



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 Wildschinkenflädle aus eigener Herstellung, Gemüsewürfel und frischen Kräutern 5,20 €

Kraftbrühe mit Wildbrättnocken, Gemüsewürfel und frischen Kräutern 5,80 €

Feine Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen 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, umlegt 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

Knödel „Dreierlei“ auf frischer Tomatensauce und geriebenem Parmesan, dazu gemischter Salatteller 11,50 €

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

Schlutzkrapfen, gefüllt mit Paprika, Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und frisch geriebener Parmesan 9,50 €





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 €*

*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 €*

*Zarte Rehmedaillons auf Wildsauce, dazu feiner Rahmwirsing und Röstikroketten
19,50 €*

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

*zartes Rehsteak, überbacken mit Rahmschwammerl und Bergkäse, dazu knusprige
Röstkartoffeln 18,90 €*

*zartes Wildschweinragout mit König Ludwig Dunkelbiersauce und geschmelzten
Zwiebeln, dazu hausgemachte Semmelknödel 15,50 €*





Gerichte aus ökologischer und artgerechter Haltung

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

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*

