



Cold and warm entrées

Coffee marinated salmon € 14,90
cucumber | solid vegetables | elderflower mayo

Beef tartare of local Lungau beef
fried quail egg | rose hip | baked marrow dumplings
as a starter – 100g € 16,20
as a main course – 150g € 21,40

Home-smoked venison ham € 15,90
fermented chanterelles | porcini mushroom mayo

Soups

Clear beef soup from Lungau beef | sliced pancakes € 5,60

Cream soup of nettle | goat cheese € 6,90

Alpine fish chowder | fish dumplings | saffron € 8,80

Dishes without meat

Mixed salad from our salad buffet € 5,40

Caramelised goat's cheese | melon mix € 18,90
leaf salad | caramelised walnuts | white balsamic dressing

Homemade potatoes dumplings "Nidei" € 21,80
porcini mushroom pesto | almonds | orange fennel | mature mountain cheese

Tauern rye € 18,90
Tauern rye "risotto" | beetroot | spinach leaves | potato "clouds"



Fish from the region

Grilled fillet of salmon trout | Jobst fish farm on Lake Weissensee € 28,90
parsley potatoes | spinach leaves | cherry tomatoes

Grilled char fillet | Jobst fish farm on Lake Weissensee € 27,60
risotto | pea cream | radishes



Game dishes

<i>“Lungauer Jägerpfandl”</i>	€	25,60
<i>venison ragout root vegetables bacon mushrooms spaetzle broccoli cranberries</i>		
<i>Medium roasted saddle of venison herb crust</i>	€	34,80
<i>green peas baked potato fritters Jus cranberry gel</i>		
<i>Saddle of wild boar</i>	€	28,90
<i>white port wine risotto fried carrots blackberries</i>		
<i>Homemade pasta</i>	€	23,90
<i>chamois ragout rowanberry mountain cheese</i>		

Häuserl im Wald „Classics“

<i>“Wiener Schnitzel” – fried escalope prepared in the pan from the imperial cut of local pork</i>	€	17,90
<i>from local veal</i>	€	26,90
<i>parsley potatoes cranberries</i>		
<i>Rump steak of local beef (approx. 250 g)</i>	€	34,20
<i>summer vegetables baked potato fritters jus</i>		
<i>Fried chicken salad</i>	€	19,80
<i>potato salad leaf salad pumpkin seeds pumpkin seed oil</i>		

For children

<i>Children's Wiener Schnitzel French fries ketchup</i>	€	9,90
<i>Fish fingers potatoes mayonnaise</i>	€	9,20
<i>Homemade pasta tomato sauce</i>	€	8,40



Desserts

<i>Chocolate brownie</i> <i>apricot sorbet crumble</i>	€	8,90
<i>Swiss stone pine ice cream parfait</i> <i>currant</i>	€	8,50
<i>Curd cheese tartlet</i> <i>strawberries rhubarb</i>	€	8,90
<i>Freshly prepared pancake</i> <i>apricot or cranberry jam</i> <i>or</i> <i>Ice cream pancake</i> <i>vanilla ice cream chocolate sauce roasted almond flakes whipped cream</i>	€	5,90
<i>Affogato</i> <i>1 scoop of vanilla ice cream espresso</i>	€	5,90
<i>1 scoop of lemon sorbet</i> <i>sour cherry liqueur</i>	€	5,90
<i>For the little guests: our ice clown</i> <i>vanilla ice cream strawberry ice cream whipped cream ice cream cone</i>	€	4,60
<i>Small variation of local cheese</i> <i>homemade pine jelly pastries</i>	€	16,90

A special occasion?

<i>Highlight it with our 6-course surprise menu (reservation required)</i> <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>	€	74,00
--	---	-------

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

Salmone marinato al caffè cetrioli verdure sottaceto mayo di fiori di sambuca	€	14,90
Tatar di manzo del Lungau uovo fritto di quaglia rosa canina canederli di midollo al forno come primo piatto – 100g	€	16,20
come secondo piatto – 150g	€	21,40
Prosciutto di cervo affumicato in casa finferli fermentati mayo ai funghi porcini	€	15,90

Minestre-preparate fresche ogni giorno

Minestra di manzo del Lungau frittata	€	5,60
Zuppa di crema d'ortica formaggio di capra	€	6,90
Zuppa di pesce alpino canederli di pesce zafferano	€	8,80

Senza Carne

Insalata mista dal buffet	€	5,40
Formaggio di capra caramellato mix di melone insalata di foglie noci caramellate condimento al balsamico bianco	€	18,90
Canederli di patate fatte in casa pesto di funghi porcini mandorle finocchio all'arancia formaggio di montagna stagionato	€	21,80
Segale dei Tauri “risotto” di segale dei Tauri barbabietola foglie di spinaci nuvole di patate	€	18,90



Pesce sul lago Weissensee

Filetto di trota salmonata alla griglia patate prezzemolate foglie di spinaci pomodori ciliegia	€	28,90
Filetto di salmerino alla griglia risotto crema di piselli ravanelli	€	27,60



Piatti di selvaggina

<i>"Lungauer Jägerpfandl"</i>	€	25,60
<i>ragù di cervo ortaggi a radice pancetta funghi spaetzle broccoli mirtilli rossi</i>		
<i>Sella di cervo rosa arrostita in crosta di erbe</i>	€	34,80
<i>Fagiolini verdi frittelle di patate al forno jus gel di mirtilli rossi</i>		
<i>Sella di cinghiale</i>	€	28,90
<i>risotto al vino porto biancho carote fritte mirtilli</i>		
<i>Pasta fatta in casa</i>	€	23,90
<i>ragù di camoscio sorbo rosso formaggio di montagna</i>		

Le specialità della casa

<i>"Wiener Schnitzel" - Scaloppine viennese di maiale locale di Lungau</i>	€	17,90
<i>di vitello locale</i>	€	26,90
<i>patate al prezzemolo mirtilli rossi</i>		
<i>Bistecca di manzo locale (circa 250 g)</i>	€	34,20
<i>verdure mista frittelle di patate al forno jus</i>		
<i>Insalata di pollo al forno</i>	€	19,80
<i>insalata di patate insalata di foglie semi di zucca olio di semi di zucca</i>		

Per i bambini

<i>Wiener Schnitzel per bambini</i>	€	9,90
<i> patatine fritte ketchup</i>		
<i>Bastoncini di pesce</i>	€	9,20
<i> patate maionese</i>		
<i>Pasta fatta in casa</i>	€	8,40
<i> salsa di pomodoro</i>		



Dolci

Brownie al cioccolato sorbetto all'albicocca crumble	€	8,90
Parfait di gelato al pino cembro ribes	€	8,50
Crostatina alla crema di ricotta fragole rabarbaro	€	8,90
Frittella preparata fresca marmellata di albicocche o di mirtilli rossi oppure	€	5,90
Frittella con gelato gelato alla vaniglia salsa al cioccolato scaglie di mandorle tostate panna montata	€	8,20
Affogato al caffè 1 pallina di gelato alla vaniglia espresso	€	5,90
1 pallina di sorbetto al limone liquore all'amarena	€	5,90
Per i piccoli ospiti: il nostro clown del gelato gelato alla vaniglia gelato alla fragola panna montata cono gelato	€	4,60
Piccola variazione di formaggio locale gelatina di pino biscotti fatti in casa	€	16,90

Un'occasione speciale?

Allora il nostro Menu a sorpresa di 6 portate (su prenotazione) 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.	€	74,00
---	---	-------

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.