



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





ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Suppen und Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Wildspeckknödel und frischen Kräutern

5,80 €

* * *

Feine Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert

5,50 €

* * *

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

* * *

Wildkraftbrühe mit Flädle und frischen Kräutern 5,50€

* * *

*Carpaccio vom heißgeräucherten Hirschschenkel mit feinem Olivenöl und frisch
geriebenem Parmesan 8,50 €*

* * *

*Frischer Feldsalat mit gebratenem Wildschinken aus eigener Herstellung, dazu
geröstete Brotwürfel und feines Hausdressing 8,50 €*

* * *

Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Hausdressing

4,50 €





Fleischlose Spezialitäten

*Gefüllte Nudeltaschen mit Kürbis, Kartoffeln und Käse aus eigener Herstellung,
auf Kürbisragout, dazu frisch geriebener Parmesan 10,80 €*

*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 €*

*Kartoffel-Käsenocken aus eigener Herstellung auf Bayerisch-Curry mit Wirsing,
dazu gemischter Salatteller der Saison 14,80 €*

Gerichte aus ökologischer und artgerechter Haltung

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

Unsere Wild-Burger

„Waldhaus-Burger“

*aus Reh- und Bio-Rindfleisch saftig gebraten und mit Obermoser Bergkäse
überbacken, dazu feurige Currysauce, Salatbukett und Kartoffelspalten oder Pommes
12,80 €*

„Hirschburger“

*aus Hirsch- und Bio-Schweinefleisch saftig gebraten und mit Ziegencamembert,
Kräuter der Provence, Hirschbacon und Preiselbeer-Zwiebelconfit überbacken, dazu
Salatbukett und Kartoffelspalten oder Pommes 14,50 €*





Unsere Wildspezialitäten
aus eigenem Wittelsbacher Jagdrevier

*Wildschweinbraten aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner Wildsauce,
Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 15,80 €*

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

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

*Zartes Wildschweinragout geschmort mit Paprika pikant abgeschmeckt, dazu
hausgemachte Serviettenknödel 15,20 €*

*Hirschgulasch aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit Preiselbeeren und
hausgemachten Serviettenknödel 16,80 €*

*Zartes Rehfiletgeschnetzeltes mit frischen Schwammerl in Rahm,
dazu Butterspätzle und Speckrosenkohl 19,80 €*

*Duett von Reh- und Hirschmedaillon, überbacken mit Camembert und Preiselbeeren
auf feiner Wildjus, dazu Kartoffelrösti und Rahmwirsing 21,80 €*

*„Wilderer Schnitzel“ vom Wildschweinrücken, mit Emmentaler überbacken, dazu
Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel 15,20 €*

- Gerne können Sie auch eine kleinere Portion bestellen -





Unsere Salatteller

Bunter Wintersalatteller 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 €

* * *

- *Zu allen Salattellern servieren wir Brotauswahl* -

Frisch gebackener Flammkuchen aus dem Steinbackofen, mit Wildschinken oder Wildsalami aus eigener Herstellung, mit Zwiebeln und Bergkäse von der Naturland-Hofkäserei Obermoser fein gratiniert, dazu gemischter Salatteller der Saison 12,80 €

Dessert

Apfelküchle mit Äpfeln aus eigenem Anbau, dazu Vanilleparfait und geröstete Haselnüsse mit Honig aus eigener Imkerei 6,80 €

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne 5,50 €

Lebkuchen-Eis mit feinem Apfelkompott, lauwarm serviert 6,50 €

verschiedene Winter-Eissorten vom Bauernhof Funck aus Dörndorf, fragen Sie unseren Service nach dem Angebot
je Kugel 1,50 €

Portion Sahne 0,50 €

