



*Wir sind Naturland- und Bio zertifiziert*



DE-ÖKO-037

*(EU-Zertifiziert als Schlacht- und Zerwirkbetrieb)*

*Wurst- und Schinkenherstellung  
Wildfleischverarbeitung nach  
ökologischen Richtlinien*

*Wir wünschen Ihnen einen natürlichen Genuss!*



*Falls Sie Allergien haben sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich und halten einen Ordner bereit mit Listen der Allergenen Stoffe gemäß Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV*

*Gerne können Sie auch von allen Gerichten  
eine kleinere Portion bestellen*





## Suppen und Vorspeisen

*Wildkraftbrühe mit Wildspeckknödel und frischen Kräutern*  
5,80 €

\* \* \*

*Klare Gemüsesuppe mit Bärlauch-Grießnockerl und frischen Kräutern*  
5,50 €

\* \* \*

*Ravioli gefüllt mit feinem Wildschmorragout mit Olivenöl und frisch geriebenem  
Parmesan 7,50 €*

\* \* \*

*„Waldhaus Probierteller“  
verschiedene Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung, dazu Brotauswahl*  
6,50 €

\* \* \*

*Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Hausdressing*  
4,50 €

\* \* \*

*Vorspeisensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten, heißgeräuchertem Schinken von  
Hirsch und Wildschwein aus eigener Herstellung, dazu feines Hausdressing  
und Brotauswahl 8,50 €*





## Fleischlose Spezialitäten

*Gefüllte Nudeltaschen mit Kürbis, Kartoffeln und Käse dazu frisches Ratatouillegemüse und feine Peccorinosauce 11,20 €*

\*\*\*

*Handgemachte Käse-Spinatnockerl auf Tomaten-Pestosauce und frisch geriebenem Parmesan, dazu gemischter Salatteller 13,80 €*

\*\*\*

*Flammkuchen „vegetarisch“, mit verschiedenen gebratenen Gemüsen der Saison, Zwiebeln und Bergkäse von der Naturland-Hofkäserei Obermoser fein gratiniert, dazu gemischter Salatteller der Saison 10,80 €*

## Gerichte aus ökologischer und artgerechter Haltung

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Naturschweinprojekt der Metzgerei Huber Ingolstadt aus artgerechter Haltung, dazu Bio-Pommes Frites 14,80 €*



## Unsere Frühlings-Salatteller

*Bunter Frühlingsalatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten aus biologischem Anbau, dazu unser Hausdressing aus Essig, Öl, Senf, Schmand und frischen Kräutern*

8,20 €

*mit gebackener Hähnchenbrust in Kräuterpanade, gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl 13,20 €*

\*\*\*

*mit gebratenen Rehsteaks und Preiselbeeren 14,50 €*

\*\*\*

*mit gebratenen Wildschweinschnitzel in der Käsekruste 13,50 €*

*- Zu allen Salattellern servieren wir Brotauswahl -*





**Unsere Wildspezialitäten**  
**aus eigenem Wittelsbacher Jagdrevier**

*Wildschweinbraten aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner Wildsauce,  
Kartoffelknödel und Preiselbeeren 13,50 €*

\*\*\*

*Zartes, in Wachholderrahmsauce geschmortes Rehragout mit Schwammerl und  
Preiselbeeren, dazu Butterspätzle und gemischter Salatteller 17,20 €*

\* \* \*

*„Waldhaus-Burger“, aus Reh- und Bio-Rindfleisch saftig gebraten und mit  
Obermoser Bergkäse überbacken, dazu feurige Currysauce, Salatbukett und  
Bio- Wedges oder Pommes 12,80 €*

\* \* \*

*Ravioli aus eigener Herstellung, gefüllt mit feinem Wildschmorragout in Olivenöl  
und frischem Parmesan, dazu gemischter Salatteller 12,50 €*

\* \* \*

*Ravioli aus eigener Herstellung, gefüllt mit feinem Wildschmorragout, dazu  
gebratene Austernpilze und eingelegte Tomaten mit feinem Bio Zitronen-Olivenöl  
und frisch geriebener Parmesan 12,50 €*

\* \* \*

*Zartes Wildschweinragout geschmort mit roten Zwiebeln und Balsamico, dazu  
frische Bandnudeln und geriebener Parmesan 15,20 €*

\* \* \*

*Gebratene Filetspitzen vom Reh mit frischen Schwammerl in Rahm,  
dazu Butterspätzle 17,50 €*

\* \* \*

*Tafelspitz vom Hirsch aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner  
Meerrettichsauce, dazu servieren wir Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse  
17,50 €*

\* \* \*

*Zarte Rehmedaillons mit Peccorinokruste überbacken, dazu  
Ratatouillegemüse und gefüllte Ravioli mit Kürbis, Kartoffeln und Käse,  
verfeinert mit Bio Zitronen-Olivenöl  
21,50 €*

*- Gerne können Sie auch von allen Gerichten eine kleinere Portion bestellen -*

