

Zeit zum Jausn`a

Waldhäuslbrot
mit Schinken, Speck und Käse

Schinkenbrot mit Kren

Hirtenjause: mit 2 erlei Speck, Käse,
Hartwürstel, Verhackertes.....

Steirerkasbrot
Verhackertbrot

Oma`s hausgemachte Sülze
mit Bauernbrot

Steirischer Rindfleischsalat mit
Kernöl und Brot

Streifzug: Sülzerl, Hausschinken,
geräuchertes von der Forelle



die Jausen werden mit
Hausgemachten Brot serviert

Vom Wilderer

zartes Hirschragout im Aromatopf
serviert
dazu gibt's Kroketten und
Preiselbeeren



Aus dem Suppentopf

Knoblauchrahmsuppe
Frittatensuppe
Nudelsuppe
Leberknödelsuppe
Kaspreßknödelsuppe



Fleischsuppentopf
mit Nudeln, Gemüse
und Rindfleisch



Frisch aus unserem
Waldhäuslalmteich

Forelle im Ganzen gebraten mit
Knoblauch-Kräuterbutter und Erdäpfel

Gegrillte Forellenfilets mit Paprika,
Champignons, Zwiebel und
Kürbiskörner gefüllt, und mit Erdäpfel
serviert



Salate frisch und knackig

Steirischer Salat;

knackige Salate, gebratener Speck,
Erdäpfel
und steirisches Kürbiskernöl

Haussalat

Salatteller mit gegrilltem Forellenfilet
und Knoblauchtoast angerichtet

saftiger **Alm Burger** mit Pommes

Einmal ohne Fleisch

Knoblauchbrot mit Käse überbacken

Hausgeräuchertes Forellenfilet
auf 2erlei Arten mit Toast serviert



Gebackene Spinatknödel
„hausgemacht“ mit Käserahmsauce und
gemischtem Salat serviert



Steirerkasnockerl
(intensiver heimischer Graukäse)
mit grünen Salat



Unsere Almspezialitäten

Gegrillte Lammstücke

aus der familieneigenen Landwirtschaft,
dazu reichen wir Speckbohnen und
Erdäpfel
*das Lamm beziehen wir vom vlg.
Abelhof in Rohrmoos*



Blutwurstgröstel

mit Sauerkraut
unsere Blutwurst ist hausgemacht

warme Brettjause

gegrillte Schweinefilets mit Steirerkäse
überbacken
auf einen Gröstel von Erdäpfel, Speck,
Zwiebel und Bauernbrot mit
Thymiansafterl serviert

Hauspfanne „Waldhäuslalm“

erlesene Stücke
vom Schwein und Pute gegrillt und
gebacken, mit Gemüse und
verschiedenen Beilagen
fein garniert am Tisch eingestellt

Hüttentoast;

Schweinefilet vom Grill mit Schinken
und Käse überbacken,
und mit Salatgarnitur serviert



Holzhackerpfandl;

gegrillter Schweinerücken mit Speck,
Zwiebel und
Erdäpfel im Pfandl serviert

Wiener Schnitzel

vom Jungschwein
von der Pute
dazu servieren wir Erdäpfel und
einen gemischten Salatteller

Schwammerlpfandl

gegrillte Schweinefilets mit
Pilzrahmsoße
und hausgemachten Nockerln

Steirerschnitzel

im Kürbis – Steirerkasmantel
gebackenes Schnitzel mit Erdäpfel und
Preiselbeer angerichtet

Und etwas Süßes zur Belohnung

Topfenockerl

mit Nuss-Butterbrösel und Schokolade-
Kirschgulasch

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus oder Preiselbeer

knusprige Waffelherzen

mit frischen Früchte, Eis und
Schlagobers

Häferlkuchen

Hausgemachter Birnenkuchen mit
Zimtobern und fruchtigen Birneneis
angerichtet

Gebackene Apfelknödel

mit Vanilleeis
und Schlagobers

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Schwarzbeerstrudel



Die Kinderkarte

Backerbsensuppe

Gemüse mit Spiegelei

Spagetti mit Tomaten – Fleischsoße

Wienerschnitzel mit Pommes

3 Fischstäbchen mit Erdäpfel und Salatgarnitur

gegrilltes Schnitzel
mit Pilzrahmsoße und Nockerl

Grillwürstel mit Pommes

Überraschungsbox mit
Hühnernuggets und Pommes



Kinder Palatschinken mit
Marillenmarmelade



Willkommen in der Waldhäuslam

Da wir uns bemühen frische saisonale
Produkte zu verwenden, kann sich die
Speisekarte jederzeit verändern.

Lammfleisch bekommen wir von
vlg. Abelhof aus Rohrmoos
Frisch Milch vom vlg. Oberzeiser
aus Rohrmoos

*viele frische Kräuter und Salate
vom Dachgarten*



warme Küche
von 11.30 - 20 Uhr

