



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-Ruheraum, 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 21.00 Uhr durchgehend geöffnet.

*Wir legen großen Wert auf Produkte aus der Region,
da uns die Nachhaltigkeit am Herzen liegt.*

*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

Kaffee gebeizter Lachs € 14,90
Gurke | Apfel | Zitrone | Gemüsechips

Beef Tatar vom Lungauer Rind
Wachtel-Spiegelei | Hagebutte | gebackene Markknöderl
als Vorspeise – 100g € 16,20
als Hauptgang – 150g € 21,40

hausgeräucherter Hirschschenkel € 15,90
fermentierte Eierschwammerl | Steinpilzmayo

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe vom Lungauer Rind | Frittaten € 5,60

Lungauer Erdäpfelcremesuppe | Speck € 6,90

Alpenfischsuppe | Fischnockerl | Safran € 8,80

Genuss ohne Fleisch

Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet € 5,40

karamellisierte Ziegenkäse | Portweinfleigen € 18,90
Blattsalat | karamellierte Walnüsse | weiße Balsamico Dressing

hausgemachte Erdäpfel Nidei € 21,80
Steinpilzpesto | Mandeln | Orangen-Fenchel | gereifter Bergkäse

„Tauernmarsch“ € 18,90
Tauernroggen „Risotto“ | Rote Rübe | Blattspinat | Kartoffelwolken



Aus See und Fluss

gegrilltes Filet von der erwachsenen Lachsforelle € 28,90
Fischzucht Jobst am Weissensee
Petersilien-Erdäpfel | Blattspinat | Kirschtomaten

gegrilltes Saiblingsfilet | Fischzucht Jobst am Weissensee € 27,60
Risotto | Erbsencreme | Radieschen



Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren

<i>Lungauer „Jägerpfandl“</i>	€	25,60
<i>Hirschragout Wurzelwerk Speck Pilze Spätzle Brokkoli Preiselbeeren</i>		
<i>rosa gebratener Hirschrücken Kräuterkruste</i>	€	34,80
<i>Blaukraut Semmelknödel Preiselbeeren</i>		
<i>Wildschweinrücken</i>	€	28,90
<i>rotes Portweinrisotto Schwarzbeeren</i>		
<i>hausgemachte Pasta</i>	€	23,90
<i>Gamsragout Vogelbeere Bergkäse</i>		

Unsere Hausklassiker

<i>Wiener Schnitzel aus der Pfanne vom Lungauer Schwein</i>	€	17,90
<i>vom heimischen Kalb</i>	€	26,90
<i>Petersilien Erdäpfel Preiselbeeren</i>		
<i>Rumpsteak vom heimischen Rind (ca. 250g)</i>	€	34,20
<i>Esterhazy Gemüse gebackene Erdäpfelkrapfen Jus</i>		
<i>Backhendlsalat</i>	€	19,80
<i>Erdäpfelsalat Blattsalat Kürbiskerne Kürbiskernöl</i>		

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinder Wiener Schnitzel Pommes Frites Ketchup</i>	€	9,90
<i>Fischstäbchen Erdäpfel Mayonnaise</i>	€	9,20
<i>hausgemachte Pasta Tomatensauce</i>	€	8,40



Zum süßen Abschluss

Schokoladenbrownie <i>Marillensorbet Crumble</i>	€	8,90
Zirbeneisparfait <i>Ribisel</i>	€	8,50
Topfencreme Lungauer Topfen <i>Aronia-Kern Wiesenklees Crumble</i>	€	9,20
frisch zubereitete Palatschinke <i>Marillen- oder Preiselbeermarmelade oder</i>	€	5,90
Eispalatschinke <i>Vanilleeis Schokoladensauce geröstete Mandelblättchen Schlagobers</i>	€	8,20
Affogato <i>1 Kugel Vanilleeis Espresso</i>	€	5,90
1 Kugel Zitronensorbet <i>Weichsellikör</i>	€	5,90
für die kleinen Gäste: unser Eisclown <i>Vanilleeis Erdbeereis Schlagobers Eistüte</i>	€	4,60
„Süß bin i selber“ – kleine Variation vom heimischen Käse <i>hausgemachtes Zirbengelee Gebäck</i>	€	16,90

Ein besonderer Anlass?

<i>Unterstreichen Sie diesen doch mit unserem</i> 6-gängigen Überraschungsmenü (Reservierung erforderlich)	€	74,00
--	---	-------

*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.*



Natur pur & genial regional

Ja, Regionalität kann man schmecken.

Und Liebe geht ja sowieso durch den Magen.

Das gilt einmal mehr für die authentische Küche bei uns im Häuserl im Wald, denn wir bedienen uns am reichen Schatz der Natur und der Region, versuchen Transportwege zu minimieren und lokale Produzenten zu stärken.

Damit auch Sie wissen woher die Zutaten auf Ihren Tellern kommen, können Sie dies im Folgenden nachlesen.

Wildfleisch: aus der eigenen Jagd von unserem Chef Bernhard Miedl bzw. von Jagdkollegen aus dem gesamten Lungau

Rindfleisch, Kalb, Lamm, Schwein: größtenteils direkt von lokalen Landwirtschaftsbetrieben bzw. über die Lungauer Landwirtschaftsgenossenschaft (Lungauer Speis in Tamsweg)

Erdäpfeln: Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr

Eier: Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr, Kösslergut Zederhaus

A2 - Milch, Joghurt, Molke und Topfen: vom Bio-Bauernhof Ottinggut (Minimolk) in Tamsweg

Käse: von „Kemmts eina“ in Tamsweg - ein Spezialitätenladen von Lungauer Bauern

Honigprodukte: von den heimischen Imkern Andreas Prodingler und Josef Gahr

Brot: von der Bäckerei Binggl in Mauterdorf oder selbstgebacken

Mehl & Getreide: von der Ottingmühle Tamsweg

Heimische Fische: von der Forellenzucht Jobst in Greifenburg

Marmeladen und Gelees: größtenteils hausgemacht