





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



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.



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



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 // <i>Rindsuppe / Schnittlauch</i>	7,50
Zwiebelsuppe // <i>Bergkäsetoast</i>	9,00
Kürbiskokoscremesuppe // <i>Kernöl / Croûtons</i>	9,00
Wildconsommé // <i>hausgemachtes Hirschravioli</i>	13,50
Grießnockerlsuppe // <i>Rindsuppe / Schnittlauch</i>	7,50

soups

beef broth with sliced pancakes // <i>chives</i>	7,50
onion soup // <i>mountain cheese toast</i>	9,00
pumpkin cocos cream soup // <i>pumpkin seed oil / croûtons</i>	9,00
venisononsommé // <i>homemade deer ravioli</i>	13,50
beef broth with semolina dumplings // <i>chives</i>	7,50



Pasta

Hausgemachte Pasta mediterraner Art // <i>Tomaten / Basilikum / Liebstöckel</i>	22,50
+ 5 Frischwassergarnelen	15,00
+ Rinderfiletspitzen	14,50
+ Hühnerbruststreifen	8,00
Gnocchi // <i>Gemüseragout / Parmesan</i>	19,50
Hausgemachte Trüffelpasta // <i>Stundenei</i>	25,00
+ Rinderfiletspitzen	14,50
+ Hühnerbruststreifen	8,00
Spaghetti Bolognese // <i>Parmesan</i>	19,50
Spaghetti mit Tomatensauce // <i>Parmesan</i>	19,50

pasta

homemade pasta mediterranean style // <i>tomatoes / basil / lovage</i>	22,50
+ 5 fresh water prawns	15,00
+ tips from beef filet	14,50
+ chicken breast stripes	8,00
gnocchi // <i>vegetable ragout / parmesan</i>	19,50
homemade truffle pasta // <i>hours egg</i>	25,00
+ tips from beef filet	14,50
+ chicken breast stripes	8,00
spaghetti bolognese // <i>parmesan</i>	19,50
spaghetti with tomatosauce // <i>parmesan</i>	19,50



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
----------------------------------	-------



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



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



Pasta / pasta

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

Gnocchi // <i>Gemüseragout</i>	19,50
gnocchi // <i>vegetable ragout</i>	19,50

Hauptspeise / main cours

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

Nachspeise / dessert

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



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 / baiser	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



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	500 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			



Alkoholische Getränke // alcoholic drinks

Biere vom Faß

	300 ml	500 ml
<i>Zipfer Märzen</i>	5,20	6,20
<i>Reininghaus Pils</i>	5,50	6,50
<i>Weihenstephan Hefeweizen</i>	5,50	6,50

Radler vom Faß

<i>Gösser Kräuter Radler</i>	5,20	6,20
------------------------------	------	------

Alkoholfreie Biere

<i>Weihenstephan Hefeweizen</i>		6,20
<i>Zipfer Hell</i>		6,20

Spritziges

	250 ml
<i>Weißwein gespritzt</i>	5,20
<i>Weißwein gespritzt süß</i>	5,20
<i>Aperol gespritzt mit Prosecco</i>	9,50
<i>Campari Orange</i>	9,50
<i>Campari Soda</i>	8,50
<i>Orangenspritz</i>	9,50
<i>Limoncellospritz</i>	9,50
<i>Very Berry</i>	9,50
<i>Hugo</i>	9,50
<i>Fizzy Bellini</i>	9,50
<i>Prickelnde Sinneslust / Prosecco</i>	6,50
<i>Prosecco Rosé</i>	6,50

Alkoholfreier Prosecco

	200 ml
<i>"The zero" Rosé</i>	11,00
<i>Prisecco weiß</i>	11,00

Liköre & Bitter

	2 cl	4 cl
<i>Jägermeister</i>	5,10	
<i>Ramazotti</i>	5,10	
<i>Baileys</i>		7,90

Long Drinks

	2 cl	4 cl
<i>Gino</i>		15,50
<i>Gin Tonic</i>		15,50
<i>Rum oder Whisky Cola</i>		11,90
<i>Whisky oder Vodka Bull</i>		12,60
<i>Vodka Orange</i>		11,90
<i>Vodka Lemon</i>		12,60
<i>Flying Hirsch</i>	6,80	

Gin

<i>G-Punkt</i>	6,20	11,90
----------------	------	-------

Grappa

<i>San Leonardo</i>	9,80
---------------------	------

Whisky

<i>Lagavulin</i>	11,00
<i>Glenmorangi</i>	10,00
<i>Ardbeg</i>	12,00
<i>Finlaggan</i>	12,10

Rum

<i>Kaniché Rum</i>	14,00
<i>Ron Zacapa</i>	15,60
<i>Diplomático</i>	14,00

Cognac

<i>Hennessy Cognac V.S.</i>	9,00
<i>Leyrat V.S.O.P. Reserve</i>	12,00
<i>A. de Fussigny Selection</i>	14,60

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



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 Fachjürs 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



