



Wir sind Naturland- und Bio zertifiziert



DE-ÖKO-037

(EU-Zertifiziert als Schlacht-und Zerwirkbetrieb)

**Wurst- und Schinkenherstellung
Wildfleischverarbeitung nach
Richtlinien**

ökologischen

Wir wünschen Ihnen einen natürlichen Genuss!



**Slow Food®
Deutschland e.V.**

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





ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Suppen und Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Wildspeckknödel, Gemüseeinlage und frischen Kräutern
6,80 €

* * *

Tagessuppe
-bitte fragen Sie unseren Service-

* * *

Frischer Winterfeldsalat mit Hausdressing, dazu feine Tranchen von Wildschinken aus eigener Herstellung und geröstete Broteisbeiben mit Olivenöl und Parmesan
9,80 €

* * *

Frischer Winterfeldsalat mit Hausdressing, dazu marinierte Schafskäsewürfel, gebratenes Gemüse und geröstete Broteisbeiben mit Olivenöl und Parmesan
9,80 €

* * *

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
mit verschiedenen geräucherten Schinken und feiner Salami aus der Waldhaus-Metzgerei, eingelegtes Gemüse und leckere Brotaufstriche aus eigener Herstellung, dazu gehobelter Bergkäse und Brotauswahl 19,80 €

* * *

Handgemachtes Kartoffelrösti mit Ziegenkäse überbacken und umlegt mit heißgeräuchertem Hirschschinken aus eigener Herstellung der Waldhaus-Metzgerei
10,50 €

* * *

Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Hausdressing 4,50 €





Spezialitäten aus der Wildküche

Zartes Rehshmorragout mit gemischten Schwammerl, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren 18,20 €

* * *

„Boeuf Bourguignon“ vom Hirsch in Rotwein und Wurzelgemüsen geschmort, dazu Herzoginkartoffeln und feiner Rahmwirsing 22,80 €

* * *

Wildschweingulasch zart geschmort in König-Ludwig Dunkelbiersauce und Zwiebeln, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelknödel und Blaukraut 18,90 €

* * *

Rehfiletspitzen „Berner Art“, zarte Filetstreifen kurz gebraten, abgeschmeckt mit Weinbrand und feiner Wildjus, überbacken mit Wildschinken, Bergkäse und Sc. Hollandaise, dazu servieren wir handgemachte Kartoffelrösti 24,80 €

* * *

Zarter Zwiebelrostbraten vom Rehsteak, dazu feine Wildjus und Röstzwiebeln, dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzle und Blaukraut 23,80 €

* * *

Tournedos vom Hirschsteak im Speckmantel auf feiner Balsamico-Wildjus mit roten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffelspalten und Speckbohnen 26,50 €

* * *

„Waldhaus Ravioli“ gefüllt mit feinem Wildschmorragout mit Olivenöl, frischem Ratatouillegemüse und geriebenem Parmesan 14,80 €

* * *





Fleischlose Spezialitäten

Ravioli gefüllt mit Bergkäse und Kartoffeln mit feinem Ruccolapesto, auf buntem Ratatouillegemüse und frisch geriebenem Käse 13,50 €

Handgemachte Kartoffelrösti mit Ziegencamembert und frischen Schwammerl überbacken, dazu Salate der Saison 15,20 €

Gebratener Chicoree, überbacken mit Bergkäse und Sc. Hollandaise, dazu Preiselbeeren, geröstete Walnüsse und Bio-Naturkornreis aus dem Chiemgau 14,80 €

Unsere Brotzeiten ab 15:00 Uhr

Ein Paar Wild-Bauernwürste mit Sauerkraut, Meerrettich und Senf, dazu Bauernbrot 8,90 €

Waldhaus-Brotzeitteller

verschiedene Schinken- und Rohwurstspezialitäten aus der Waldhausmetzgerei mit saurem Gemüse aus eigener Herstellung, Butter und Bauernbrot 10,80 €

Waldhaus-Schinkenbrett

verschiedene Schinkenspezialitäten von Hirsch, Wildschwein und Hausschwein fein geräuchert, dazu saures Gemüse aus eigener Herstellung, Meerrettich, Butter und Bauernbrot 12,80 €

Käseteller

verschiedene Hart- und Rohmilchkäse, Käseaufstrich, Peperoni und saures Gemüse aus eigener Herstellung, dazu servieren wir Butter und Bauernbrot 10,80 €

Hausgemachte Wildschinkenknödel auf Sauerkraut 9,50 €





Dessertkarte

Apfelküchle von Äpfeln aus eigenem Anbau mit Zimt-Zucker, dazu feines Vanilleeis vom Bauernhof Funck und Sahne 6,80 €

Hausgemachte Quarkknödel mit süßen Bröseln auf Zwetschgenröster 7,50 €

verschiedene Sorten Bauernhofeis

-Fragen Sie unseren Service-

Kugel 1,50 €

Port. Sahne 0,50 €

*Espresso "Vanille" mit einer Kugel Bauernhofeis
4,50 €*

*Schokochino, heiße Schokolade mit Espresso
und Milchschaum 3,50 €*

*Kleiner Käseteller mit Oliven und saurem Gemüse aus eigener Herstellung, dazu
Brotauswahl 7,80 €*

