



Nachspeisen

Marillen-Palatschinken	8,50
Nutella-Palatschinken	8,50
Churros // Zimt / Schokolade / Karamelleis	9,50
Schokolust // Schokoladenmousse / Brownie / Schwarzkirschsorbet / Baiser	13,50
Apfelradl // gebackene Apfelringe / Vanillesauce / Zimteis	9,50
Hausgemachtes Eis // Karamell / Sauerrahm / Zimt	Kugel 3,50
Hausgemachte Sorbets // Schwarzkirsch / Maracuja	Kugel 3,50

desserts

apricot pancakes	8,50
nutella pancakes	8,50
churros // cinnamon / chocolate / caramel ice cream	9,50
choco desire // chocolate mousse / brownie / black cherry sorbet / baisier	13,50
baked apple rings // vanilla sauce / cinnamon ice cream	9,50
homemade ice cream // caramel / sour cream / cinnamon	scoop 3,50
homemade sorbets // black cherry / passion fruit	scoop 3,50



Vorspeisen / starters

Rote Beete // Kürbiskernöl / Buchweizen / Wildkräuter / Petersilie	15,50
beetroot // pumpkin seed oil / buckwheat / wild herbs / parsley	15,50

Suppe / soup

Kürbiskokoscremesuppe // Kernöl / Croûtons	9,00
pumpkin cocos cream soup // pumpkin seed oil / croûtons	9,00

Salat / salad

Super Food Salat // Tauernroggen / Karotten / Nüsse / Granatapfel	17,50
super food salad // tauern rye / carrots / nuts / pomegranate	17,50



Hauptspeisen

Rinderfilet 220g // Süßkartoffelpüree / Brokkoli / Jus	52,00
Flank Steak vom Angus Rind 250g // Grillgemüse / Baby Kartoffeln / Jus	39,50
Schweinsbraten // Serviettenknödel / Krautsalat	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken // Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	33,50
Maishendl Suprême // Honig-Karotten / Pastinakenpüree / Thymian	33,50
Lamm // Purple Curry / Rosmarinkartoffeln / Speckbohnen	36,50
Kalbsrahmgulasch // Spätzle / gegrillte Waldpilze	28,50

main courses

fillet of beef 220g // sweet potato puree / broccoli / jus	52,00
flank steak of angus beef 250g // grilled vegetables / baby potatoes / jus	39,50
roast pork // Bread dumplings / Coleslaw	26,50
Wiener Schnitzel of vealback // parsley potatoes / cranberries	33,50
corn fed chicken suprême // honey carrots / parsnips puree / thyme	33,50
lamb // purple curry / rosemary potatoes / bacon beans	36,50
veal cream goulash // Spaetzle / grilled wild mushrooms	28,50



Hauptspeisen

Rotes Curry // Karfiol / Zucchini / Koriander / Reis	19,50
+ 5 Frischwassergarnelen	15,00
+ Hühnerbruststreifen	8,00
+ Rinderfiletspitzen	14,50
Kasnock'n // Röstzwiebeln / Schnittlauch	19,50
+ Beilagensalat	6,50
Gebratenes Forellenfilet // Wurzelgemüse / Meerrettichsauce	32,50

Extra Beilage

Trüffelpommes // Parmesan	13,50
----------------------------------	-------

main courses

red curry // cauliflower / zucchini / coriander / rice	19,50
+ 5 fresh water prawns	15,00
+ chicken breast stripes	8,00
+ tips from beef filet	14,50
cheese spaetzle // fried onions / chives	19,50
+ side salad	6,50
pan fried trout filet // root vegetables / horseradish sauce	32,50

extra side dish

truffle fries // parmesan	13,50
----------------------------------	-------



Pasta / pasta

Spaghetti mit Tomatensauce	19,50
spaghetti with tomatosauce	19,50

Gnocchi // Gemüseragout	19,50
gnocchi // vegetable ragout	19,50

Hauptspeise / main cours

Rotes Curry // Karfiol / Zucchini / Koriander / Reis	19,50
red curry // cauliflower / zucchini / coriander / rice	19,50

Nachspeise / dessert

Hausgemachte Sorbets // Schwarzkirsch / Maracuja	Kugel 3,50
homemade sorbets // black cherry / passion fruit	scoop 3,50



Alkoholfreie Getränke / non alcoholic drinks

Wasser	330 ml	750 ml	Red Bull	
Montes prickelnd	4,10	6,60	Red Bull	5,20
Montes still	4,10	6,60	Organics Ginger Ale	5,20
			Organics Bitter Lemon	5,20
Limonade	330 ml	250 ml	Organics Easy Lemon	5,20
Coca Cola	4,10	6,50	Organics Black Orange	5,20
Spezi	4,10	6,50	Organics Purple Berry	5,20
Sprite	4,10	6,50	Organics Simply Cola	5,20
Fanta	4,10	6,50	Organics Fizzy Peach	5,20
Almdudler	4,10	6,50		
Almdudler gespritzt		5,90	Kaffee	
Skiwasser	3,30	4,90	Ristretto	3,40
Soda Zitrone	3,30	4,90	Espresso	3,50
Eistee Zitrone	4,80		Espresso Macchiato	3,90
Coca Cola Light	4,80		Doppelter Espresso	4,90
Bio Rhabarber gespr.	5,40		Verlängerter	4,40
Bio Maracuja gespr.	5,40		Latte Macchiato	5,20
			Cappuccino	4,90
Bio Limonade Grapester		250 ml	Süß	
Yuzu-Zitrone		9,80	Heiße Schokolade	5,20
			Heiße Schokolade mit Rum	7,20
Fruchtsäfte	250 ml	500 ml	Tee	
Apfelsaft	4,10	6,40	Darjeeling Himalaya	4,90
Orangensaft	4,10	6,40	Japan Sencha	4,90
gespritzt	3,90	5,80	Waldfrucht Cocktail	4,90
			Rooibos Cocktail	4,90
Rauch Säfte	200 ml	500 ml	Ingwer Lemon	4,90
Mango	4,40		Vital Oase	4,90
Johannisbeere	4,40		Kamille	4,90
Marille	4,40		Pfefferminz	4,90
gespritzt		6,50		
Fentimans			<i>Tee mit Rum</i>	6,90
Fentimans Premium Indian Tonic		5,20		

Wir sind stolz, unsere regionale Spezialität zu präsentieren:
Unser **Tauernhirsch** stammt direkt aus unserem eigenen Revier und wird sorgfältig ausgewählt. Dies ermöglicht uns, Ihnen beste Qualität aus Obertauern zu servieren. Regionalität pur!

We are proud to present our regional speciality:
Our **Tauernhirsch** comes directly from our own hunting grounds and is carefully selected. This enables us to serve you the best quality from Obertauern. Pure regional flavour!

Suppe / soup

Wildconsommé // hausgemachte Hirschravioli	13,50
venisonconsommé // homemade deer ravioli	13,50

Salat / salad

Wilder Salat // Preiselbeeren / Birne / Quitte	15,50
+ Wildmedaillons	12,00
wildsalad // cranberries / pear / quince	15,50
+ venisonmedaillons	12,00

Hauptspeisen / main dishes

Tauernhirsch Burger // Rotkraut / Röstzwiebel / Trüffel / Lardo / Pommes	24,50
Tauern deer burger // red cabbage / fried onions / truffle / lardo / french fries	24,50
Edelragout vom Tauernhirsch // Rotkraut / Serviettenknödel	32,50
nobleragout from Tauern deer // red cabbage / dumplings	32,50



Pasta

Hausgemachte Pasta mediterraner Art // Tomaten / Basilikum / Liebstöckel	22,50
+ 5 Frischwassergarnelen	15,00
+ Rinderfiletspitzen	14,50
+ Hühnerbruststreifen	8,00
Gnocchi // Gemüseragout / Parmesan	19,50
Hausgemachte Trüffelpasta // Stundenei	25,00
+ Rinderfiletspitzen	14,50
+ Hühnerbruststreifen	8,00
Spaghetti Bolognese // Parmesan	19,50
Spaghetti mit Tomatensauce // Parmesan	19,50
pasta	
homemade pasta mediterranean style // tomatoes / basil / lovage	22,50
+ 5 fresh water prawns	15,00
+ tips from beef filet	14,50
+ chicken breast stripes	8,00
gnocchi // vegetable ragout / parmesan	19,50
homemade truffle pasta // hours egg	25,00
+ tips from beef filet	14,50
+ chicken breast stripes	8,00
spaghetti bolognese // parmesan	19,50
spaghetti with tomatosauce // parmesan	19,50



Alkoholische Getränke // alcoholic drinks

Biere vom Faß		300 ml	500 ml	Long Drinks		2 cl	4 cl
Zipfer Märzen		5,20	6,20	Gino			15,50
Reininghaus Pils		5,50	6,50	Gin Tonic			15,50
Weihenstephan Hefeweizen		5,50	6,50	Rum oder Whisky Cola			11,90
				Whisky oder Vodka Bull			12,60
Radler vom Faß				Vodka Orange			11,90
Gösser Kräuter Radler		5,20	6,20	Vodka Lemon			12,60
				Flying Hirsch		6,80	
Alkoholfreie Biere				Gin			
Weihenstephan Hefeweizen			6,20	G-Punkt		6,20	11,90
Zipfer Hell			6,20				
Spritziges			250 ml	Grappa			
Weißwein gespritzt			5,20	San Leonardo		9,80	
Weißwein gespritzt süß			5,20				
Aperol gespritzt mit Prosecco			9,50	Whisky			
Campari Orange			9,50	Lagavulin			11,00
Campari Soda			8,50	Glenmorangi			10,00
Orangenspritz			9,50	Ardbeg			12,00
Limoncellospritz			9,50	Finlaggan			12,10
Very Berry			9,50				
Hugo			9,50	Rum			
Fizzy Bellini			9,50	Kaniché Rum			14,00
Prickelnde Sinneslust / Prosecco			6,50	Ron Zacapa			15,60
Prosecco Rosé			6,50	Diplomático			14,00
Alkoholfreier Prosecco			200 ml	Cognac			
"The zero" Rosé			11,00	Hennessy Cognac V.S.			9,00
Prisecco weiß			11,00	Leyrat V.S.O.P. Reserve			12,00
				A. de Fussigny Selection			14,60
Liköre & Bitter		2 cl	4 cl				
Jägermeister		5,10					
Ramazotti		5,10					
Baileys			7,90				



Salate

Super Food Salat // <i>Tauernroggen / Karotten / Nüsse / Granatapfel</i>	17,50
Caesar Salat // <i>Croûtons / Anchovy / Parmesan</i>	17,50
+ 5 Frischwassergarnelen	15,00
+ Hühnerbruststreifen	8,00
+ Burrata	12,00
+ Rinderfiletspitzen	14,50
Wilder Salat // <i>Preiselbeeren / Birne / Quitte</i>	15,50
+ Wildmedaillons	12,00

salads

super food salad // <i>tauern rye / carrots / nuts / pomegranate</i>	17,50
caesar salad // <i>croûtons / anchovy / parmesan</i>	17,50
+5 fresh water prawns	15,00
+chicken breast stripes	8,00
+burrata	12,00
+tips from beef filet	14,50
wild salad // <i>cranberries / pear / quince</i>	15,50
+venisonmedaillons	12,00



Suppen

Frittatensuppe // Rindsuppe / Schnittlauch 7,50

Zwiebelsuppe // Bergkäsetoast 9,00

Kürbiskokoscremesuppe // Kernöl / Croûtons 9,00

Wildconsommé // hausgemachtes Hirschravioli 13,50

Grießnockerlsuppe // Rindsuppe / Schnittlauch 7,50

soups

beef broth with sliced pancakes // chives 7,50

onion soup // mountain cheese toast 9,00

pumpkin cocos cream soup // pumpkin seed oil / croûtons 9,00

venisononsommé // homemade deer ravioli 13,50

beef broth with semolina dumplings // chives 7,50



Seit Generationen wird gebrannt.

Vor einigen Jahren hat **Franz Huber jun.** die Leidenschaft zur Herstellung von Hochprozentigem gepackt und seine Schnäpse wurden bereits mehrfach durch die Fachjury der „Destillata“ prämiert. **Franz** legt Wert darauf, nur qualitativ hochwertiges Obst zu verwerten und verzichtet bei der Herstellung auf jegliche Zusätze.



KLARE EDELBRÄNDE		2cl
Williams Birne		6,10
Golden Delicious		5,90
Vogelbeere		11,20
Wildkirsche		6,20
Blaue Portugieser Traube		6,20
Schlehe		7,90
Marille		6,40
Zwetschke		6,20
Quitte		11,20
Waldhimbeere		10,90

AUSGEBAUTE EDELBRÄNDE		2cl
Golden Delicious Barrique		8,10
Zwetschke Barrique		8,10



LIKÖRE		2cl
Heidelbeere & Limette		4,20

SCHNÄPSE		2cl
Haselnuss		5,60
Zirbe		5,60



Vorspeisen

Rote Beete // Kürbiskernöl / Buchweizen / Wildkräuter / Petersilie	15,50
Burrata // Lauwarmes Tomatenconfit / Basilikum / Wurzelbrot	19,50
Kalb trifft Thunfisch // Kalbstartar / Thunamayo / Kapern / Zitrone	19,50

starters

beetroot // pumpkin seed oil / buckwheat / wild herbs / parsley	15,50
burrata // lukewarm tomato confit / basil / root bread	19,50
veal meets tuna // veal tartare / tunamayo / capers / lemon	19,50



Lokaler GIN aus OBERTAUERN



G-Punkt GIN. Wie der Name schon sagt, es kommt auf die Punktlandung an. Und die hat sich **Franz Huber jun.** in vielen Jahren Tüfftelei mit seinem Vorzeigeprodukt exakt erarbeitet. Ziemlich viel Wacholder und 13 geheime Kräuter werden mit dem Basisalkohol destilliert und anschließend in Flaschen abgefüllt.

Der G-Punkt Gin wurde von zwei unabhängigen Fachjurs prämiert:

2017 bei der „Destillata“ mit **GOLD**

2018 bei der Frankfurter International Trophy mit **GOLD**

	2cl	4cl
G-Punkt GIN	6,20	11,90
Gin Tonic		15,50
Gino		15,50





Herzlich willkommen bei uns!

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns im Restaurant **Herzenslust** zu begrüßen! Lassen Sie sich von uns mit Herzenslust und Leidenschaft verwöhnen. In unserer Küche stehen sowohl die Qualität als auch die Frische der Zutaten an erster Stelle, denn nur das Beste kommt auf Ihren Teller.

Jedes Gericht wird mit viel Hingabe und Liebe zubereitet, um Ihnen ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art zu bieten. Dabei achten wir stets auf Nachhaltigkeit und einen respektvollen Umgang mit den Ressourcen, die uns die Natur schenkt.

Genießen Sie bei uns nicht nur den Geschmack, sondern auch das gute Gefühl, Teil einer nachhaltigen Genusswelt zu sein. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und kulinarische Momente, die Ihre Sinne verzaubern!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend!

Ihr **Herzenslust** Team



Alle Preise verstehen sich in Euro , exklusive Trinkgeld und inklusive der gesetzlichen Steuer.
All prices are in euros, excluding tip and including the statutory tax.

Bezüglich der Allergene und Inhaltsstoffe steht Ihnen Ihr:e Servicemitarbeiter:in gerne zur Verfügung.
Your service employee will be happy to provide you with information on allergens and ingredients.