



WALDVOGEL
- INNO UND ANNO -

WALDVOGEL'S WINTERMÄRCHEN

Im winterlichen Tannengarten duftet
es aus allen Ecken.
Unter freiem Himmel brodelt der
Apfelmoscht überm Kupferkessel, wo glühende Kohlen
die kalten Füße wärmen.
Nichts ist so schön wie die staade Zeit.

UNSER WINTERMÄRCHEN IST ENDLICH WAHR
- DIE OBERHOF HÜTTE IST DA !

Laternen Winterwanderung

vor der Weihnachtsfeier (ab 10 Personen)

Fackelwanderung entlang der Laternen durch die schwäbische
Winterlandschaft zu unserer Streuobsthütte „Oberhof“.

Dauer: 20 min hin und 20 min zurück.

Fackeln werden von uns bereitgestellt.

Hinweis: Vorsicht bitte mit den Jacken & Haaren, Schuhen.

Geführte Wanderung inklusive Schnäpsle oder Likör

Dazu heissen Glühmost nach der Wanderung

Dazu heissen Glühmost und hausgebackenes

Holzofenbrot mit Kürbiskernölschmalz

9.- pro Person

14.- pro Person

16.- pro Person

Gerne bereiten wir für den Hüttenempfang auch eine Jausenplatte mit Käse, Wurst & Brot vor.

Preis pro Person 11.-€



Zum Aufwärmen am Winterfeuer im winterlichen Kastaniengarten

Hauseigener heisser Apfel Moscht mit Gewürzen & Honig	3,90
Gewürzglühwein	3,90
Heisse Engel- alkoholfreier Punsch aus Apfel, Honig, Zimt	3,90
Eingelegte Rumfrüchte mit Prosecco aufgegossen	4,20
Frisches Holzofenbrot mit Kürbiskernölschmalz	3,30
Kartoffelbratenbrot mit Speck und Oliven frisch aus dem Ofen	3,60
Hausgemachte Kartoffelspitze mit Sauerrahmdip	3,60
Quiche mit Steinpilze und Kartoffel	3,60

WEIHNACHTSMENÜ

Hier können Sie nach Ihrem Geschmack Menüs selber zusammen stellen.
Alle Preise sind in € ausgewiesen.

VORNEWEG –MAGENDRÄTZERLA

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-Senfsoß
auf gebratenem Kartoffeltaler 7,90

Zwiebelspeckkuchen

Hausgemachter Quiche mit Speck & Zwiebeln auf Gartengrün
7,20

Brotgedeck

Kartoffelmalzbaguette mit Butter 3,90



AUSM SUPPENTIGL

Weißbier Kürbiskremsuppe

Mit Kürbiskernöl & Croutons 6,20

Kraftbrühe vom Rind

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

Käspreibknödelsuppe

Klare Rinderbrühe mit zwei hausgemachten Käspreibknödel und Gemüse 6,90

SALATE

Wintersonne

Endiviensalat mit Kartoffeldressing, gegrillte Putenbruststreifen mit gerösteten Kürbiskernen und Äpfeln 15,90

Knusperpunzel

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

Steinpilz-Kartoffelstrudel

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

VON HOF & STALL

Heimisches Reh

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

Winterbrezg

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

Enten Flügel

Geschmorte Entenkeule im Honig-Chili-Lackauf feiner Soss, mit eingeweckter Zimt-Birne, Apfel-Blaukraut und hausgemachte Kartoffelspitze 19,90

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsöße mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat 15,90

Winterochs

Schmorbraten vom Allgäuer Ochsen mit Brezenknödel und Apfelblaukraut 18,90



OHNE FISCH & FLEISCH

Kürbis Kartoffel Strietzel

Hausgemachte Fingernudeln mit Waldpilz und Parmesan in der Pfanne geschwenkt, leichte Lauch-Rahmcreme dazu und ab in den Teller. Dazu gibt's Blattsalate 15,90

Winterknödel

Spinatknödel und Breznknödel auf Waldpilzrahmsoß 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 Wurzelgemüsegeröstl. (Gröstl aus Kartoffeln, Pastinaken, Lauch und Kürbis) 19,90

SÜSSER DIE GLOCKEN NIE KLINGEN.... ... ALS ZU DER WEIHNACHTSZEIT.....

Weihnachtstraum

Bratapfelparfait im Knuspermantel mit Lebkuchen und Kirschen garniert 6,90

Kaiserschmarrn

Der Kaiser unter den Desserts, mit Weckkirschen , Puderzucker 9,90

Knusperleckerli mit Zwetschge

Zwetschgenragout mit Ullis Knuspereis und Sahne 5,20

Gebackene Apfelküchle

In Zimtzucker gewälzt mit Vanillesoße und Vanilleeis 6,90

Schneeflöckchen

Mandel-Kokoseis auf Orangenragout mit Raffaello 5,20

Und das feine Schlückchen hinterher

Bierlikör mit Rahm 3,90

NIKOLAUSBUFFET



Hausgemachtes Walnussbaguette
mit feiner Honig-Rosmarinbutter im Gläsle

Broccolisalat & Blumenkohlsalat
Feldsalat aus dem eigenen Garten mit
gerösteten Nüssen &
gebackenem Hühnerfilet im Knuspermantel

Romanasalat mit Grünkohl mit
Parmesandressing und Laugencroutons
Endiviensalat mit Kartoffelwürfel & Speck

Sellerie- Apfelsalat mit Weinbeerele
Rote Beete Salat mit roten Zwiebelchen

Winterochse in Rotwein geschmort obenauf Wurzelgemüse
Rahmlendchen im Speckmantel auf Waldpilzrahm
Entenkeule im eigenen Fett gegart dazu Preiselbeerragout
Gebackene Kartoffelnocken auf Wirsinggemüse

Zweierlei Knödel in warmer Brüh´
Grüne Kartoffelspätzle
Kartoffel-Kürbis Gratin
Bratensoße

Ein süßer Abschluss von Engeln serviert
Apfelküchle mit Vanilleeis und Beerensoße

35,90 pro Gast (ab 12 Jahren)
27,90 Kinder von 6-12
18,90 Kinder 4,5,6 Jahre

Liebe Gäste, Änderungen am Buffet werden neu kalkuliert.
Buffets unter 30 Euro bieten wir nicht an.

WINTER FEUER

Ab 10 bis 30 Personen ca. 1-1,5 Std.
Wo ? In unserer Aussenküche am Backhäusle.

BEGRÜSSUNG

Tasse Heisser Apfelmost & Alkohlfreie heisse Engel

GRILLEREI

Schweinswürstle mit Sauerkraut ausm Topf zum Selberschöpfen
Gulasch vom Allgäuer Ochsen mit Semmelknödel ausm Reindl
Steinpilz-Kartoffelstrudel auf Wirsinggemüse
Entenkeulen auf Rotkraut

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Unser Backhausbuffet
Apfelküchle mit Vanillesoße

GETRÄNKE

Getränke inkludiert zur Selbstbedienung im Backhaus
Kaltgetränke:
Bier/Wein/Apfelschorle/Johannisschorle/Wasser

Pro Person
49.-€



LIEBE GÄSTE- WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE
WUNDERSCHÖNE STAARDE ZEIT & VIELE
SCHNEEFLOCKEN ZUR WEIHNACHTSZEIT.
ES STIMMT SICH MIT IHNEN EIN DIE FAMILIE IHLE