



## ***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-Ruherraum, 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.***  
*Die große Leidenschaft unseres Küchenchefs Josef Kellner ist eine gut ehrliche  
und regionale Küche, bei dem die Nachhaltigkeit eine große Rolle spielt.  
Die Liste unserer Lieferanten finden Sie auf der letzten 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.***



## Zum Starten

|  |         |
|--|---------|
| <b>Schafffrischkäse von Lungauer Landwirten</b><br>mit geschnittenen Paradeisern und Basilikumöl             | € 11,80 |
| <b>„Roastbeef“ vom Lungauer Rind</b><br>mit karamellisiertem Zwiebel, Senf und selbstgebackenem Fladenbrot   | € 14,90 |
| <b>hausgeräucherter Hirschschenkel</b><br>mit marinierten Pilzen, Steinpilzmayo, Preiselbeerbutter und Toast | € 13,80 |

## Aus dem Suppentopf

|  |        |
|--|--------|
| <b>Wildkräutercremesuppe mit SchwarzbrotcROUTONS</b> | € 6,80 |
| <b>Rindsuppe vom Lungauer Rind mit Frittaten</b>     | € 5,20 |

## Gesund und leicht

|   |         |
|---|---------|
| <b>Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet</b>  | € 4,90  |
| <b>Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse</b><br>mit gerösteten Walnüssen, karamellisierten Äpfeln und Balsamico-Dressing | € 16,80 |
| <b>Blattsalat mit gebratenen Rinderhüftstreifen</b><br>mit geröstetem Sesam, eingekochten Pilzen und Balsamico-Dressing       | € 18,80 |

## Genuss ohne Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| <b>Fettucine mit Spinat, Pinienkernen, Creme Fraiche</b><br>und Bergkäse   | € 17,80 |
| <b>Zucchini-Kichererbsenlaibchen</b><br>mit Paradeisersalsa  | € 15,90 |
| <b>gegrilltes Saiblingfilet von der Fischzucht Jobst am Weissensee</b><br>mit Erbsencreme, Risotto und Curryschaum | € 25,60 |



## *Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren*

|   |                |
|---|----------------|
| <i>rosa gebratene Hirschmedaillons<br/>mit Frühkraut, Sellerie-Erdäpfelpüree und Preiselbeer-Jus</i>                  | <b>€ 30,80</b> |
| <i>„Lungauer Jägerpfandl“<br/>Wildragout mit Speck und Pilzen,<br/>mit Kräuterspätzle, Broccoli und Preiselbeeren</i> | <b>€ 23,90</b> |

## *Unsere Hausklassiker*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Wiener Schnitzel (bei uns in der Pfanne zubereitet)<br/>vom Schweins-Kaiserteil<br/>vom heimischen Kalb<br/>mit Petersilien-Erdäpfeln und Preiselbeeren</i> | <b>€ 16,40</b> |
| <i>vom heimischen Kalb</i>   | <b>€ 24,80</b> |
| <i>Rumpsteak vom Lungauer Rind<br/>mit Steakfries, gegrilltem Gemüse und weißer BBQ-Sauce</i>  | <b>€ 31,80</b> |
| <i>gebratene Bio-Hendlbrust vom Sunnhof<br/>mit cremigem Polenta, Saubohnen, Hendlgrammeln und Jus</i>   | <b>€ 24,40</b> |

## *Saisonale Empfehlung*

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Eierschwammerl à la crème<br/>mit Serviettenknödel</i> | <b>€ 18,80</b> |
|---|----------------|

## *Für unsere kleinen Gäste*

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Kinder Wiener Schnitzel<br/>mit Pommes Frites und Ketchup</i> | <b>€ 9,80</b> |
| <i>gegrilltes Fischfilet<br/>mit Erdäpfeln</i>                   | <b>€ 9,80</b> |
| <i>Spätzle<br/>mit Sauce</i>                                     | <b>€ 6,80</b> |



## Zum süßen Abschluss

|  |         |
|--|---------|
| <b>G'stockter Rahm</b><br>mit marinierten Erdbeeren, Baiser und Kaffeeocrumble                               | € 8,20  |
| <b>frisch zubereitete Palatschinke</b><br>mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade<br>oder                    | € 5,40  |
| <b>Eispalatschinke mit Vanilleeis</b><br>dazu Schokosauce, gerösteten Mandelblättchen und Schlagobers        | € 6,90  |
| <b>Schokoladenbrownie</b><br>mit Himbeersorbet   | € 7,90  |
| <b>Affogato</b><br>1 Kugel Vanilleeis mit Espresso   | € 5,60  |
| <b>1 Kugel Zitronensorbet</b><br>mit Weichsellikör   | € 5,60  |
| <b>für die kleinen Gäste: unser Eisclown</b><br>Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagobers, Eistüte, garniert       | € 3,90  |
| <b>„Süß bin i selber“ – kleine Variation vom heimischen Käse</b><br>mit hausgemachten Zirbengelee und Gebäck | € 11,80 |

## Ein besonderer Anlass?

Unterstreichen Sie diesen doch mit unserem  
**6-gängigen Überraschungsmenü** (Reservierung erforderlich) € 62,00

Direkt am Tisch (oder für alle Überraschungsfans erst kurz vor jedem Gang)  
erfahren Sie mit welchen Gerichten unser Küchenchef Sie verwöhnen wird.  
Bitte teilen Sie uns lediglich im Vorhinein etwaige Unverträglichkeiten mit.