



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	€ 4,90
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten *A,C,G,L	€ 5,10
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe 1 Stück *A,C,G,L	€ 6,10
2 Stück *A,C,G,L	€ 7,80
Salzburger Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotroutons *A,G,L	€ 5,70
Würzige Gulaschsuppe mit Gebäck *A,G,O	€ 6,20

SALATE

Hendl Salat gegrillte Hühnerstreifen auf bunt gemischtem Salat mit gerösteten Kürbiskernen und Hausdressing *A,G,M	€ 17,20
Backhendl Salat in der Kürbiskernpanade auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing und Kernöl *A,C,G,L,M,O	€ 17,90
Fuscher Bauernsalat knusprige Heurigekartoffeln und kross gebratener Speck auf gemischtem Salat mit Hausdressing und Zwiebelringen *A,G,L,M	€ 15,20
Pinzgauer Salat mit gebratenen Kaspressknödeln und Gurkenscheiben auf knackigen Blattsalaten mit Hausdressing *G,L,M	€ 15,60
Kleiner gemischter Salat Blattsalate, Rohkostsalat, Hausdressing *C,G,L,M	€ 5,60

Genuss à la carte



Knoblauchbaguette (2 Stk.) mild *A,G	€ 5,30
Knoblauchbaguette (2 Stk.) scharf *A,G	€ 5,30

KINDERSPEISEN

Garfield

Spaghetti Bolognese *A,C,G,L,M,O	€ 7,20
oder Tomatensauce *A,C,G,L,M,O	€ 6,80

Peppa Wutz

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes frites *A,C,G	€ 8,50
--	--------

Olaf

Grillwürstl mit Pommes frites *C,M	€ 6,50
------------------------------------	--------

Kalimero

kleines Naturschnitzel vom Huhn mit Rahmsauce und Spätzle *A,C,G	€ 8,70
---	--------

Nemo

Fischstäbchen mit Pommes frites *A,C,D,G	€ 7,50
--	--------

BURGER

Burger „Bacon and Cheese“ <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i>	€ 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“ <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i>	€ 15,90
100% Rind, Brioche Brötchen, BBQ-Sauce, Zwiebel, Käse, Feldgurke, Tomate, Salat, Cocktaildip und Pommes frites *A,C,G,M,N	

Burger „Vegetarian“ <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i>	€ 16,90
Gemüsepaty, Brioche Brötchen, Sour Cream, Feldgurken, Tomaten, Zwiebel, Ruccola, Cocktaildip und Pommes frites *A,C,G,M,N	

Genuss à la carte



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren *A,C,G	€ 15,90
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren *A,C,G	€ 17,90
Cordon-Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren *A,C,G	€ 19,00
Altwiener Zwiebelrostbraten rosa gebraten von der Beiried, mit Butterspätzle, Speckbohnen und Röstzwiebeln *A,C,G,L,O	€ 22,90
Grillteller <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i> saftig Gegrilltes vom Rind, Schweinekarree und Hühnerbrust mit sautiertem Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter *G	€ 22,90
Naturschnitzel vom Schweinerücken in feiner Rahmsauce mit Spätzle *A,C,G,L	€ 16,90
Paillard de Boeuf <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i> kurzgebratene Scheibe vom Rinderrücken mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikumpesto, Balsamicoglace dazu Knoblauchbrot *A,C,G,L,O	€ 25,70
Rumpsteak (250g) <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i> mit Parmesan-Trüffelpommes, gegrilltem Gemüse und Kräuterbutter *A,G,L,M,O	€ 37,00
Pinzgauer Kasnockn <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i> mit Röstzwiebel und grünem Salat in Essig-Öl Marinade *A,C,G,L	€ 14,50
Tiroler Gröst'l <i>(12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr)</i> Kartoffel, Fleisch, Zwiebel, Speck, Spiegelei und Krautsalat *A,G,L,M	€ 12,80
Grillwürstl mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise *G,M	€ 10,50

Genuss à la carte



NUDELGERICHTE

Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan *A,C,G,L,M,O	€ 12,90
Spaghetti „Pomodoro“ mit Tomatensauce und Parmesan *A,C,G,L,M,O	€ 11,90
Spaghetti „Aglio e olio“ mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesan *A,C,G	€ 12,50
Spaghetti „Aglio e olio mit Garnelen“ (12.00 Uhr – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr) mit 4 großen Black Tiger Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Rucicola, Petersilie und Parmesan *A,C,G	€ 21,90

PINSA & FLAMMKUCHEN



Pinsa Tomate-Mozzarella Original italienischer Pinsateig, Tomatenpesto, Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum *A,E,F,G,H	€ 12,50
Flammkuchen „Mediterran“ mit Crème fraîche, Grillgemüse, Hirtenkäse *A,G	€ 11,50

SPEZIELLES AUF VORBESTELLUNG

Glocknerplatte - für 2 Personen saftiges Gegrilltes vom Rindfleisch, Schweinefilet, Hühnerbrust, kleine Wienerschnitzel vom Schwein, buntes Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter *G,M	€ 59,00
Gegrilltes Tomahawksteak vom Durocschwein (ca. 450 g) - für 2 Personen mit Pfannengemüse, Parmesan-Trüffelpommes, Sauerrahmdip und Kräuterbutter *A,C,G,M	€ 45,00

Genuss à la carte



SNACKS

Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur, Ketchup und Mayonnaise *A,C,G,M	€ 6,90
Röstipfanne gebratener Speck mit Kartoffelrösti und Spiegelei *A,C	€ 8,90
Frankfurter oder Debreziner Würstl mit Senf, Kren und Gebäck *A,C,M	€ 6,50

DESSERT

Apfelstrudel *A,C,G,H	€ 4,50
Apfelstrudel mit Sahne *A,C,G,H	€ 4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne *A,C,G,H	€ 6,10
Apfelstrudel mit Vanillesauce *A,C,G,H	€ 6,80
Topfenstrudel *A,C,G	€ 4,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce *A,C,G	€ 7,50
Topfenstrudel mit Sahne *A,C,G	€ 5,80
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne *A,C,G	€ 7,00
Eispalatschinken *A,C,G,H	€ 8,90
Schoko-Nußpalatschinken (2 Stück) *A,C,G,H	€ 7,50
Marillenmarmeladepalatschinken (2 Stück) *A,C,G	€ 7,50
Kaiserschmarren mit Apfelmus *A,C,G,O	€ 13,90

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 3,50	Latte Macchiato *G	€ 4,40
Becher Kaffee	€ 4,70	Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei)	€ 3,50
Espresso klein	€ 2,70	Große Tasse Tee	€ 2,70
Espresso groß	€ 3,80	Heiße Schokolade	
Cappuccino	€ 3,90	ohne Schlagsahne *G	€ 3,50
mit Milchschaum *G		mit Schlagsahne *G	€ 4,00

Genuss à la carte



FRUCHTSÄFTE

Orangensaft Flasche	0,20 l	€ 3,60
Orangensaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 3,90
mit Soda	0,50 l	€ 4,30
Multivitaminsaft Flasche	0,20 l	€ 3,60
Multivitaminsaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 3,90
mit Soda	0,50 l	€ 4,30
Johannisbeerensaft Flasche	0,20 l	€ 3,60
Johannisbeerensaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 3,90
mit Soda	0,50 l	€ 4,30
Apfelsaft	0,30 l	€ 3,80
Apfelsaft	0,50 l	€ 5,60
Apfelsaft gespritzt mit Quellwasser	0,50 l	€ 4,10
mit Soda	0,50 l	€ 4,50
Soda Zitrone	0,30 l	€ 2,80
Soda Zitrone	0,50 l	€ 3,80
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	€ 3,70
Coca Cola, Spezi	0,50 l	€ 5,40
Coca Cola light Flasche	0,33 l	€ 3,90
Sprite, Fanta	0,30 l	€ 3,70
Sprite, Fanta	0,50 l	€ 5,40
Bitter Lemon Flasche	0,20 l	€ 3,80
Tonic Water Flasche	0,20 l	€ 3,80
Ginger Ale Flasche	0,20 l	€ 3,80
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	€ 3,90
Stiegl Goldbräu	0,50 l	€ 5,10
Hacker-Pschorr		
"Münchner Hell" Flasche	0,50 l	€ 5,10
Stiegl Radler Zitrone	0,30 l	€ 3,90
Stiegl Radler Zitrone	0,50 l	€ 5,10
Stiegl Radler sauer	0,30 l	€ 3,70
Stiegl Radler sauer	0,50 l	€ 4,90
Weizen Cola	0,30 l	€ 4,00
Weizen Cola	0,50 l	€ 5,30
Weizen Sprite	0,30 l	€ 4,00
Weizen Sprite	0,50 l	€ 5,30

Stiegl Weisse	0,30 l	€ 4,00
Stiegl Weisse	0,50 l	€ 5,30
Pinzga Weizen Hell, naturtrüb		
Flasche	0,50 l	€ 5,80
Pinzga Weizen dunkel, naturtrüb		
Flasche	0,50 l	€ 5,80
Pinzga Zwickl würzig, naturtrüb		
Flasche	0,50 l	€ 5,80
Hacker-Pschorr "Münchner Hell"		
alkoholfrei Flasche	0,50 l	€ 5,10
Pinzga Non Promillo - Weizen Hell		
alkoholfrei Flasche	0,50 l	€ 5,30

WEISSWEINE *o

Grüner Veltliner – Weingut		
Niki Windisch	1/8 l	€ 3,20
Grüner Veltliner – Weingut		
Niki Windisch	1/4 l	€ 6,20
Chardonnay		
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,30
Gemischter Satz (WR,GV,CH)		
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,30
gelber Muskateller		
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,30
Weißwein gespritzt		
- Grüner Veltliner	1/4 l	€ 3,60
Weißwein gespritzt süß		
- Grüner Veltliner	1/4 l	€ 4,50
Sommerspritzer		
- Grüner Veltliner	0,375 l	€ 4,10

Zur Auswahl unserer Flaschenweine
bringen wir Ihnen gerne die Weinkarte.

ROTWEINE *o

Cuveé, Zweigelt–Portugieser		
– WG Windisch	1/8 l	€ 3,20
Cuveé, Zweigelt–Portugieser		
– WG Windisch	1/4 l	€ 6,20
Nick Red – Zweigelt		
– Weingut Windisch	1/8 l	€ 4,30
Rotwein gespritzt - Cuveé,		
Zweigelt–Portug.	1/4 l	€ 3,60

ROSÉWEINE *o

Zweigelt Rosé		
- WG Forstreiter	1/8 l	€ 3,20
Zweigelt Rosé		
- WG Forstreiter	1/4 l	€ 6,20
Rosewein gespritzt		
- Zweigelt Rose	1/4 l	€ 3,60

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

WHISKY, LIKÖRE und EDELBRÄNDE

Ballantine´s Scotch	4 cl	€ 6,60
Four Roses Bourbon	4 cl	€ 6,60
Chivas Regal Scotch	4 cl	€ 7,90
Jack Daniels Bourbon	4 cl	€ 7,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Remy Martin	2 cl	€ 4,90
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,60
Scharlachberg	2 cl	€ 2,90
Captain Morgen Rum	2 cl	€ 3,30
Bacardi	2 cl	€ 3,30
Wodka	2 cl	€ 3,30
Gin	2 cl	€ 3,30
Tequila	2 cl	€ 3,30

APERITIFS und Mixgetränke

Campari Orange		€ 4,50
Campari Soda		€ 3,90
Aperol Spritzer *o		€ 5,90
Aperol Frizzante *o		€ 6,40
Lillet Wild Berry		€ 6,50
Hugo (Weißwein gespritzt mit Holunder)	0,25 l	€ 4,50
Bacardi Cola (2cl Bacardi)		€ 4,90
Whisky Cola (2cl Ballentine´s)		€ 5,10
Jacky Cola (2cl Jack Daniels)		€ 5,50
Gin Tonic (2cl Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic)		€ 6,80
Malibu	2 cl	€ 3,30
Baileys	2 cl	€ 3,90
Amaretto *H	2 cl	€ 3,90
Fernet Branca	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Underberg	2 cl	€ 3,90
Vogelbeer Schnaps	2 cl	€ 4,50
Williams Schnaps	2 cl	€ 3,60
Marillen Schnaps	2 cl	€ 3,60
Himbeer Schnaps	2 cl	€ 3,10
Enzian	2 cl	€ 3,60
Bauernobstler	2 cl	€ 3,10
Zirbener	2 cl	€ 4,10
Nußschnaps *H	2 cl	€ 4,10

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 Etikett eines Herstellers der Zusatz
„Kann Spuren von (...) enthalten“, muss darüber nicht informiert werden.



Hier finden Sie
interessante Informationen
über das Lampenhäusl
und die Umgebung.



Aktivieren Sie Ihren
digitalen Urlaubsbegleiter.

lampenhaeusl.guestnet.info

Genuss à la carte