

Wir leben in, mit und von der Region.

Nachhaltigkeit und der bewusste Umgang mit unseren regionalen Ressourcen liegen uns am Herzen – sowohl bei der Gestaltung unseres Hauses als auch bei der Auswahl unserer Produkte.

Wir kochen frisch und verwenden dazu vorwiegend heimische Produkte. Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe werden wir seit Jahren mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Unter dem Motto „das Gute liegt so nah“ legen wir Wert auf heimische Qualität, daher kommt der Großteil unserer Lieferanten aus dem Umkreis von 100 km. Die enge Kooperation mit Landwirten, Lebensmittelmanufakturen und Händlern aus der Umgebung erhöht nicht nur die Wertschöpfung in der Region, sondern setzt auch ein starkes Zeichen gegen den globalisierten Einheitsgeschmack auf dem Teller.

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben steht Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne für Auskünfte zur Verfügung

Rind: Fleischerei Ablinger, Oberndorf

Schwein: Metzgerei Lankmayr, Mauterndorf und Fleischerei Ablinger, Oberndorf

Milch und Butter: Lürzerhof, Untertauern

Joghurt: Mini Molk, Wölting bei Tamsweg

Topfen, Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Marmeladen: Trausners Genuss Werkstatt, Mauterndorf

Käse: aus dem Lungau von Alois Santner, Mariapfarr und Erwin Bauer, Thomatal und Günther Naynar, Hiasnhof in Göriach und Höflmaier, Lochen am See

Freiland-Eier: aus dem Lungau von Johann Jäger, Mariapfarr

Erdäpfel: Alois Santner, Mariapfarr

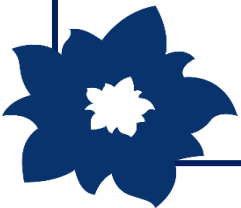
Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Fisch: aus heimischen Gewässern, von Finest Fish, Seewalchen am Attersee

Brot: Bäckerei Lasser, Schladming

Honig: Moser's Bienengarten, Mauterndorf

PHILOSOPHIE



AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	6,90
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel	7,90
Hausgemachte Gulaschsuppe klein mit Gebäck	8,50
Hausgemachte Gulaschsuppe groß mit Gebäck	10,50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,90

KLEINE GERICHTE

Enzian Bowl Reis, Salat, Falafel, Rotkraut, Paprika, Humus, Gurken, Honig dressing	13,90
Gemischte Lungauer Jausenplatte	16,80

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Hirschragout mit Butter Spätzle	14,90
Im Butterschmalz geschwenktes Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfel und Preisbeeren	32,80
Im Butterschmalz geschwenktes Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preisbeeren	24,80
Spaghetti mit hausgemachtem Kürbiskernpesto	15,80
Reinanke vom Attersee „Müllerin-Art“ mit Petersilienerdäpfeln	29,80

AUS UNSERER PATISSERIE

Marillen-Palatschinken 2 Stück	12,80
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus klein/groß	10,80/12,80
Apfelstrudel mit Schlagobers	7,80
Topfenstrudel mit Vanillesauce	8,80
Gemischtes, hausgemachtes Eis pro Kugel mit Schlagobers	3,00

KÖSTLICHKEITEN

12.00 - 14.00 Uhr

ZUM AUFWÄRMEN

Frittatensuppe	6,90
Kaspressknödel Suppe	7,90
Hausgemachte Gulaschsuppe klein, mit Gebäck	8,50
Hausgemachte Gulaschsuppe groß, mit Gebäck	10,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	7,90
Spaghetti mit Tomatensoße und frischem Parmesan	14,80
Spaghetti mit Fleischsauce (hausgemachte Bolognese)	15,80
Pizza Diabolo, Margherita, Salami	14,80

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Frankfurter mit Gebäck	6,50
Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur	9,50
Knuspriger Flammkuchen Creme Fraiche, mit Speck und Zwiebel	10,50

KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION

Bauern Brot mit Butter, Bergkäse und Essiggurken	6,50
Bauern Brot mit Butter, Speck und Essiggurken	6,50
Gemischte Lungauer Jausenplatte	16,80
Kleine Käseauswahl von Salzburger Biobauern	16,80

SÜSSE VERSUCHUNG

Apfelstrudel mit Schlagobers	7,80
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus klein/groß	10,80 / 12,80
Gemischtes, hausgemachtes Eis pro Kugel mit Schlagobers	3,00

JAUS'N KARTE

12.00 - 18.00 Uhr