



## Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Gastfreundschaft mit Herz“

Gepflegt Speisen und rundum Wohlfühlen in unserem Herzstuben Restaurant in Sankt Michael.

Ihr leibliches Wohl ist unser Auftrag. Kulinarische Köstlichkeiten, ausgesuchte Weine und die gemütliche Atmosphäre machen Ihren Besuch zu etwas ganz Besonderem. Deswegen konzentriert sich unsere Speisekarte auf regionale Qualitätsprodukte aus der Genussregion Österreich. Alles wird frisch für Sie zubereitet. Durch eine vielfältige Auswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Ein feine Auswahl an Weinen wird in einer extra Weinkarte angeführt, denn zu den Schmankerln am Teller darf Ausgesuchtes im Glas nicht fehlen.

Guten Appetit wünscht das Herzstuben Team Sankt Michael.

**GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH**

Mit den Werten Regionalität, Authentizität, Saisonalität und Herkunftssicherheit setzt sich die Initiative das Ziel, die ländlichen Regionen Österreichs und ihre typischen kulinarischen Spezialitäten zu stärken.

Die Marke GENUSS REGION ÖSTERREICH steht für klar gekennzeichnete Herkunft sowie traditionelle Verarbeitung. Produkte aus der Genuss Region garantieren Genuss mit gutem Gewissen: Gesicherte Herkunft, kontrollierte Verarbeitung und kurzer, umweltschonender Transport – damit sind die KonsumentInnen auf der sicheren Seite.

## ZUM START aus der „Genussregion“

Carpaccio vom Sous-Vide gegarten „weißen Scherzl“ <sup>7|10|11|14</sup> 9.90  
an lauwarmer Krensauce, Vogerlsalat und Kernöl

**Herzstuben Tipp:** 8.90  
Carpaccio von roter Beete und Tomate  
mit Frischkäsewürfel vom Kraglerhof, Rucola, an Sesammarinade <sup>1|3|7|9|10|11</sup>

## Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftsuppe <sup>1|3|7|9</sup> 4.60  
mit Frittaten oder Leberknödel

Wildkräuter-Knoblauchcremesuppe <sup>1|3|7|9</sup> 4.80  
mit Kräuter Croûtons

Tomatencremesuppe <sup>7|9</sup> 4.80  
mit Obershäubchen

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## Salatteller leicht & g´und

Die herzhafteste Versuchung

<b>Gemischter Salatteller vom Buffet</b>	4.60
Salate von unserem saisonalen reichhaltigen Buffet und nach eigenen Wünschen mit unseren hochwertigen Ölen und Essig selbst mariniert	
<b>Hühnerbrustsalat</b> <sup>1 3 7 9 10</sup>	11.90
saisonale Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust, gerösteten Kürbiskernen und Hausdressing mit Kürbiskernöl	
<b>Alm Salat</b> <sup>1 3 7 9 10</sup>	11.90
saisonale Blattsalate mit gebackenem Bergkäse vom Kraglerhof und Speckscheiben	
<b>Garnelensalat</b> <sup>1 3 4 7 9 10</sup>	14.90
saisonale Blattsalate, Kräuter, Gurken, Karotten und Tomaten mit gegrillten Black Tiger Garnelen und Joghurt-Kapern Dressing	
<b>Steaksalat</b> <sup>1 7 9 10</sup>	14.50
saisonale Blattsalate, Kräuter, Gurken, Karotten, Tomaten mit rosa gebratenen Beiriedstreifen und Balsamicodressing	
<b>Brotkorb</b> <sup>1 3 7</sup>	2.50

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## WERTVOLL ESSEN

### Vegetarische Leckerbissen

<b>Polenta Gemüse Strudel</b> <sup>1 3 7 9 10</sup> mit Kräuter-Sauerrahmdip und Salatgarnitur	10.50
<b>Gnocci Gemüsepfandl</b> <sup>1 3 7 9 11</sup> mit Rucola, Fetakäse und in Sesamöl geröstetem Gemüse der Saison	10.50
<b>Lungauer Kas'nockn</b> <sup>1 3 7</sup> hausgemachte Butterspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel	10.50
<b>Spinat-Ricotta Knödel</b> <sup>1 3 7 9</sup> mit Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	9.50
<b>Die Vegetarische</b> <sup>1 3 7 9</sup> mit Blattspinat gefüllte Ofenkartoffel mit Bergkäse überbacken dazu Sauerrahm-Kräuterdip	10.50

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## OHNE FISCH GEHT'S NICHT

<b>Medaillons vom Lachs</b> <sup>1 4 7 9</sup> in Wildkräutersud pochiert auf Gemüsebeet und Petersilienkartoffel	<b>14.50</b>
<b>Krossgebratenes Filet vom Seesaibling</b> <sup>1 3 4 7 9 14</sup> mit Wok Gemüse und knusprigen Rösti	<b>14.90</b>
<b>Dreierlei vom Fisch</b> <sup>1 4 7 9</sup> gebratenes Zander- und Seesaiblingsfilet, gegrillte Garnele, mit buntem Wintergemüse, Wildreis und Zitronen-Butter Sauce	<b>15.90</b>

## UNSERE OFENKARTOFFEL

serviert mit kalter Kräutersauerrahmsauce

<b>Der Klassiker</b> <sup>7 9 10</sup> mit gegrillten Hühnerbruststreifen	<b>11.50</b>
<b>Die Asiatische</b> <sup>7 9 10</sup> mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Wok Gemüse	<b>14.50</b>
<b>Die Alpenländische</b> <sup>7 9 10</sup> mit Roastbeef Streifen vom Alpenvorlandrind	<b>13.50</b>
<b>Die Vegetarische</b> <sup>1 3 7 9</sup> gefüllt mit Blattspinat und mit Bergkäse überbacken	<b>10.50</b>

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## AUS TRADITION

<b>Rumpsteak</b> <sup>7 9</sup> dazu buntes Marktgemüse, Bratkartoffeln und Basilikum-Pestobutter	<b>20.50</b>
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>2 7 9</sup> Rumpsteak mit Black Tiger Garnelenspieß dazu buntes Marktgemüse und Bratkartoffel und Basilikum-Pestobutter	<b>23.50</b>
<b>Paillard vom Rind</b> <sup>7 9 10 14</sup> mit Tomaten-Thymianbutter, Parmesan, kleinem Salat und knusprigen Rösti	<b>15.50</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1 3 7</sup> vom Schwein oder von der Pute mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren	<b>12.50</b>

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## HERZSTUBEN KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>1 3 7</sup> mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	<b>19.90</b>
<b>Hirschkalbsrücken „Forrest Flair“</b> <sup>1 3 7 9 10 14</sup> rosa gebraten, mit Rotkraut, Pommes Duchesse, Preiselbeeren und Wildrahmjus	<b>22.90</b>
<b>Herzstuben Grillteller</b> <sup>7 9 14</sup> mit Schwein, Rind, Pute, Grillwürstl, Hausspeck, Gemüse, Fruchtspieß, Pommes frites und Kräuterbutter	<b>14.90</b>
<b>Cordon Bleu „Holzfäller Art“</b> <sup>1 3 7 9</sup> mit Schinken, Speck, Zwiebel und Bergkäse gefüllt dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren	<b>13.90</b>

## AUS'M PFANDL

<b>Gustopfandl</b> <sup>1 3 7 9 10 14</sup> Schweinemedallions mit Rahmsaftl, Spätzle und Gemüse	<b>14.90</b>
<b>Stuben Pfandl</b> <sup>1 3 7 9 10 14</sup> Gegrillte Hühnerbrust mit Rahmsauce, Tagliatelle und Gemüse	<b>14.50</b>

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## Pizza der Firma Haubis

<b>Margherita</b> <sup>1 3 7</sup> Tomatensauce, Mozzarella	8.70
<b>Schinken</b> <sup>1 3 7</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	9.20
<b>Salami</b> <sup>1 3 7</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	9.20
<b>Inferno</b> <sup>1 3 7</sup> Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Wurstsorten, Paprika, Pfefferoni	9.50
<b>Thunfisch</b> <sup>1 3 4 7</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9.20
<b>Bauernpizza</b> <sup>1 3 7</sup> Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Wurst, Champignons, Zwiebel, Paprika	9.80

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite



## Aus unserer Backstube

Süße österreichische Gaumenfreuden

<b>Zimt-Nougatküchlein</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>6.90</b>
mit Apfelsorbet, Schokoladensauce und Schlagobers	
<b>Vanillekipferlparfait</b> <sup>1 3 7 14</sup>	<b>6.20</b>
auf marinierten, eingelegten Mandarinspalten, frische Früchte und fein garniert	
<b>Kokos Panna Cotta</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>6.20</b>
mit Mango Chutney und fein garniert	
<b>Kipferlschmarrn</b> <sup>1 3 7 8</sup>	<b>7.20</b>
Luftiger, leckerer Schmarrn mit Briochekipferl in Butter und Mandeln geröstet, mit einer Kugel Vanilleeis und Apfelmus	
<b>Käsebrettl</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>pro Person 8.90</b>
3 verschiedene Sorten Käse vom Kraglerhof mit Butter und Brot	

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## EINZIGARTIG – BESONDERS - HERZHAF in St. Michael im Lungau

**Salzburger Nockerln** <sup>3|7</sup>  
für zwei Personen

14.90

Eine regionale Spezialität, die in Österreich als «Königin der Süßspeisen» gilt.  
Die berühmten Nockerln dürften von  
Dietrich von Raitenau, Erzbischof von Salzburg,  
zu Beginn des 17. Jahrhunderts erfunden worden sein.  
Er liebte diese lockere Süßspeise.



Unsere Salzburger Nockerln werden frisch zubereitet,  
deshalb dauert es zirka 30 Minuten.

**Warmes Schokoküchlein mit Schokoladensauce** <sup>1|3|7|8</sup>  
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers

6.90

**Apfelstrudel oder Topfenstrudel** <sup>1|3|7|8</sup>

mit Vanillesauce oder mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers

4.90

mit einer Kugel Vanilleeis oder Schlagobers

4.40

ohne Vanilleeis und ohne Schlagobers

3.90

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

## FEINES AUS DER EISTRUHE

<b>Coppa Banana</b> <sup>1 3 7 8</sup> köstliches Vanilleeis und Bananenstücke, garniert mit Mandelblättchen, Schokoladensauce und Schlagobers	6.80
<b>Coup Danmark</b> <sup>1 3 7</sup> köstliches Vanilleeis mit Schlagobers und heißer Schokosauce	6.50
<b>Heiße Liebe</b> <sup>1 3 7</sup> köstliches Vanilleeis mit Schlagobers und warmen, marinierten Himbeeren	6.80
<b>Steirer-Coup</b> <sup>1 3 7</sup> köstliches Vanilleeis mit Kürbiskrokant und original steirischem Kürbiskernöl aus der Genussregion und Schlagobers	6.80
<b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b> <sup>1 3 7</sup> drei Kugeln feinstes Eis	4.90
<b>Eiskaffee</b> <sup>1 3 7</sup> köstliches Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers.	6.80
<b>Nusstraum</b> <sup>1 3 7</sup> köstliches Vanille- und Haselnusseis mit Nussmix, Karamelsauce und Schlagobers	6.80
<b>Irish Cream Eisbecher</b> <sup>1 3 7</sup> köstliches Vanilleeis, Baileys und Schlagobers	7.20

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite

**Wir beziehen neben vielen anderen hochwertigen Lebensmitteln folgende Spitzenprodukte:**



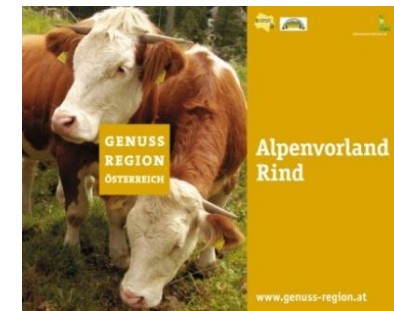
**Aus der Genussregion  
Lungauer Eachtling**



**Aus der Genussregion  
Steirisches Kürbiskernöl**



**Aus der Genussregion  
Steirischer Kren**



**Aus der Genussregion  
Alpenvorland Rind**

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen | 13 Weichtiere | 14 Sulfite