



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[®]
Deutschland e. V.

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





Suppen und Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Kasbrättnocken und frischen Kräutern

5,80 €

* * *

Wildkraftbrühe mit Wildspeckknödel und frischen Kräutern

5,80 €

* * *

Feine Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,50 €

* * *

Ravioli gefüllt mit feinem Wildschmorragout mit Olivenöl und frisch geriebenem

Parmesan 6,50 €

* * *

„Waldhaus Probierteller“

verschiedene Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung, dazu Brotauswahl

5,50 €

* * *

Gemischter Salatteller der Saison mit feinem Hausdressing und gerösteten

Brotwürfeln 4,50 €

* * *

Kleiner, frisch gebackener Flammkuchen aus dem Steinbackofen mit Wildsalami aus eigener Herstellung, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und feinem Bergkäse

überbacken

6,50 €

* * *

Kleiner, frisch gebackener Flammkuchen aus dem Steinbackofen mit Wildschinken aus eigener Herstellung, Zwiebeln, und feinem Bergkäse überbacken 6,50 €





Fleischlose Spezialitäten

Hausgemachte Kaspressknödel mit frischen Schwammerl in Rahm, dazu gemischter Salatteller 12,80 €

Gefüllte Nudeltaschen mit Bergkäse und Kartoffeln, dazu gebratenes mediterranes Gemüse, Olivenöl und frisch geriebener Parmesan 9,80 €

Tagliatelle mit feiner Kürbis-Bolognese, dazu frische geriebener Parmesan und gemischter Salatteller 10,50 €

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, getrockneten 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 €

Frisch und knackig, unsere Salatteller

Frische Blatt- und Rohkostsalate 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 Hirschsteaks und Preiselbeeren 14,50 €

- Zu allen Salattellern servieren wir Baguette- und Holzofenbrot -





Gerichte aus ökologischer und artgerechter Haltung

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

* * *

*Schnitzel vom Bio-Landschwein natur gebraten, mit Wildschinken, Salbei und
herzhaftem Bergkäse überbacken auf leichter Weißweinsauce, dazu Dinkelspätzle
17,50 €*

Unsere Wildspezialitäten aus eigenem Wittelsbacher Jagdrevier

*Wildschweinbraten aus dem Wittelsbacher Jagdrevier mit feiner Wildsauce und
Kartoffelknödel, dazu servieren wir Preiselbeeren 12,80 €*

*Zartes, in Wachholderrahmsauce geschmortes Rehragout mit Schwammerl und
Preiselbeeren, dazu hausgemachte Serviettenknödel 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 €*

* * *

*Zartes Wildschweinragout geschmort in König-Ludwig Dunkelbiersauce und
Zwiebeln, dazu hausgemachte Serviettenknödel 16,50 €*

* * *

*Gebratene Filetspitzen vom Reh mit frischen Schwammerl in Rahm,
dazu Dinkelspätzle 16,50 €*





Dessert

Marillenkügelchen mit Butterbrösel und warmer Vanillesauce 6,50 €

Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne 5,50 €

*verschiedene Sorten Bauernhofeis aus Dörndorf,
fragen Sie unseren Service nach dem Angebot*

Pro Kugel 1,50 €

Portion Sahne 0,50 €

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 0,50 €





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
8,50 €*

*Wurstsalat mit hausgemachter Wild-Lyoner, Zwiebel, Brot,
Breze und Butter
6,80 €*

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

*Wildbratwürste mit Sauerkraut, dazu frisches Bauernbrot
7,20 €*

*Wildschwein Bauernwürste mit Sauerkraut, dazu
frisches Bauernbrot
7,20 €*

*„Waldhaus-Max“
2 Scheiben Holzofenbrot mit Wildschinken von Hirsch und Wildschwein und Käse
belegt, dazu Spiegelei und eingelegtes Gemüse aus eigener Herstellung
9,80 €*

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

