



# ***SPEISEN & GETRÄNKE***



*Genuss à la carte*



## Hauschronik

*Einer der wenigen Zeugen die heute noch an den Bergbau auf Gold und Silber erinnern, der im Mittelalter im Fuscher Tal blühte ist das „Lampenhäusl“.  
Hier wurden die Grubenlampen gereinigt, repariert, nachgefüllt und aufbewahrt. Der Blockbau ist weitgehend in seiner Ursprünglichkeit erhalten geblieben.*

*Der Firstbalken trägt die Jahreszahl 1746.  
Es ist aber mit Sicherheit anzunehmen, dass die Tradition des Hauses bis ins späte Mittelalter zurückreicht.*

*Damals sollen in den Fuscher Bergwerken 150 Knappen beschäftigt gewesen sein.  
Bis zu 30 Gewerken, von denen die Rosenberg am bekanntesten sind, versuchten mit wechselndem Erfolg ihr Glück.*

*Außer dem Lampenhäusl erinnern noch andere Flur- und Hausnamen an die Bergwerkszeit: das Herrenhaus, das Erzkauerhaus, das Sackziehhäusl, die Sackziehbrücke und die Knappenleiten.*

*Ruinen der Knappenstuben und Mundlöcher der Stollen sind noch im Hirzbach, am Brennkogel in ca. 3000m Höhe zu erkennen.*

*Naturereignisse, wie gewaltige Gletschervorstöße und die Ausbeutung der Lagerstätten waren die Hauptursache für den Verfall der Bergwerke, die mit Unterbrechung bis zum Jahr 1863 betrieben wurden.*

*Das Lampenhäusl diente dann bis zum Jahre 1950 als Zulehen des Hirzbachgutes bis es von den Gebrüdern Hans und Sebastian Oberreiter erworben und zur Kaffeestube umgebaut wurde.*



*Hans-Günther Oberreiter übernahm 1982 von seinem Vater und seinem Onkel den Betrieb.*

*Seit Oktober 2003 führt Isabella Oberreiter-Nindl gemeinsam mit ihrem Mann Josef Nindl das Lampenhäusl weiter.*

*Genuss à la carte*



## SUPPEN




Kräftige Rindssuppe mit Nudeln *A,C,G,L	€ 5,10
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten *A,C,G,L	€ 5,50
Kräftige Rindssuppe mit Backerbsen *A,C,G,L	€ 5,10
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe	1 Stück *A,C,G,L € 6,50 2 Stück *A,C,G,L € 8,50
 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikumpesto *A,C,G,H,L,O	€ 6,00
 Salzburger Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotroutons *A,G,L	€ 6,00
Würzige Gulaschsuppe mit Gebäck *A,G,O	€ 6,60

## SALATE



Hendl Salat gegrillte Hühnerstreifen auf bunt gemischtem Salat mit geröstete Kürbiskernen und Hausdressing *A,G,M	€ 17,90
Backhendl Salat in der Kürbiskernpanade auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing und Kernöl *A,C,G,L,M,O	€ 18,50
Fuscher Bauernsalat knusprige Heurigekartoffeln und kross gebratener Speck auf gemischtem Salat mit Hausdressing und Zwiebelringen *A,G,L,M	€ 15,90

*Genuss à la carte*



-  **Pinzgauer Salat** € 16,50  
mit gebratenen Kaspressknödel  
und Gurkenscheiben auf knackigen Blattsalaten mit Hausdressing \*G,L,M
-  **Kleiner gemischter Salat** € 5,80  
Blattsalate, Rohkostsalat, Hausdressing \*C,G,L,M
-  **Knoblauchbaguette (2 Stk.) mild** \*A,G € 5,90  
**Knoblauchbaguette (2 Stk.) scharf** \*A,G € 5,90

## KINDERSPEISEN

- Garfield**  
Spaghetti Bolognese \*A,C,G,L,M,O € 7,70  
oder  
 Tomatensauce \*A,C,G,L,M,O € 7,30
- Peppa Wutz** € 8,90  
Kinderwiener vom Schwein  
mit Pommes frites \*A,C,G
- Olaf** € 6,90  
Grillwürstl  
mit Pommes frites \*C,M
- Kalimero** € 9,30  
kleines Naturschnitzel vom Huhn  
mit Rahmsauce und Spätzle \*A,C,G
-  **Nemo** € 7,90  
Fischstäbchen  
mit Pommes frites \*A,C,D,G

*Genuss à la carte*



## BURGER / SANDWICH

**Burger „Bacon and Cheese“** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 16,90  
100% Rind, Brioche Brötchen, BBQ-Sauce, Zwiebel, Speck, Käse,  
Feldgurke, Tomate, Salat, Cocktaildip und Pommes Frites \*A,C,G,M,N

**Burger „Classic“** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 15,90  
100% Rind, Brioche Brötchen, BBQ-Sauce, Zwiebel, Käse,  
Feldgurke, Tomate, Salat, Cocktaildip und Pommes Frites \*A,C,G,M,N



**Sandwich „Vegetarian“** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 16,90  
Gemüsepatty, Brioche, Chimichurri-Mayonnaise, Feldgurken, Tomaten,  
Zwiebel, Ruccola, Cocktaildip und Pommes Frites \*A,C,G,M,N

**Fried Chicken-Chimichurri Sandwich** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 16,90  
Hühnerbrust, Brioche, BBQ-Sauce, Chimichurri-Mayonnaise, Ruccola,  
Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktaildip und Pommes Frites \*A,C,G,M,N

## HAUPTSPEISEN

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 16,90  
mit Pommes frites  
oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren \*A,C,G

**Wiener Schnitzel vom Huhn** € 18,90  
mit Pommes frites  
oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren \*A,C,G

**Cordon-Bleu vom Schwein** € 19,90  
gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites  
oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren \*A,C,G

**Altwiener Zwiebelrostbraten** € 23,90  
rosa gebraten von der Beiried,  
mit Butterspätzle, Speckbohnen und Röstzwiebeln \*A,C,G,L,O

*Genuss à la carte*




<b>Grillteller</b> (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr)	€ 23,90
saftig Gegrilltes vom Rind, Schweinekarree und Hühnerbrust mit sautiertem Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter *G	
<b>Naturschnitzel</b> vom Schweinerücken	€ 17,90
in feiner Rahmsauce mit Spätzle *A,C,G,L	
<b>Rumpsteak (250g)</b> (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)	€ 38,00
mit Parmesan-Trüffelpommes, gegrilltem Gemüse und Kräuterbutter *A,G,L,M,O	
 <b>Pinzgauer Kasnockn</b> (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr)	€ 15,50
mit Röstzwiebel und grünem Salat in Essig-Öl Marinade *A,C,G,L	
<b>Tiroler Gröst'l</b> (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr)	€ 13,50
Kartoffel, Fleisch, Zwiebel, Speck, Spiegelei und Krautsalat *A,G,L,M	
<b>Grillwürstl</b>	€ 10,90
mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise *G,M	
<b>NUDELGERICHTE</b>	
<b>Spaghetti „Bolognese“</b>	€ 13,50
mit Parmesan *A,C,G,L,M,O	
 <b>Spaghetti „Pomodoro“</b>	€ 12,50
mit Tomatensauce und Parmesan *A,C,G,L,M,O	
 <b>Spaghetti „Aglio e olio“</b>	€ 12,90
mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesan *A,C,G	
 <b>Spaghetti „Aglio e olio mit Garnelen“</b> (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)	€ 21,90
mit 4 großen Black Tiger Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Ruccola, Pesto, Petersilie und Parmesan *A,B,C,G,H	


*Genuss à la carte*



## BOWLS

**Chicken** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 19,00  
Hühnerbrust, Sushi Reis, Edamame, Karotten, Sprossen,  
Wasabi-Mayonnaise, Teriyaki-Sesamglace \*C,E,N

 **Gamba** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 22,00  
4 Black Tiger Garnelen, Sushi Reis, Edamame, Karotten, Sprossen,  
Wasabi-Mayonnaise, Teriyaki-Sesamglace \*B,C,E,N

 **Thuna** (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 20.30 Uhr) € 23,50  
Geräucherter Thunfisch, Sushi Reis, Edamame, Karotten, Sprossen,  
Wasabi-Mayonnaise, Teriyaki-Sesamglace \*C,D,E,N

## FLAMMKUCHEN



 **Flammkuchen „Mediterran“** € 11,50  
mit Crème fraîche, Grillgemüse, Hirtenkäse \*A,G

## SNACKS

**Schinken-Käse Toast** € 7,50  
mit Salatgarnitur, Ketchup und Mayonnaise \*A,C,G,M

**Röstipfanne** € 9,50  
gebratener Speck mit Kartoffelrösti  
und Spiegelei \*A,C

**Frankfurter oder Debreziner Würstl** € 6,90  
mit Senf, Kren und Gebäck \*A,C,M

 **Portion Pommes frites** € 6,90  
mit Ketchup und Mayo

*Genuss à la carte*



## SPEZIELLES AUF VORBESTELLUNG

Glocknerplatte - für 2 Personen € 59,00  
saftiges Gegrilltes vom Rindfleisch, Schweinefilet, Hühnerbrust,  
kleine Wienerschnitzel vom Schwein, buntes Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter \*G,M

Gegrilltes Tomahawksteak  
vom Durocschwein (ca. 450 g) - für 2 Personen € 48,00  
mit Pfannengemüse, Parmesan-Trüffelpommes, Sauerrahmdip und Kräuterbutter \*A,C,G,M



## DESSERT

Apfelstrudel \*A,C,G,H € 4,90  
Apfelstrudel mit Sahne \*A,C,G,H € 6,20  
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne \*A,C,G,H € 8,00  
Apfelstrudel mit Vanillesauce \*A,C,G,H € 8,80  
  
Topfenstrudel \*A,C,G € 5,20  
Topfenstrudel mit Vanillesauce \*A,C,G € 9,10  
Topfenstrudel mit Sahne \*A,C,G € 6,50  
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne \*A,C,G € 8,30  
  
Eispalatschinken (2 Stück) \*A,C,G,H € 12,50  
Marillenmarmeladepalatschinken (2 Stück) \*A,C,G € 8,50  
Kaiserschmarren mit Apfelmus \*A,C,G,O € 15,90

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 3,70	Tasse Kaffee Hag	
Becher Kaffee	€ 4,90	(koffeinfrei)	€ 3,70
Cappuccino *G	€ 4,20	Heiße Schokolade	
Latte Macchiato *G	€ 4,60	ohne Schlagsahne *G	€ 3,70
		mit Schlagsahne *G	€ 4,20
Espresso klein	€ 2,80	Große Tasse Tee	€ 2,80
Espresso groß	€ 4,00		

*Genuss à la carte*





## FRUCHTSÄFTE

Orangensaft Flasche	0,20 l	€ 3,70
Orangensaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 4,00
mit Soda	0,50 l	€ 4,50
Multivitaminsaft Flasche	0,20 l	€ 3,70
Multivitaminsaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 4,00
mit Soda	0,50 l	€ 4,50
Johannisbeerensaft Flasche	0,20 l	€ 3,70
Johannisbeerensaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 4,00
mit Soda	0,50 l	€ 4,50
Apfelsaft	0,30 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,50 l	€ 5,60
Apfelsaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 4,20
mit Soda	0,50 l	€ 4,60
Soda Zitrone	0,30 l	€ 2,90
Soda Zitrone	0,50 l	€ 3,90
Skiwasser Holunder	0,30 l	€ 2,90
Skiwasser Holunder	0,50 l	€ 3,90

## MINERALWASSER

Mineralwasser still oder prickelnd Flasche	0,35 l	€ 3,10
Mineralwasser still oder prickelnd Flasche	0,75 l	€ 5,80

## LIMONADE

Coca Cola, Spezi	0,30 l	€ 3,80
Coca Cola, Spezi	0,50 l	€ 5,60
Coca Cola light Flasche	0,33 l	€ 3,90
Sprite, Fanta	0,30 l	€ 3,80
Sprite, Fanta	0,50 l	€ 5,60
Bitter Lemon Flasche	0,20 l	€ 3,90
Tonic Water Flasche	0,20 l	€ 3,90
Ginger Ale Flasche	0,20 l	€ 3,90
Almdudler Flasche	0,35 l	€ 3,90
Eistee Zitrone Flasche	0,35 l	€ 3,90
Red Bull Flasche	0,25 l	€ 4,50

*Genuss à la carte*



## BIER \*G

Stiegl Goldbräu	0,30 l	€ 4,10	Stiegl Weisse	0,30 l	€ 4,20
Stiegl Goldbräu	0,50 l	€ 5,50	Stiegl Weisse	0,50 l	€ 5,70
Stiegl Radler Zitrone	0,30 l	€ 4,10	Pinzga Weizen helles, naturtrüb		
Stiegl Radler Zitrone	0,50 l	€ 5,50	Flasche	0,50 l	€ 5,90
Stiegl Radler sauer	0,30 l	€ 3,90	Pinzga Weizen dunkel, naturtrüb		
Stiegl Radler sauer	0,50 l	€ 5,20	Flasche	0,50 l	€ 5,90
Weizen Cola	0,30 l	€ 4,20	Pinzga Zwickl würzig, naturtrüb		
Weizen Cola	0,50 l	€ 5,70	Flasche	0,50 l	€ 5,90
Weizen Sprite	0,30 l	€ 4,20	Hacker-Pschorr "Münchner Hell"		
Weizen Sprite	0,50 l	€ 5,70	Flasche	0,50 l	€ 5,50
			Hacker-Pschorr "Hell Naturtrüb"		
			alkoholfrei Flasche	0,50 l	€ 5,50

## WEISSWEINE \*o

Grüner Veltliner – Weingut			Pinzga Non Promillo - Weizen Hell		
Niki Windisch	1/8 l	€ 3,30	Flasche	0,50 l	€ 5,70
Grüner Veltliner – Weingut					
Niki Windisch	1/4 l	€ 6,40			
Gemischter Satz (WR,GV,CH)					
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,40			
Gelber Muskateller					
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,40			
Weißwein gespritzt					
- Grüner Veltliner	1/4 l	€ 3,80			
Weißwein gespritzt süß					
- Grüner Veltliner	1/4 l	€ 4,60			
Sommerspritzer					
- Grüner Veltliner	0,375 l	€ 4,20			

Zur Auswahl unserer Flaschenweine bringen wir Ihnen gerne die Weinkarte.

## ROTWEINE \*o

Cuveé, Zweigelt–Portugieser					
– WG Windisch	1/8 l	€ 3,30			
Cuveé, Zweigelt–Portugieser					
– WG Windisch	1/4 l	€ 6,40			
Nick Red – Zweigelt					
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,40			
Rotwein gespritzt - Cuveé,					
– WG Windisch	1/4 l	€ 3,80			

## ROSÉWEINE \*o

Zweigelt Rosé					
- WG Forstreiter	1/8 l	€ 3,30			
Zweigelt Rosé					
- WG Forstreiter	1/4 l	€ 6,40			
Rosewein gespritzt					
- Zweigelt Rose	1/4 l	€ 3,80			

*Genuss à la carte*



## SEKT und PROSECCO \*o

Schlumberger „Sparkling“	0,75 l	€ 42,00
Schlumberger „Sparkling Baby“	0,20 l	€ 19,00
Henkel rosé, halbtrocken oder trocken	0,75 l	€ 32,00
Szigeti Muskat Ottonel exrta dry	0,75 l	€ 32,00
Prosecco	0,75 l	€ 32,00
Prosecco klein	0,20 l	€ 9,50

## APERITIFS und MIXGETRÄNKE

Campari Orange	€ 4,80
Campari Soda	€ 4,20
Aperol Spritz *o	€ 6,00
Aperol Prosecco *o	€ 6,50
Lillet Wild Berry	€ 7,00
Hugo Spritz	€ 5,00
Hugo Prosecco	€ 5,50
Limoncello Spritz	€ 6,50
Martini Bianco & Tonic	€ 7,00
Gin Tonic (2cl Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic)	€ 7,50

## MIXGETRÄNKE und EDELBRÄNDE

Havana Cola	(2cl Bacardi)	€ 5,70
Bacardi Cola	(2cl Havana)	€ 5,50
Captain Cola	(2cl Captain)	€ 5,50
Rum Cola	(2cl Inländer)	€ 4,90
Jacky Cola	(2cl Jacky)	€ 5,90
Whisky Cola	(2cl Scotch)	€ 5,70
Malibu Orange	€ 7,20	
(2cl Malibu & 0,2l Rauch Orangensaft)		
Vodka Bull	€ 8,40	
(2cl Absolut & 0,2l Red Bull)		
Remy Martin	2 cl	€ 5,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,90
Scharlachberg	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 4,20
Fernet Branca	2 cl	€ 4,20
Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Underberg	2 cl	€ 4,20
Tequilla Gold	2 cl	€ 4,20

Baileys	2 cl	€ 4,20
Amaretto *H	2 cl	€ 4,20
Bauernobstler	2 cl	€ 3,50
Williams Schnaps	2 cl	€ 4,00
Marillen Schnaps	2 cl	€ 4,00
Himbeer Schnaps	2 cl	€ 4,00
Vogelbeer Schnaps	2 cl	€ 5,00
Enzian	2 cl	€ 4,00
Hexenkräuter	2 cl	€ 4,50
Zirbener	2 cl	€ 4,50
Nußschnaps *H	2 cl	€ 4,50

## WAS BESONDERES

Alte Christbirne	2 cl	€ 4,80
Alte Marille	2 cl	€ 4,80
Alte Haus-Zwetschke	2 cl	€ 4,80

*Genuss à la carte*



## ALLERGENE

A	für glutenhaltiges Getreide
B	für Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
C	für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	für Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse
G	für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	für Senf- und Senferzeugnisse
N	für Sesam-Samen und Sesam-Samenerzeugnisse
O	für Schwefeldioxid und Schwefeldioxid-erzeugnisse
P	für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikette eines Herstellers der Zusatz „Kann Spuren von (...) enthalten“, muss darüber nicht informiert werden.