



Cold and warm entrées

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

Soups

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

Dishes without meat

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



Fish from the region

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



Game dishes

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

Häuserl im Wald „Classics“

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

For children

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



Desserts

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

A special occasion?

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

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 giorni

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

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

Le specialità della casa

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

Per i bambini

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



Dolci

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