetto di trota salmonata alla griglia*** € 29,80  
*patate prezzemolate / foglie di spinaci / pomodori ciliegia*

***Filetto di salmerino alla griglia / risotto / crema di piselli / ravanelli*** € 28,80



## ***Piatti di selvaggina***

<b>"Lungauer Jägerpfandl"</b> ragù di cervo   ortaggi a radice   pancetta   funghi   spaetzle   broccoli   mirtilli rossi	€ 25,90
<b>Sella di cervo rosa arrostita in crosta di erbe</b> cavolo rosso stufato   canederli di pane   mirtilli rossi   salsa	€ 36,50
<b>Sella di cinghiale</b> risotto al vino porto rosso   carote fritte   mirtilli	€ 29,40
<b>Pasta fatta in casa</b> ragù di camoscio   sorbo degli uccelli   formaggio di montagna	€ 24,80

## ***Le specialità della casa***

<b>"Wiener Schnitzel" - Scaloppine viennese</b> di maiale locale di Lungau di vitello locale patate al prezzemolo   mirtilli rossi	€ 18,40 € 27,90
<b>Bistecca di maiale</b> purè di patate dolci e pancetta   salsa alle noci e miele	€ 21,80
<b>Bistecca di manzo locale (circa 250 g)</b> scalogni al vino rosso   frittelle di patate al forno   jus	€ 35,90
<b>Insalata di pollo al forno</b> insalata di patate   insalata di foglie   semi di zucca   olio di semi di zucca	€ 20,80

## ***Per i bambini***

<b>Wiener Schnitzel per bambini</b>   patatine fritte   ketchup	€ 9,90
<b>Bastoncini di pesce</b>   patate   maionese	€ 9,90
<b>Pasta fatta in casa</b>   salsa di pomodoro	€ 8,90



## ***Dolci***

<b><i>Brownie al cioccolato</i></b> <i>sorbetto all'albicocca / crumble</i>	€	9,30
<b><i>Parfait di gelato al pino cembro / ribes</i></b>	€	8,90
<b><i>Mousse al vin brulé</i></b> <i>pera al vino porto</i>	€	9,30
<b><i>Frittella preparata fresca</i></b> <i>marmellata di albicocche o di mirtilli rossi</i> <i>oppure</i> <b><i>Frittella con gelato</i></b> <i>gelato alla vaniglia / salsa al cioccolato / scaglie di mandorle tostate / panna montata</i>	€	6,20
<b><i>Affogato al caffè</i></b> <i>1 pallina di gelato alla vaniglia / espresso</i>	€	6,20
<b><i>1 pallina di sorbetto al limone</i></b> <i>liquore all'amarena</i>	€	6,20
<b><i>Per i piccoli ospiti: il nostro clown del gelato</i></b> <i>gelato alla vaniglia / gelato alla fragola / panna montata / cono gelato</i>	€	4,90
<b><i>Piccola variazione di formaggio locale di Lungau</i></b> <i>gelatina di pino / biscotti fatti in casa</i>	€	17,60

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

Allora il nostro **Menu a sorpresa di 6 portate (su prenotazione)** € 79,00  
è perfetto. 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.

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

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

***La regionalità è importante per noi! Siamo orgogliosi di soddisfare i criteri dell'AMA GENUSS REGION e abbiamo anche ottenuto il certificato di origine del Salisburghese.***