



## **Schön, dass Sie da sind!**

*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.*

**Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem Salzburgerland Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.**

Daher dürfen wir Gerichte mit dem Zertifikat ausloben - alle Speisen, die mit einem \* versehen sind, enthalten zertifizierte SalzburgerLand Zutaten:

\* enthält mindestens eine relevante Salzburgerland zertifizierte Zutat

\*\* Hauptzutat ist eine Salzburgerland zertifizierte Zutat

## **Unsere Partner:**

**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 Landwirten bzw. über die Lungauer Landwirtschaftsschule (Lungauer Speis in Tamsweg)**

**Erdäpfeln: Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr**

**Eier: Bio Bauernhof Pürstl in Mariapfarr und Kösslergut in Zederhaus**

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

**Käse: „Kemmets eina“ in Tamsweg - ein Spezialitätenladen Lungauer Bauern**

**Honigprodukte: heimische Imker Andreas Prodinger und Josef Gahr**

**Brot: Bäckerei Binggl in Mauterndorf oder selbstgebacken**

**Mehl & Getreide: Ottingmühle in Tamsweg**

**Heimische Fische: Forellenzucht Jobst in Greifenburg**

**Marmeladen und Gelees: größtenteils hausgemacht**



## Zum Starten

**Lungauer Rosen gebeizte Lachsforelle** € 15,60  
Sanddorn / Süßer Senf / fermentiertes Kraut

**Beef Tatar vom Lungauer Rind \*\***  
Wachtel-Spiegelei / Hagebutte / Kapern / gebackene Markknöderl  
als Vorspeise – 100g € 16,90  
als Hauptgang – 150g € 22,40

**hausgeräucherter Hirschschenkel \*\*** € 16,70  
fermentierte Eierschwammerl / Steinpilzmayo / Kräutermoos

## Aus dem Suppentopf

**Rindsuppe vom Lungauer Rind / Frittaten / Wurzelgemüse \*\*** € 5,80

**Lungauer Erdäpfelcremesuppe / Speck \*\*** € 6,90

**Tomatisierte regionale Fischsuppe / Fischnockerl / Safran** € 9,40

## Genuss ohne Fleisch

**Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet \*** € 5,40

**gefäßmärkter Ziegenkäse / eingelegte Feigen \*** € 19,60  
Blattsalat / karamellisierte Walnüsse / weiße Balsamico Dressing

**hausgemachte Erdäpfel Nidei \*\*** € 21,80  
Steinpilzpesto / Stangensellerie / Mandeln / gereifter Bergkäse

**„Tauernmarsch“ \*\*** € 19,60  
Tauernroggen „Risotto“ / Rote Rübe / Blattspinat /  
Kartoffelwolken / Kräuteröl



## Aus See und Fluss – Fischzucht Jobst am Weissensee

**gegrilltes Filet von der erwachsenen Lachsforelle \*** € 29,80  
Petersilien-Erdäpfel / Blattspinat / Kirschtomaten

**gegrilltes Saiblingsfilet** € 28,80  
Risotto / Erbsencreme / Radieschen



## *Wildgerichte aus heimischen Jagdrevieren*

<b>Lungauer „Jägerpfandl“ **</b> Hirschartgout / Wurzelgemüse / Speck / Pilze / Spätzle Brokkoli / Preiselbeeren	€ 25,90
<b>rosa gebratener Hirschrücken / Kräuterkruste **</b> gedünstetes Blaukraut / Erdäpfelstrudel / Preiselbeeren / Jus	€ 36,50
<b>Wildschweinrücken *</b> rotes Portweinrisotto / gebackene Karotte / Schwarzbeeren	€ 29,40
<b>hausgemachte “wilde“ Pasta **</b> Gamsragout / Vogelbeere / Bergkäse	€ 24,80

## *Unsere Hausklassiker*

<b>Wiener Schnitzel aus der Pfanne</b> <b>vom Lungauer Schwein **</b> <b>vom heimischen Kalb **</b> Petersilien Erdäpfel / Preiselbeeren	€ 18,40 € 27,90
<b>Schweinerückensteak vom Lungauer Schwein **</b> Süßkartoffel-Speck-Püree / Walnuss-Honig-Jus	€ 21,80
<b>Rumpsteak (Beiried) vom heimischen Rind (ca. 250g) *</b> Rotweinschalotten / gebackene Erdäpfelkrapfen / Jus	€ 35,90
<b>Backhendlsalat *</b> Erdäpfelsalat / Kürbiskerne / Kürbiskernöl	€ 20,80

## *Für unsere kleinen Gäste*

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



## Zum süßen Abschluss

<i>Schokoladenbrownie</i>	€	<b>9,30</b>
<i>Marillensorbet / Crumble</i>		
<i>Zirbeneisparfait **</i>	€	<b>8,90</b>
<i>Ribisel</i>		
<i>Glühwein-Mousse **</i>	€	<b>9,30</b>
<i>Portweinbirne</i>		
<i>frisch zubereitete Palatschinke **</i>	€	<b>6,20</b>
<i>Marillen- oder Preiselbeermarmelade</i>		
<i>oder</i>		
<i>Eispalatschinke **</i>	€	<b>8,60</b>
<i>Vanilleeis / Schokoladensauce / geröstete Mandelblättchen / Schlagobers</i>		
<i>Affogato</i>	€	<b>6,20</b>
<i>1 Kugel Vanilleeis / Espresso</i>		
<i>1 Kugel Zitronensorbet</i>	€	<b>6,20</b>
<i>Weichsellikör</i>		
<i>für die kleinen Gäste: unser Eisclown</i>	€	<b>4,90</b>
<i>Vanilleeis / Erdbeereis / Schlagobers / Eistüte</i>		
<i>„Süß bin i selber“</i>		
<i>Kleine Variation vom heimischen Käse von unseren Lungauer Bauern **</i>	€	<b>17,60</b>
<i>hausgemachtes Zirbengelee / Gebäck</i>		

## Ein besonderer Anlass?

<i>Unterstreichen Sie diesen doch mit unserem 6-gängigen Überraschungsmenü (Reservierung erforderlich)</i>	€	<b>79,00</b>
--	---	--------------

*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.*



*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 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 ersten 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.*