



*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!*



**Slow Food<sup>®</sup>**  
Deutschland e.V.





## Suppen und Vorspeisen

*Kraftbrühe mit Wildbrättnocken, Gemüsegewürfel und frischen Kräutern 5,80 €*

\* \* \*

*Feine Kartoffelrahmsuppe mit gebratenem Wildschinken, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfel 5,50 €*

\*\*\*

*Feine Kartoffelrahmsuppe vegetarisch mit Sahnehaube und gerösteten Brotwürfel 4,80 €*

\*\*\*

*Ravioli gefüllt mit feinem Wildschmorragout mit Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan 6,50 €*

\* \* \*

*„Waldhaus Probierteller“  
verschiedene Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung, dazu Brotauswahl 4,50 €*

\* \* \*

*Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Hausdressing und gerösteten Brotwürfeln 4,50 €*

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





## Fleischlose Spezialitäten

*Gebratene Kartoffel-Käseläiberl, dazu frische Rahmschwammerl und gemischter Salatteller 10,50 €*

\*\*\*

*Hausgemachte Spinatknödel auf Käsesauce mit gemischtem 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 €*

\*\*\*

## Gerichte aus ökologischer und artgerechter Haltung

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

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,50 €*

*Gemüsebeilagen Blaukraut oder Rahmwirsing pro Portion 2,50 €*





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

*Wildschweinbraten aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner Wildsauce,  
Kartoffelknödel und Blaukraut, dazu servieren wir Preiselbeeren 14,80 €*

\*\*\*

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

\* \* \*

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

\* \* \*

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

\* \* \*

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

\* \* \*

*Wildschweinragout mit König Ludwig Dunkelbiersauce und geschmelzten Zwiebeln,  
dazu hausgemachte Semmelknödel und Rahmwirsing 14,80 €*

\* \* \*

*Gebratenes Rehschnitzel, überbacken mit Bergkäse, dazu Röstzwiebeln,  
Preiselbeeren und Dinkelspätzle 16,80 €*

\*\*\*

*Gebratene Filetspitzen vom Damhirsch mit frischen Schwammerl in Rahm,  
dazu Röstikroketten 16,50 €*

\*\*\*

*Geschmortes Damhirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödel  
und Blaukraut 15,50 €*

\*\*\*

*Rehbraten mit Wildrahmsauce, Dinkelspätzle und gemischtem Salatteller der Saison  
17,50 €*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,50 €*  
*Gemüsebeilagen Blaukraut oder Rahmwirsing pro Portion 2,50 €*





## Dessert

*Geeister Kaiserschmarrn auf warmem Zwetschgenröster 6,50 €*

\* \* \*

*Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne 5,50 €*

## 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 €*

