



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 -

