



***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!***





## Suppen und Vorspeisen

*Kraftbrühe mit gefüllter Wildmaultasche aus eigener Herstellung, Gemüsewürfel und frischen Kräutern 4,80 €*

\*\*\*

*Dreierlei Aufstriche mit Zucchini-Tomatenrelish, Auberginen-Fetacreme und Obatzder aus eigener Herstellung, dazu servieren wir Baguetteauswahl 7,80 €*

\*\*\*

*Gemischter Salatteller mit Balsamico-Creme und feinem Hausdressing, dazu geröstete Brotwürfel 4,50 €*

\*\*\*

*„Waldhaus-Vorspeisenteller“, mit Hirsch- und Wildschweinschinken aus unserer Metzgerei, dazu Pepperonata und Fetacreme aus eigener Herstellung und Baguetteauswahl 9,50 €*

*Falls Sie Allergien haben sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne über die Inhaltsstoffe unserer Produkte und die Zubereitungsart!*





## Bunte Salatteller

*Salatteller „Waldhaus“ mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, unlegt mit Wildschinken aus eigener Herstellung und Bergkäse von der Naturland-Käserei Obermoser fein garniert 10,80 €*

\*\*\*

*Salatteller „Försterin“, mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenen Streifen vom marinierten Rehsteak, dazu Preiselbeeren 13,50 €*

\*\*\*

*Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenem Hähnchenbrustfilet vom Jura-Geflügelhof Hüttinger 13,50 €*

\*\*\*

*Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, gebratenen Hirschsteaks und Preiselbeeren 12,50 €*

- *Zu allen Salattellern servieren wir unser Hausdressing und Baguetteauswahl -*

## Vegetarische Küche

*Bandnudeln mit gebratenem Gemüse in Olivenöl und Tomatensauce aus eigener Herstellung, dazu Parmesan und gemischter Salatteller 12,80 €*

\*\*\*

*Hausgemachte, gefüllte Nudelrolle mit Spinat, Bärlauch und Frischkäse, dazu leichte Tomatensauce, geriebener Bergkäse und gemischter Salatteller 12,50 €*

\*\*\*

*Schlutzkrapfen, gefüllt mit Kartoffeln und Bergkäse, dazu gebratener grüner Spargel, frisch geriebener Parmesan und gemischter Salatteller 13,50 €*





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

*Zarter Wildschweinbraten aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner Wildsauce,  
Kartoffelknödel und Preiselbeeren 12,50 €*

\*\*\*

*Zartes, in Wachholderrahmsauce geschmortes Rehragout mit Schwammerl und  
Preiselbeeren, dazu Dinkelspätzle und gemischter Salatteller 15,20 €*

\*\*\*

*Pikantes Wildschweingulasch mit roten Balsamico-Zwiebeln und Paprika, dazu  
Bandnudeln in Olivenöl und frisch geriebener Parmesan 11,50 €*

\*\*\*

*Ravioli aus eigener Herstellung, gefüllt mit feinem Wildschmorragout in Olivenöl  
und frischem Parmesan, dazu gemischter Salatteller 11,50 €*

\*\*\*

*„Waldhaus-Burger“, aus Reh- und Bio-Rindfleisch saftig gebraten und mit  
Obermoser Bergkäse überbacken, dazu feurige Currysauce, Salatbukett und  
Backkartoffeln 11,80 €*

\*\*\*

*Zarter Hirschbraten aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner Wildsauce, dazu  
Dinkelspätzle und gemischter Salatteller 15,50 €*

\*\*\*

*Wildfleischpflanzerl mit leckerem Knobi- und Currydip, dazu servieren wir unseren  
hausgemachten Kartoffelsalat 12,50 €*

\*\*\*

*Zartes Rehfiletgeschnetzeltes mit frischen Schwammerl in Rahm,  
dazu Röstikroketten 16,50 €*





## Gerichte aus ökologischer und artgerechter Haltung

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Bio- Landschwein aus artgerechter Haltung  
dazu Pommes Frites und gemischter Salatteller 14,80 €*

\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet vom Jura-Geflügelhof Hüttinger, überbacken mit mediterranem  
Gemüse und Balkankäse, dazu Bandnudeln in Bärlauchpesto 15,50 €*

## Ofenfrische Flammkuchen aus dem Steinbackofen

*Flammkuchen „Waldhaus“, mit Wildschinken aus eigener Herstellung, Zwiebeln und  
Bergkäse von der Naturland-Hofkäserei Obermoser fein gratiniert, dazu gemischter  
Salatteller der Saison 11,80 €*

\*\*\*

*Flammkuchen „Italia“, mit Wildsalami aus eigener Herstellung, Zwiebeln, Tomaten  
und Bergkäse von der Naturland-Hofkäserei Obermoser fein gratiniert, dazu  
gemischter Salatteller der Saison 11,80 €*

\*\*\*

*Flammkuchen „vegetarisch“, mit verschiedenen gebratenen Gemüsen der Saison,  
Zwiebeln und Bergkäse von der Naturland-Hofkäserei Obermoser fein gratiniert,  
dazu gemischter Salatteller der Saison 9,80 €*





## Dessert

*Probieren Sie unsere feinen Bio-Eissorten von Helador  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango-Maracuja, Stracciatella  
je Kugel 1,50 €, Portion Sahne 1,00 €*

*für unsere kleinen Gäste gibt es unser Bio-Eissortiment von Yakari*



*Verschiedene Sorten im Becher je 2,50 €*

## Kuchen

*Unsere Kuchen und Torten sind alle aus eigener Herstellung und nach Tagesangebot  
täglich frisch.*

*In unserer Bäckerei sowie in der Küche verwenden wir Dinkel- und Vollkornmehl in  
verschiedenen Variationen von Bio-zertifizierten Lieferanten*

*Fragen Sie unseren Service nach dem Angebot!*

*Stck. Kuchen            2,80 €*

*Stck. Torte              3,00 €*

*Portion Sahne         1,00 €*





**Unsere Brotzeiten für Sie ab 15:00 Uhr**

*„Waldhausplatte“ mit verschiedenen geräucherten  
Schinken, Salami und Rohwürsten aus der Waldhausmetzgerei , dazu Butter,  
Bauernbrot, Gewürzgurke, eingelegtes Gemüse,  
Käse, Meerrettich und Breze  
für 1 Person 8,80 €  
für 2 Personen 15,80 €*

*Käseteller mit verschiedenen Käsesorten von der Naturland Bio-Hofkäserei  
Obermooser fein garniert, dazu eingelegtes Gemüse, frisch gebackene Breze  
und Bauernbrot  
7,50 €*

*Wurstsalat mit hausgemachter Wild-Lyoner, Zwiebel, Brot,  
Breze und Butter  
6,50 €*

*Schinkenbrett mit geräuchertem Wildschwein- und Hausschweinschinken,  
Gewürzgurke, Meerrettich, eingelegtes Gemüse, dazu Bauernbrot und Breze  
8,80 €*

*Wildbratwürste mit Sauerkraut, dazu frisches Bauernbrot  
6,90 €*

*Wildschwein Bauernwürste mit Sauerkraut, dazu  
frisches Bauernbrot  
6,90 €*

*Alle Schinken, Wurstwaren und das feine eingelegte Gemüse in Bioland-Qualität  
sind aus eigener Herstellung der Waldhaus Küche und Metzgerei*

