



Cold and warm entrées

Coffee marinated salmon € 14,90
asparagus | egg yolk cream | herb oil

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

Wild garlic cream soup € 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 | asparagus € 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

“Hunter’s stew” € 25,60
*venison ragout | spring root vegetables | bacon | mushrooms |
spaetzle | broccoli | cranberries*

Medium roasted saddle of venison | herb crust € 34,80
green asparagus | baked potato fritters | jus

Local lamb

Homemade pasta € 22,90
lamb ragout | rosehip | mountain cheese

Häuserl im Wald „Classics“

***“Wiener Schnitzel” – fried escalope prepared in the pan
from the imperial cut of local pork*** € 17,90
from local veal € 26,90
parsley potatoes | cranberries

Rump steak of local beef (approx. 250 g) € 34,20
spring vegetables | baked potato fritters | jus

Fried chicken salad € 19,80
potato salad | leaf salad | pumpkin seeds | pumpkin seed oil

For children

Children's Wiener Schnitzel | French fries | ketchup € 9,90

Fish fingers | potatoes | mayonnaise € 9,20

Homemade pasta | tomato sauce € 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 € 14,90
asparagi | crema di tuorlo d'uovo | olio alle erbe

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 € 15,90
finferli fermentati | mayo ai funghi porcini

Minestre-preparate fresche ogni giorno

Minestra di manzo del Lungau | frittata € 5,60

Zuppa di crema di aglio selvatico € 6,90

Zuppa di pesce alpino | canederli di pesce | zafferano € 8,80

Senza Carne

Insalata mista dal buffet € 5,40

Formaggio di capra caramellato | asparagi € 18,90
insalata di foglie | noci caramellate | condimento al balsamico bianco

Canederli di patate fatte in casa € 21,80
pesto di funghi porcini | mandorle | finocchio all'arancia |
formaggio di montagna stagionato

Segale dei Tauri € 18,90
“risotto” di segale dei Tauri | barbabietola | foglie di spinaci | nuvole di patate



Pesce sul lago Weissensee

Filetto di trota salmonata alla griglia € 28,90
patate prezzemolate | foglie di spinaci | pomodori ciliegia

Filetto di salmerino alla griglia € 27,60
risotto | crema di piselli | ravanelli



Piatti di selvaggina

"Lungauer Jägerpfandl" € 25,60
ragù di cervo | ortaggi a radice primaverili | pancetta | funghi | spaetzle | broccoli | mirtilli rossi

Sella di cervo rosa arrostita in crosta di erbe € 34,80
asparagi verdi | frittelle di patate al forno | jus

Agnello locale

Pasta fatta in casa € 22,90
ragù d'agnello | rosa canina | formaggio di montagna stagionato

Le specialità della casa

"Wiener Schnitzel" - Scaloppine viennese
di maiale locale di Lungau € 17,90
di vitello locale € 26,90
patate al prezzemolo | mirtilli rossi

Bistecca di manzo locale (circa 250 g) € 34,20
verdure primaverili | frittelle di patate al forno | jus

Insalata di pollo al forno € 19,80
insalata di patate | insalata di foglie | semi di zucca | olio di semi di zucca

Per i bambini

Wiener Schnitzel per bambini | patatine fritte | ketchup € 9,90

Bastoncini di pesce | patate | maionese € 9,20

Pasta fatta in casa | salsa di pomodoro € 8,40



Dolci

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

Un'occasione speciale?

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