



**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.**

*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*

