

## WINTERZEIT IM „WALDVOGEL“

„Draussen ist's kalt- komm schnell rein zu uns“  
Wir beleben unseren Waldvogel mit viel Herzblut & Liebe!

### Herzstücke – unsere heiße Tassen

Heisser Most mit Honig, Zimt & Nelke	0,25l 3,90
Schwarzer Holundersaft aus den heimischen Wäldern	0,25l 4,50
Roter Glühwein mit Honig, Zimt & Nelke	0,25l 3,90
Heißer Engel Alkoholfreie Säfte mit Honig, Zimt & Nelke	0,25l 3,90

### Eisherzen

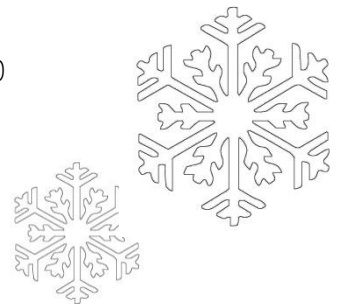
Quittensecco alkoholfrei	0,1l 3,90
Quittensaft Pur alkoholfrei	0,2l 3,90
Glas Prosecco	0,1l 3,90
Glas Prosecco mit eingelegten Rumfrüchtle	0,1l 4,20

### Ganz was Feines für die Herren

Apfelbier Radbier & Apfelsaft naturtrüb	0,3l 3,50
---	-----------

### Weinschorle weiss/rot/rose

Unsere Weinschorlen werden mit den offenen Weinen  
unserer Weinkarte gemixt 0,5l 4,90 / 0,25l 3,90



Alle Preise der Karte sind in € angegeben

Wir deklarieren „Glutenfrei“-bei allen anderen Speisen ist Vegan, Laktose & Vegetarisch.

durch die Beschreibung erkennbar. Gerne kochen wir Ihnen von fast allen Gerichten eine etwas kleinere Portion.

### Aktuelle Bücher – natürlich mit ganz viel Waldvogel drin ☺

100 ausgezeichnete Wirtshäuser	21 €
Wo Bayern am Besten schmeckt	15 €
Kartoffelkochbuch	8,90 €

Gibt's bei uns an der Rezeption mit tollen Geschenkeartikeln.

Und natürlich auch die **Waldvogel GUTSCHEINE** für „lecker Essen gehen“- verschenken.

### Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei	0,5l	3,40	0,3l	2,90
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l	3,40	0,3l	2,90
Pils	0,5l	3,40	0,3l	2,90
Ur Weizen	0,5l	3,40		

### Biere der Region

Neumarkter alkoholfreies Bier	0,5l	3,40		
Heidenheimer Königsbräu Dunkelbier	0,5l	3,40		

### Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen

Wasser mit Kohlensäure/still	0,5l	3,00		
Wasser Kohlensäure/still	0,25l	2,00		
Teinacher Mineralwasser medium/still	0,75l	5,10		

### Süsse Schnäbel

Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	3,30	0,25l	2,80
--------------------------	------	------	-------	------

### Saftladen

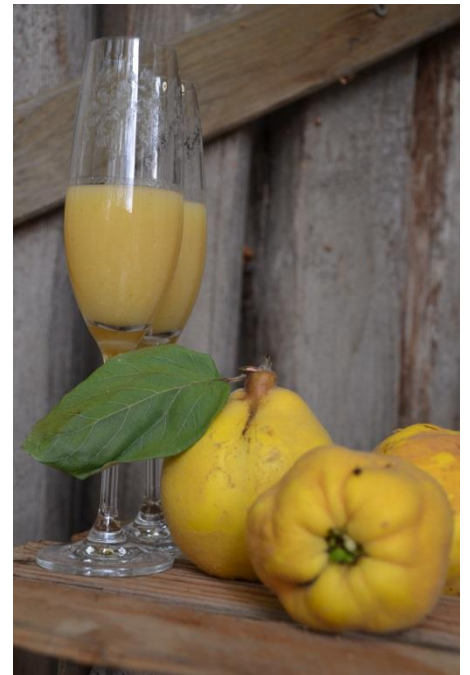
Apfel Schorle Naturrüb	0,5l	3,50	0,25l	2,80
Quittenschorle	0,5l	4,50	0,25l	3,50

Quittenschorle von eigenen Quitten solange der Vorrat reicht, danach gibt's wieder Haunsheimer Quitten von Bauer Martin Rein.

Orangen Schorle	0,5l	3,50	0,25l	2,80
Johannis Schorle	0,5l	3,50	0,25l	2,80
Apfel, Orangen Saft pur	0,5l	4,50	0,25l	3,00

### Kaffee von der Günzburger Kaffeemanufaktur Strehle

Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,40
Espresso	2,60
Espresso doppelt	3,90
Tasse Milchkaffee	3,40
Tasse heiße Schokolade	3,40
Tasse Schokolade mit Schlag	3,90
Latte Macchiato	3,90
Glas Tee mit Honig & Keksle	3,90
Glas heiße Zitrone & Honig	4,20



HEISSE ZITRONE  
ZUM WÄRMEN



### Teesorten von Sonnentor Biotee's

Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Walderdbeere, Früchtetee, Zitronenverbene

Hauseigener Apfelsaft... den gibt's ab Anfang Oktober....  
Und dann macht unser Chef Gebhard leckeren Most daraus.

### Was ist Most ?

Leicht vergorener Apfelsaft. Echt schwäbisch. Echt guat.

### Waldvogels Moscht Keller

Apfel Birnen Most süß oder sauer gespritzt  
0,5l 4,90 0,25l 3,90





**WALDVOGEL**  
- INNO UND ANNO -

## AUS DER WALDVOGEL KÜCHE

Unsere Speisen kochen wir von 12-14 & von 18-21 Uhr.

Nachmittags gibt's eine kleine Auswahlkarte. Siehe letzte Seite.

Liebe Gäste, wir weisen nur glutenarme Speisen in der Karte aus. Es ist uns, da sind wir ganz ehrlich, nicht möglich eine Küche ohne Mehl anzubieten, da wir selbst produzieren.

Gerne bieten wir Speisen OHNE Mehl an, die aber in einer Küche produziert werden, wo auch mit Mehl gearbeitet wird.



### AUSM SUPPENTIEGL

#### Flädlesuppe

Hausgemacht so wie es sich für a Flädlesuppe gehört 4,90

#### Kraftbrühe vom Rind

Mit Portwein und Cognac verfeinert dazu selbstgemachte Steinpilz-Maultaschen 6,90

#### Weißbier Kürbiskremsuppe

Mit Kürbiskernöl & Croutons 6,20

#### Käspreibknödelsuppe

Klare Rinderbrühe mit zwei hausgemachten Käspreibknödel und Gemüse 6,90

### MAGENDRÄTZERLA



Brotgedeck Kartoffelmalzbaguette mit Butter oder Kräuterfrischkäse 3,90

#### Zwiebelspeckkuchen

Hausgemachter Quiche mit Speck & Zwiebeln auf Gartengrün 7,20



#### Gegrillter Ziegencamembert

„Von der Zauberburg“ in der Mandelkruste gegrillt auf Blattsalaten und Quittengelee 7,90

#### Fruchtiger Strauß

Gegrilltes Straußenfiletsteak glasiert mit Bratensoße an fruchtigem Grün 7,20



#### Gebeizte Lachsforelle

Lachsforelle gebeizt mit Dill-Senfsoße auf gebratenem Kartoffeltaler 7,90

# WINTER SALAT 100 % BIOLAND

So schaut knackiger Salat im Winter aus-  
DIREKT aus unserem Garten,  
nach Bioland Richtlinien angebaut.  
Salate, Kräuter und Co. alles aus dem  
eigenen Garten bis spät in den Winter  
hinein. Unsere Rapsölvinaigrette ist vegan  
zubereitet ! Zu allen Salaten reichen wir  
hausgebackenes Weizen Roggenbrot



## SALATE

### Wintersonne

Endiviensalat mit Kartoffeldressing und Kürbiskerne,  
dazu gibt es ein gegrilltes Putenbruststeak mit Dunstöpfeln vom Grill 15,90



### Knusperpunzel

Feldsalat & Gartensalate jeden Tag frisch geerntet-  
mit hausgemachten Kartoffel-Käsekrapfen und Preiselbeeren 13,90



### Steinpilz-Kartoffelstrudel

Selbstgemachter Kartoffelstrudel mit Steinpilzfüllung an Feldsalat & Salaten  
aus unserem Gewächshaus 15,90

## OHNE FISCH & FLEISCH



### Kürbis Kartoffel Spätzle

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel Spätzle mit Waldpilzen, Lauch und Kürbis in leichter Kremsoße  
geschwenkt. Mit einem winterlichen Salat serviert 15,90

### Winterknödel

Spinatknödel und Breznknödel auf Waldpilzrahmsauce mit Kartoffelstroh,  
dazu servieren wir einen kleinen Gartensalat 14,90

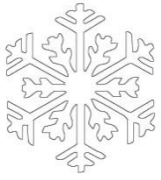
### Vegane Steinpilznudeln

Selbstgemachte vegane Bandnudeln mit Sojasahne, getrockneten Tomaten, Grünkohl  
und Waldpilzen. Dazu servieren wir einen kleinen Gartensalat 16,90

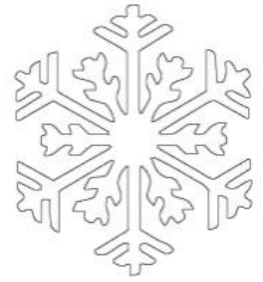
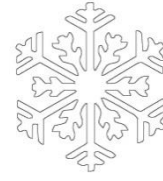
## AUS TEICH & TÜMPEL

### Heimisches Lachsforellenfilet

Donautaler Lachsforellenfilet aus Mindelaltheim, mit Mandelbutter  
auf einem Wurzelgemüsegeröstl aus Kartoffeln, Pastinaken, Lauch und Kürbis 19,90



# VON HOF & STALL



## Brauerschnitzel

In Treber paniertes Schweineschnitzel, ganz knusprig vom Grill, mit handgewutzelten Kartoffelspitzle serviert, dazu gibt es einen Gartensalat 15,90

**Was ist Treber?** Das gemaischte Korn, das beim letzten Bierbrausud übrig geblieben ist, wird getrocknet und wieder zermahlen. Gemischt mit Semmelbröseln panieren wir das Brauerschnitzel.

## Winterbrezg

Schweineschnitzel in einer knusprigen Brezen-Senf-Panade mit Meerrettich, auf Lauch-Rahmkartoffeln, Preiselbeeren und ein Gartensalat 17,90



## Enten Flügele

Geschmorte Entenkeule im Honig-Chili-Lack auf feiner Soße, mit eingeweckter Zimt-Birne, Apfel-Blaukraut und hausgemachte Kartoffelspitzle 19,90

## Heimisches Reh

Saftiges Ragout und gebratenes Rehrückenfilet mit grünen Spinatknödel  
Dazu Rahmwirsing und selbstgeweckte Preiselbeeren 24,90

## Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Waldpilzrahmsoupe mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat 15,90

## Zwiebelrost Braten vom Angus

Mit feinen Käsrähmspätzle und leckerer Bratensoße dazu Schmelzzwiebel aus der Pfanne serviert mit kleinem Gartensalat 22,90



## Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Mit Kartoffelstäbla und kleinem Gartensalat 13,90



## Winterochs

Schmorbraten vom Allgäuer Ochsen mit Brezenknödel und Apfelblaukraut 18,90



Wir bereiten gerne von fast allen Speisen auch eine kleine Portionen zu.  
Gerne können Sie uns auch Bescheid geben, wenn die Sousse zu wenig ist oder ein paar Spätzle noch fein wären.

Fleischgerichte mit Gemüse sind alle Glutenarm- gerne wählen Sie als Beilage Röstkartoffeln (Aufpreis)



# SÜSSE WINTER LIEBELEIEN



## Schneeweißchen

Bratapfelparfait im Knuspermantel  
mit Lebkuchen und Kirschen garniert

7,70



## Gebackene Apfelküchle

In Zimtzucker gewälzt mit Vanillesoße und Vanilleeis 6,90

### Winterliebe

Heisse Kirschen mit cremigem Vanilleeis & Rahm 5,50  
Mit veganem Carte d'or „Toffee“ 7,50

### Apfel-Liebelei

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Rahm 6,60

### Schneeflöckchen

Mandel-Kokoseis auf Orangenragout  
und Rafaello im Glas serviert 5,20

### Knusperleckerli

Zwetschgenragout mit Knusperkekseis & Rahm 5,20

### Steffis Bier Likör mit Rahm

Hausgemachter lauwarmer Bierlikör mit Rahm 3,90

### Winterhex

Heisser Kirschlikör mit Rahm 3,90

### Uli von Bocksbergs hausgemachtes Eis:

Mandel Kokos, Schokolade, Vanille, Knusperreis

1 Kugel Eis 1,50

2 Kugeln Eis 3,00

3 Kugeln Eis 4,50

+ Rahm 50 ct.

1 Kugel Carte d'or Toffee Eis vegan 2,00

### Brände & Liköre

#### Edelbrände von Birkles Tröpfle, Weissenhorn,

Walnuss	40 %	
Schlehenlikör	25 %	
Marillenbrand	40 %	
Obstler	38 %	
Williams Christ	40 %	
Quittenbrand	40 %	
Zwetschgenbrand	40 %	je 3,50 2cl

#### Edles von der Brennerei Schenk, Emmental

Kakao & Nuss Likör	30 %	3,00/2cl
Kirschfruchtsaftlikör	30 %	3,00/2cl
Aprikosen Brandy	38 %	3,50/2cl

#### Von den schwäbischen Kartoffelwirten

Kartoffelschnaps	2,00/2cl
------------------	----------

## WAS GIBT'S AN DER BAR ?

GIN TONIC  
JACK DANIELS & COLA  
SLYRS WHISKEY & COLA  
... MEHR AUF DER BARKARTE



## BACKEN „Feuer, Asche, Korn“



Ein Naturereignis.

Was passiert da ? Freitags ?

Chefin Barbara schürt freitags früh morgens den Holzofen an und ab Mittags duftet es nach knusprigem Holzofenbrot- das Roggenmischbrot.

Freitags ist Backtag; da gibt's frisches Brot zu kaufen.

Auf Vorbestellung gerne auch Kartoffelfladenbrot mit Hagelsalz, frischen Staudenkräutern oder Rauchspeck & Oliven.

→ 08221 27970 der heiße Draht zum Ofen. Und wer hats gebacken?  
Barbara Ihle- unsere Hofbäckerin.

## BROTZEIT DIE SCHÖNSTE ZEIT

### Sauwettersalat

Schinkenwurst & Schwarzwurst mit Romadur sauer angemacht  
Zwiebeln hauchdünn obendrauf 9,20

### Linsen & Spätzle

Linsen mit Spätzle und a paar Wienerle 10,90

### Käsbrot

Ja, so a saubers Käsbrot !

Emmentaler, Bergkäs und Blauschimmel auf am Brot. Mit kleiner Garnitur 7,90

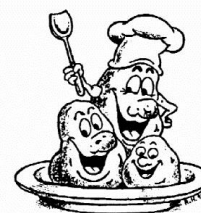
Natürlich gibt's au a **Wurschtbrot**.

### Holzbrett „Heinz“

Rauchfleisch hauchdünn, Leberkäse, getrocknete Salami,  
Leberwurst & a Stück vom Emmentaler mit Essiggurke & einem Korb voll Brot serviert 10,90

## WIR SIND SCHWÄBISCHER KARTOFFELWIRT

- . Eigener Anbau von Kartoffeln oder regionaler Einkauf
- . Kartoffelradtour durch ganz Schwaben
- . Kartoffelbuch Autor (Bücher an der Rezeption)
- . Kartoffeln in der gesunden Küche
- . Kartoffel Backkurse (Termine s. Website)
- . Kartoffel Brot backen wir jeden Freitag frisch



Für diese tolle Idee haben wir den bayerischen Innovationspreis erhalten. Eine Radltour von Kartoffelwirt zu Kartoffelwirt- querbeet durch die Bayrisch-Schwäbische Landschaft. Von Leipheim bis nach Günz ins Unterallgäu und zurück nach Ulm. 232 idyllische Kilometer zwischen Kartoffelfladenbrot und Kartoffelauflauf laden ein.

Mit Kartoffelschnaps im Gepäck & einem tollen Bike geht's los!

[www.radtour-schwaben.de](http://www.radtour-schwaben.de)



**WALDVOGEL**  
- INNO UND ANNO -

**KLEINE FEINE KÜCHENKARTE  
FÜR DEN „GLUUUSCHT“  
AM NACHMITTAG**

14-18 Uhr

**Fruchtiger Strauß** Gegrilltes Straußenfiletsteak glasiert mit Bratensoße an fruchtigem Grün 7,20

**Flädlesuppe** Hausgemacht so wie es sich für a Flädlesuppe gehört 4,90

**Weißbier Kürbiskremsuppe** Mit Kürbiskernöl & Croutons 6,20



**Wintersonne**

Endiviensalat mit Kartoffeldressing und Kürbiskerne,  
dazu gibt es ein gegrilltes Putenbruststeak mit Dunstapfeln vom Grill 15,90

**Kürbis Kartoffel Spätzle**

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel Spätzle mit Waldpilzen, Lauch und Kürbis in leichter Kremsoße  
geschwenkt. Mit einem winterlichen Salat serviert 15,90

**Vegane Steinpilznudeln**

Selbstgemachte vegane Bandnudeln mit Sojasahne, getrockneten Tomaten, Grünkohl  
und Waldpilzen. Dazu servieren wir einen kleinen Gartensalat 16,90

**Brauerschnitzel**

In Treber paniertes Schweineschnitzel, ganz knusprig vom Grill,  
mit handgewutzelten Kartoffelspätzle serviert, dazu gibt es einen Gartensalat 15,90

**Knuspriges Schnitzel vom Schwein**

Mit Kartoffelstäbla und kleinem Gartensalat 13,90

**Winterochs**

Schmorbraten vom Allgäuer Ochsen mit Brezenknödel und Apfelblaukraut 18,90

**Sauwettersalat**

Schinkenwurst & Schwarzwurst mit Romadur sauer angemacht, Zwiebeln hauchdünn obendrauf 9,20

**Linsen & Spätzle**

Linsen mit Spätzle und a paar Wienerle 10,90

**Gebackene Apfelküchle**

In Zimtzucker gewälzt mit Vanillesoße und Vanilleeis 6,90

**Winterliebe**

Heisse Kirschen mit cremigem Vanilleeis & Rahm 5,50

Mit veganem Carte d'or „Toffee“ 7,50

**Apfel-Liebelei**

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Rahm 6,90

**Schneeflöckchen** Mandel-Kokoseis auf Orangenragout und Raffaello im Glas serviert 5,20

**Knusperleckerli** Zwetschgenragout mit Knusperkekseis & Rahm 5,20