



**Köschinger  
Waldhaus**

WILD-SPEZIALITÄTEN

*Speisen und  
Getränke*



WIR SIND WILD.



WIR SIND WILD. 

Wir möchten die Kultur des Essens und Trinkens pflegen und lebendig halten und identifizieren uns deshalb mit der Philosophie von **Slow Food** nach dem Motto »Gut, sauber, fair!«.

Wir sind **Bio und Naturland** zertifiziert.

Das Qualitätssiegel **Ausgezeichnete Bayerische Küche** ist Markenzeichen einer qualitativ hochwertigen, für die Region typischen und glaubwürdigen Küchenkultur.



### **(EU-Zertifiziert als Schlacht- und Zerwirkbetrieb)**

Wurst- und Schinkenherstellung  
Wildfleischverarbeitung nach ökologischen Richtlinien

### **Bitte beachten Sie:**

#### **Allergien**

Falls Sie **Allergien** haben sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich und halten einen Ordner bereit mit Listen der Allergenen Stoffe gemäß Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV

#### **Kleinere Portionen**

Gerne können Sie auch von allen Gerichten eine kleinere Portion bestellen!

#### **Verkürzte Speisekarte**

An Sonn- und Feiertagen (sowie an stark frequentierten Tagen am Wochenende) halten wir eine verkürzte Auswahl unserer Speisekarte für Sie bereit, um lange Wartezeiten zu vermeiden.

# Suppen und Vorspeisen



WIR SIND WILD. 

## **Flädlesuppe**

Wildkraftbrühe mit Flädle, Gemüseeinlage und frischen Kräutern 5,80  
(A,C,L,G)

## **Speckknödelsuppe**

Wildkraftbrühe mit hausgemachtem Wild-Speckknödel, Gemüseeinlage  
und frischen Kräutern 6,80  
(A,C,L,G)

## **Kartoffel-Steinpilzrahmsuppe mit gebratenen Wildschinkenstreifen**

und gerösteten Brotwürfeln, Sahnehaube und frischen Kräutern 6,80  
(A,L,G)

## **Kartoffel-Steinpilzrahmsuppe**

mit gerösteten Brotwürfeln, Sahnehaube und frischen Kräutern 6,30  
(A,L,G)

## **Gemischter Winter-Salatteller**

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, feinem Hausdressing und  
Brotauswahl 6,80  
(A,G,L,M)

Inklusivpreise in Euro

# *Wildspezialitäten aus Wittelsbacher Wäldern*



  
WIR SIND WILD.

## **Rehmedaillons**

zart gebraten und mit feiner Kräuterkruste überbacken auf Preiselbeer-Wildjus, dazu servieren wir Herzoginkartoffeln und Speck-Rosenkohl 26,80

(A,C,G,L)

## **Schnitzel vom Wildschweinrücken**

gebacken in der Parmesan-Kräuterpanade, mit frittierten Kartoffelspalten, Kräuterdip und winterlicher Salatbeilage 19,50

(A,C,G,L,M)

## **Waldhaus Ravioli**

gefüllt mit feinem Wildschmorragout aus eigener Herstellung, verfeinert mit Bio-Olivenöl aus Italien, frisch geriebenem Parmesan und feinem Kürbis-Kohlrabigemüse 18,50 (A,C,G,L)

## **Zart in Rotwein geschmortes Wildschweingulasch**

mit roten Balsamicozwiebeln verfeinert, dazu servieren wir handgemachte Kartoffelrösti und Blaukraut 19,80

(A,C,L)

## **Rehragout**

geschmortes Rehragout mit gemischten Schwammerl, hausgemachte Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 19,50

(A,G,L,H,M)

## **Wildschweinbraten**

frisch aus dem Ofen mit feiner Wildsauce, dazu servieren wir Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 19,50

(A,G,L,M)

## **Hirschbraten**

frisch aus dem Ofen mit feiner Wildrahmsauce, dazu servieren wir Butterspätzle, Rahmwirsing und Preiselbeeren 19,50

(A,G,L,M)

Inklusivpreise in Euro



  
WIR SIND WILD.

# *Vegetarische Spezialitäten*

## **Hausgemachte Spinat-Käsenockerl**

mit feiner Käsesauce, dazu servieren wir winterliche Salatauswahl 16,50

(A,C,G,L,M)

## **Cremiges Chiemgauer Bio-Naturkornrisotto**

mit gebratenen Bio-Gemüsen und frisch geriebenem Herbsttrüffel, dazu servieren wir winterliche Salatauswahl 18,90

(A,G,L,M)

# *Alternativen zum Wild*

## **Winter-Salatteller**

vom Biobauern, mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Hausdressing und zart gebratenem Hähnchenbrustfilet vom Geflügelhof Hüttinger in Rapperszell, dazu servieren wir Brotauswahl 17,50

(A,C,G,L,M)

## **Schweinerückensteak**

vom Naturschweinprojekt der Metzgerei Huber Ingolstadt, mit Schinken und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Kräuter-Knoblauchbutter, hausgemachte Spätzle und winterliche Salatbeilage 21,50

(A,C,G,L,M)

*Joseph Huber's*  
**NATUR-  
SCHWEIN**

Inklusivpreise in Euro

# Dessert



WIR SIND WILD. 

## **Apfelküchle**

mit Äpfeln aus eigenem Obstgarten mit Zimt-Zucker verfeinert, dazu cremiges Zimteis vom Bauernhof Funck aus Dörndorf und Sahne 7,50  
(A,C,E,G,H)

## **Apfelkompott**

lauwarm serviert mit feinem Lebkucheneis vom Bauernhof Funck und Sahnehaube 6,50  
(A,C,E,G,H)

## **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Schokokern, dazu cremiges Bauernhof-Lebkucheneis und Waldbeerenragout lauwarm serviert 8,50  
(A,C,E,G,H)



WIR SIND WILD. 

# Eis - Dessert

## **Bauernhof-Zimteis**

auf hausgemachtem Zwetschgenröster, Eierlikörspiegel  
und Sahne 6,50  
(A,C,E,G,H)

## **Gemischtes Wintereis**

von Zimt- und Lebkuchen auf hausgemachtem Eierlikörspiegel und  
warmem Waldbeerenkompott 7,80  
(A,C,E,G,H)

## **Espresso Vanille**

Doppelter Espresso mit einer Kugel cremigem Bauernhof-Vanilleeis 4,50  
(A,C,E,G,H)

Inklusivpreise in Euro