

Wir bitten sie trotz Allergen Karte uns mitzuteilen wenn sie an einer Lebensmittel Unverträglichkeit leiden. Wir haben seit vielen Jahren eine extra glutenfreie Karte und können nach einen persönlichen Gespräch besser und vom küchentechnischen sicherer Auf unsere Gäste eingehen. Da bei uns sehr viel hausgemacht ist, können sich die Zutaten immer wieder ändern

Richtlinien unsere Allergen Karte

Zeit zum Jausn`a

Waldhäuslbrot

mit Schinken, Speck und Käse
Mehl, Milch

Schinkenbrot mit Kren
Mehl, Milch

Hirtenjause: mit 2 erlei Speck, Käse, Hartwürstel, Verhackertes.....
Mehl, Milch, Ei

Steirerkasbrot Mehl, Milch

Verhackertbrot Mehl

Oma`s hausgemachte Sülze
mit Bauernbrot Mehl, Sellerie

Steirischer Rindfleischsalat mit Kernöl und Brot Ei, Mehl

Streifzug: Sülzerl, Hausschinken, geräuchertes von der Forelle
Mehl, Milch, Fisch, Ei



die Jausen werden mit Hausgemachten Brot serviert

Vom Wilderer

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



Aus dem Suppentopf

Knoblauchrahmsuppe Milch, Mehl, Soja,

Frittatensuppe Mehl, Milch, Ei, Sellerie

Nudelsuppe Mehl, Ei, Sellerie

Leberknödelsuppe Mehl, Milch, Ei, Sellerie

Kaspreßknödelsuppe Mehl, Milch, Ei, Sellerie,



Fleischsuppentopf

mit Nudeln, Gemüse, und Rindfleisch
Mehl, Ei



Frisch aus unserem Waldhäuslalmteich

Forelle im Ganzen gebraten mit Knoblauch-Kräuterbutter und Erdäpfel
Fisch, Mehl

Gegrillte Forellenfilets mit Paprika, Champignons, Zwiebel und

Kürbiskörner gefüllt, und mit Erdäpfel
serviert
Fisch, Mehl

Gebackene Spinatknödel
„hausgemacht“ mit Käserahmsoße und
gemischtem Salat serviert
Mehl, Milch, Ei,



Forellenfilets auf feiner Krensoße
mit Wintergemüse und Polenta
serviert
Fisch, Milch, Mehl

Spaghetti mit Wintergemüse,
Kräuterpesto und frischen Parmesan
angerichtet
Mehl, Ei, Milch

Salate frisch und knackig

Steirischer Salat;
knackige Salate, gebratener Speck,
Erdäpfel
und steirisches Kürbiskernöl

Bauernsalat;
Salatschüssel mit gebackenen
Schafskäse
Milch, Mehl, Ei

Langläufersalat
Bunte Salate mit gegrillten
Putenstreifen

Haussalat
Salatteller mit gegrilltem Forellenfilet
und Knoblauchtost angerichtet
Fisch, Mehl

saftiger **Alm Burger** mit Pommes
Mehl, Ei, Soja, Milch, Sesam, Senf

Einmal ohne Fleisch

Knoblauchbrot mit Käse überbacken
Milch, Mehl
Hausgeräuchertes Forellenfilet
auf 2erlei Arten mit Toast serviert
Mehl, Fisch, Milch



Steirerkasnockerl
(intensiver heimischer Graukäse)
mit grünen Salat
Ei, Mehl, Milch



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
Mehl, Milch, Ei

Steirisches Chili con Carne
mit Käferbohnen und Kürbis dazu
gibt's hausgemachtes Weißbrot
Mehl

warme Brettljause
gegrillte Schweinefilets mit Steirerkäse
überbacken
auf einen Gröstel von Erdäpfel, Speck,
Zwiebel und Bauernbrot mit
Thymiansafterl serviert
Mehl, Milch, Sellerie

Hauspfanne „Waldhäuslalm“
erlesene Stücke
vom Schwein und Pute gegrillt und
gebacken, mit Gemüse und
verschiedenen Beilagen
fein garniert am Tisch eingestellt
Mehl, Milch, Ei

Hüttentoast;
Putenschnitzerl vom Grill mit Kräuterbutter und
knusprigen Speck mit Salatgarnitur und
Coktailsoße serviert
Ei, Milch, Mehl, Soja



Holzackerpfandl;
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
Milch, Ei, Mehl

Schwammerlpfandl
gegrillte Schweinefilets mit
Pilzrahmsoße
und hausgemachten Nockerln
Milch, Ei, Mehl

Steirerschnitzel
im Kürbis – Steirerkasmantel
gebackenes Schnitzel mit Erdäpfel und
Preiselbeer angerichtet
Milch, Ei, Mehl

Und etwas Süßes zur Belohnung

Topfennockerl
mit Nuss-Butterbrösel und Schokolade-
Kirschgulasch
Milch, Ei, Mehl, Nüsse,

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus oder Preiselbeer
Milch, Ei, Mehl

knusprige Waffelherzen
mit frischen Früchte, Eis und
Schlagobers
Milch, Ei, Mehl

Winterzauber
cremiges Zimteis auf warmen
Zwetschkenröster
mit Schlagobers garniert
Milch,

weißes und braunes Schokomousse
mit Marillen Sorbet serviert
Milch, Ei

Häferlkuchen
Hausgemachter Birnenkuchen mit
Zimtobern und fruchtigen Birneneis
angerichtet
Milch, Ei, Mehl

Gebackene Apfelknödel
mit Vanilleeis
und Schlagobers
Mehl, Nüsse, Ei, Mehl
Apfelstrudel Mehl, Ei
Topfenstrudel Ei, Mehl, Milch
Schwarzbeerstrudel
Mehl, Ei



Die Kinderkarte

Backerbsensuppe
Mehl, Sellerie, Ei
Gemüse mit Spiegelei
Ei
Spaghetti mit Tomaten – Fleischsoße
Mehl, Ei,
Wienerschnitzel mit Pommes
Mehl, Ei, Milch
3 Fischstäbchen mit Erdäpfel und
Salatgarnitur

gegrilltes Schnitzel
mit Pilzrahmsoße und Nockerl
Milch, Mehl, Ei
Grillwürstel mit Pommes

Überraschungsbox mit
Hühnernuggets und Pommes
Mehl, Ei,



Kinder Palatschinken mit
Marillenmarmelade
Milch, Ei, Mehl

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
Rindfleisch vom vlg. Auer
aus dem Untertal
Frisch Milch vom vlg. Oberzeiser
aus Rohrmoos
Erdäpfel vom Manfred Gerl
aus Aigen im Ennstal



warme Küche
von 11.30 - 21 Uhr