



SEMINAR- & LANDHOTEL

Häuserl im Wald

Herzlich willkommen

Das Häuserl im Wald ist seit 1937 in Familienbesitz.



Kulinarium
Steiermark

Wir tragen maßgeblich zur kulinarischen Identität der Steiermark bei und wurden mit dem **Qualitätssiegel Kulinarium Steiermark** ausgezeichnet. Dieser steht für Regionalität, Saisonalität und Qualität auf hohem Niveau.

- **Herkunfts- und Qualitätssicherheit der angebotenen Produkte** sind uns ein großes Anliegen.
- Wir lieben Regionalität, Saisonalität und die österreichische Gastfreundschaft – und das täglich.
- Wir unterstützen eine **natürliche und nachhaltige Lebensmittelwirtschaft**. **Im Einklang mit den Jahreszeiten** - zu jeder Jahreszeit haben unterschiedliche Produkte Hochsaison und genau dann schmecken sie am besten. So können unsere Gäste die jeweilige Jahreszeit mit allen Sinnen genießen.

Wir **garantieren**, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte ausschließlich **aus der Region oder aus Österreich** zu beziehen:



Eier aus mobiler Freilandhaltung	Landgut Putterer – Aigen im Ennstal	
Erdäpfel, Zwiebel, Kraut und Karotten	Goschnhof – Irdning Schwaighofer – Salzburg	Goschnhof BLEIBERG IRDNING
Milchprodukte – AMA-Produkte aus Österreich	Ennstal Milch Alpenmilch Salzburg	
Schweinefleisch „Steirerglück“ Qualität	von AMA kontrollierten, steirischen Bauern	
Rindfleisch	Fleischerei Klingler – Irdning und von Landwirten aus der Umgebung	
Hendl - „Maishendln“ und Pute - „Sonnenpute“	Geflügelhof Wech – St. Andrä im Lavanttal	
Wildfleisch	Ehrenbergerhof – Rottenmann oder direkt von unserer örtlichen Jägerschaft	
Fisch	Qualitätsfisch von Eisvogel – Molln (OÖ)	
Steirisches Kürbiskernöl	Familie Zachenegger – Unterprämstätten	
Kaffeebohnen	Dachsteinkaffee – Michaelerberg-Pruggern	

Wir garantieren bei oben genannten, klassischen Fleischsorten 4 x AT: geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet in Österreich.

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen guten Appetit!

Familie Langegger und Mitarbeiter