



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 €

* * *

Frische Tomatencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Kräuter Creme-fraiche
5,80 €

* * *

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

* * *

Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Hausdressing
4,50 €





Fleischlose Spezialitäten

*Hausgemachte Kartoffel-Käseknockerl auf Kürbisgemüse mit Curry,
dazu gemischter Salatteller 14,80 €*

*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 €*

*Duett von Spinat- und Käseknödel auf frischem Ratatouillegemüse aus eigener
Herstellung 12,80 €*

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 Salatteller

*Bunter Frühlingssalatteller 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 -

*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 €*





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 €*

„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 €*

„Hirschburger“

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

*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 17,50 €*

*Ravioli, gefüllt mit Wildsalami und Mozzarella aus eigener
Herstellung, mit feinem Ratatouillegemüse und frisch
geriebenem Parmesan 12,50 €*

* * *

*Wildschweinschnitzel in der Kräuterpanade an Kartoffel-Gurkensalat
und Kräuter Creme-fraiche 14,50 €*

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

