



WALDVOGEL'S WIRTSHAUSKARTE

Schön, dass du heute bei uns bist!

*Endlich wird's wieder grün auf den Feldern, die Sonne spitzelt öfters raus und
irgendwie fühlt es sich schon ganz schön nach Frühling an.*

Auf der Speisekarte geht's auch wieder grün her-fren dich drauf!

Deine Familie Ihle & Pröbstle mit den Waldrögeln

STEFFI'S WIESENKRÄUTER LIMO

Wiesenkräuter Essenz & Mineralwasser 0,2l 4,90

ALKOHOLFREIER MARTINI

Mit Zitrone 0,25l 6,90

HOLLERMOUSSADE

Alkoholfreier Schaumwein (max 1% alk.)
von der Holunderblüte 0,1l 4,90

GLAS DURBACHER RIESECCO

Pur, Riesling Prosecco aus Baden 11,5% 0,1l 4,20

FRÜHLINGSSONNE

Gin, Mineralwasser & Zitrusmus aus eigener Herstellung 0,2l 7,20

HOPFENHUGO

Bier, Holunderblüte & Quitte 0,2l 6,90



Auf den Durscht

Apfelsaft naturtrüb, Johannis, Quitte, Rhabarber

Apfel, Rhabarber, Johannisschorle	0,5l	3,80	0,25l	3,30
Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	4,90	0,25l	3,90
Apfel & Johannissaft pur	0,5l	4,90	0,25l	3,80

Apfel & Johannisbeere= Burkhardt Säfte
 Apfelsaft naturtrüb= Waldvogels eigene Ernte
 Rhabarbersaft=Teinacher
 Quitte= Waldvogels eigene Ernte



*Steffis große Liebe ist die Quitte.
 Der Quitten Saft ist ein naturtrüber Bio Saft
 aus den eigenen Quitten.
 Unsere Quittenbäume stehn 'auf den eigenen Streuobstwiesen
 „Waldgarten & Oberhof“.*

Günzburger Radbier

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei	0,5l	4,30	0,3l	3,60
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l	4,30	0,3l	3,60
Apfelbier: Bier & naturtrüber Apfelsaft	0,5l	4,50	0,3l	3,90
Gaißenhalbe/Weizen/Cola/Kirschlikör	0,5l	6,50		

Berg Bräu Ehinger

Jubelbier – unser Biobier	0,5l	4,50	0,3l	3,90
---------------------------	------	------	------	------

Riegele Bier Augsburg

A_echtes Dunkles Bier	0,5l	4,50		
IPA Alkoholfreies Craftbeer/ Radler	0,5l	4,60	0,3l	4,60

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert				
Wasser mit Kohlensäure/still	1l	6,30	0,5l	3,40

Limonaden Frucade

Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	3,90	0,25l	3,30
--------------------------	------	------	-------	------



Bio Apfel Most

Spritzig vergorener Apfelsaft naturtrüb
 von Gebhards Streuobstwiese am Oberhof

Most pur

0,2l 3,30 // 0,5l 5,90

Most Schorle süß/sauer

0,25l 2,90 // 0,5l 4,20





UNSER WEG





VORNEWEG

Ziegenkäse *glutenfrei & vegi*

Milder Ziegenkäse/Walnuss vom Oberhof/Honig/Wilde Kräuter obenauf
8,90

Bio Land Wickel *vegan*

Bio Landgemüse/Reisblatt/Frühlingssalate/Gurkenchutney
9,90

Freche Mädla *vegi*

Handgewutzelte Kartoffelspitzle/Joghurtdip/Gartengrün
6,90

Brotgedeck *vegi*

Gegrilltes Kartoffelfladenbrot/Kräuter-Tomaten-Frischkäse
4,90

SUPPENTIEGEL

Brätstrudel Suppe

Klare Rinderbrühe/Brätstrudel/Suppengrün
7,20

Rote Beete Suppe *vegan*

Rote Beete/Meerrettich
7,90

Flädle Suppe *gibt's auch vegetarisch*

Klare Rinderbrühe/Kräuterflädle/Suppengrün 6,90
Gibt's auch in vegetarisch mit der Gemüsebrühe von Metabolic Basics

Unsere Öffnungszeiten

Küchenzeiten von 12-14 Uhr & 17:30-20:30 Uhr
und am Nachmittag gibt's eine kleine Karte.
Wir haben Mo-Mi für Tagungen, Übernachtung mit Frühstück
und Gruppenanfragen geöffnet.

Ab Donnerstag sind wir täglich für unsere Gäste da, sowie auch am Feiertag.
Sonntags bis 16 Uhr warme Küche- danach geschlossen.

AUS DEM BIO LANDGARTEN VEGI & VEGAN & KREATIV

Ackerernte *vegan*

Salate aus dem Biogarten/Rote
Beete/Linsenallerlei/Rotkohl & Quitte/
geröstete Nüsse/Kartoffelfladenbrot 17.-

Brotsalat *vegan*

Salate aus dem Biogarten/Pilze/
getrocknete Tomate/
rote Zwiebel/Gartenkressen/knusprige
Brotwürfel 16.-

Salat Schnitzeltraum *fleischig*

Salate aus dem Biogarten/
Streifen vom panierten Schweineschnitzel/
Joghurtdip/Kartoffelfladenbrot 18.-

Ziegenbruschetta lauwarm *vegi*

Ziegenkäse/Nashi Birne/rote
Zwiebel/Holzofenbrot/Gartengrün 15.-



Selleriesteak *vegan*

Mariniert-sautiert-gegrillter Sellerie/Grillgemüse/Pastinakenjus/Kartoffelstäbchen 24.-

Kartoffelgrieß Spaghetti *vegan*

Kartoffelgrieß Spaghetti/Spinat/getrocknete Tomate/Pilze/Pesto 18.-

Lebenslust *vegan*

Gerösteter Blumenkohl/Hirse
Nüsse/im Rotkohlblatt/Kräuterpesto/
Grüner Sud von Ruccola &
Frühlingssalaten 24.-



*Mit diesem Gericht wollen wir zeigen wie man den Körper
mit Nährstoffen optimal versorgen kann.*

Blumenkohl: Leicht verdaulich & die Eiweißquelle.

*Hirse: Glutenfrei, leicht bekömmlich, fördert er die
Blutbildung.*

Nüsse: Eisen & Magnesium. Ballaststoffreich & Omega3.

Rothkraut: Vitaminbombe & stärkt das Immunsystem.

Bio Landsalate: Vitamin & ballaststoffreich -eigener Anbau.

Gasthaus Waldvogel



SCHWÄBISCHER KARTOFFELWIRT

- . Kartoffelradtour durch ganz Schwaben
- . Kartoffelbuch Autor (Bücher an der Rezeption)
- . Kartoffeln in der gesunden Küche
- . Kartoffel Fladen Brot backen wir jeden Tag
- . Donautal Radlspass- wir sind immer mit dabei

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
Kartoffelaufguss laden ein.

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

www.radtour-schwaben.de

VON HOF, STALL, WALD, TEICH & WEIDE

Steak vom Kalb

Dünnes Steak vom Kalb/Zitronen-Olivenbutter/
gebackene Kartoffelnocken/Wildkräutersalat
29.-

Waldrahmlendchen

Gegrilltes Schweinefilet/Speckmantel Waldpilzrahm/
Schwäbisches Gold/Bio Gartensalat
25.-/ klein 23.-

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind

Rückensteak vom Rind/Käsrahmspätzle/Thymianjus
Schmelzzwiebel/Bio Gartensalat
33.-

Wald & Wiesen Jäger

Lamm vom eigenen Oxenbronner Weidelamm &
Wild von den bayerischen Staatsforsten Weißenhorn
Waldpilz/Paprika & Lauch Ernte 22/
Schwäbisches Gold/Weckpreiselbeere
27.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierter Allgäuer Schweinerücken/Kartoffelstäbchen
Ketchup hausgemacht/Bio Gartensalat
19.-/klein 17.-

Mindeltaler Fischer

Vollmann Schippers Lachsforellenfilet/Vollkorn Nuss Hülle
Pfannengemüse vom Bio Landgartengemüse
25.-

Bubesheimer Vesperbrettchen

Landjäger & Schinken vom Metzger Mussack/Obatzter
kleines Antipasti/hausgemachtes Roggen-Weizen
Holzofenbrot
15.-

Käse & Antipasti

Dreierlei von Herzogs Käse 150 g
Zwiebel/Oliven/getrocknete Tomate/gegrilltes Kartoffelfladenbrot
17.-

Waldvogel Wurstsalat

Lyoner/Landjäger/Emmentaler/Zwiebel/Roggen-Weizen Holzofen Brot
11.-



SÜSSE GELÜSTE



Süsse Grießnocken

Gebackene Grießnocken
Rhabarber Kompott 7,20

Veganer Apfel-Kirsch-Datschi

Hausgemachter Datschi
Aronia Schaum 7,50

Waldvogels Rumtopf

Eingelegte Rumfrüchte
Scherbet von Zitrone 5,90

Quark Pfannkuchen

In der Pfanne ausgebacken
Bierlikör Eis/Frucht/Rahm 8,20



TÄSSLES EIS

Flotte Lotte

Schokoladeneis/Eierlikör/Rahm
4,90

Vegihimmel

Veganer Toffee Eis/veganer weißer Baileys
4,90

Eiskreation a la Waldvogel

Bierlikör Eis & Zitronen Scherbet.

NEU → Kindereis mit ganz wenig Zucker: Himbeer Eis

Eis von Uli von Bocksberg: Vanille, Schokolade, Sauerkirsche vegan
Eis von Carte d Or: Toffee vegan

1 Kugel Eis 2.20-
eigene Eiskreation 2,50
2 Kugel Eis 4.40-
3 Kugel Eis 6.60-

Mit Rahm + 50 ct. pro Portion Und jetzt noch eine Tasse Kaffee dazu ?

Bio Kaffee von der Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%, mild nussig	3,40
BIO Espresso Robusta & Arabica, nussig	2,90
BIO Espresso doppelt	4,10
Cappuccino	3,80
Tasse Milchkaffee	3,80
Tasse heiße Schokolade	4,10
Tasse Schokolade mit Schlag	4,30
Latte Macchiato	3,90

Bio Tee von Sonnentor

Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Darjeeling, Earl
Grey, Grüner Tee,
Fenchel, Ingwer Zitrone, Früchtetee
Glas Tee 3,90
Teekännchen 4,90

WEIßER Wein

	0,1l	0,2l	0,75l
Vorspiel Weiß			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee fruchtig-liebed	4,50	7,90	25,00
Grauburgunder			
Weingut Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, Apfel & Birnenaroma,	4,20	7,20	23,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein			
Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	4,50	7,90	25,00
Weißer Burgunder			
Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz, Trocken, Duft nach Ananas, Birne, Kräuter, Pfalz	4,20	7,20	23,00
Seehas GUTSWEIN			
Weingut Aufricht, Bodensee, Rivaner & Pinot Trauben, fein trocken	4,50	7,90	25,00
Gold Weiß			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Kerner & Muskateller	4,20	7,20	23,00

ROSE Wein

Österreichischer Rose´			
Weingut Anton Bauer, eine Cuvee mit Zweigelt, Syrah & Merlot, beerig herb	3,90	5,90	19,90
Prachtstück – DER KULT Rose´			
Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	4,20	7,20	23,00
Vorspiel Pink			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee mit Erdbeernote	4,50	7,90	25,00
Gold Rose			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Rote Beeren, Cuvee Muskat & Trollinger, trocken	4,20	7,20	23,00

ROTER Wein

Primitivo			
Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	3,90	5,90	19,90
Lagrein			
Weingut Muri Gries, Lage Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	4,20	7,20	23,00
Schwarzer			
Weingut Metzger, Pfalz, Cabernet Franc & Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	4,90	7,90	25,00
Gold Rot			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	4,20	7,20	23,00

Weinschorle

Weiss/rot/rose gibt's süß/sauer
0,5l 5,50 // 0,25l 4,20

FÜR DIE GELÜSTE AM NACHMITTAG

Brätstrudel Suppe

Klare Rinderbrühe/Brätstrudel/Suppengrün

7,20

Flädle Suppe *gibt's auch vegetarisch*

Klare Rinderbrühe/Kräuterflädle/Suppengrün 6,90

Gibt's auch in vegetarisch mit der Gemüsebrühe von Metabolic Basics

Brotsalat *vegan*

Salate aus dem Biogarten/Pilze/getrocknete Tomate/
rote Zwiebel/Gartenkressen/knusprige Brotwürfel 16.-

Salat Schnitzeltraum *fleischig*

Salate aus dem Biogarten/Streifen vom panierten Schweineschnitzel/
Joghurdip/Kartoffelfladenbrot

18.-

Selleriesteak *vegan*

Mariniert-sautiert-gegrillter Sellerie/Grillgemüse/
Pastinakenjus/Kartoffelstäble

24.-

Kartoffelgrieß Spaghetti *vegan*

Kartoffelgrieß Spaghetti/Spinat/getrocknete Tomate/Pilze/Pesto

18.-

Waldrahmlendchen

Gegrilltes Schweinefilet/Speckmantel Waldpilzrahm/
Schwäbisches Gold/Bio Gartensalat

25.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierter Allgäuer Schweinerücken/Kartoffelstäble
Ketchup hausgemacht/Bio Gartensalat

19.-

Bubesheimer Vesperbrett

Landjäger & Schinken vom Metzger Mussack/Obazder
kleines Antipasti/hausgemachtes Roggen-Weizen Holzofenbrot

15.-

Käse & Antipasti

Dreierlei von Herzogs Käse 150 g
Zwiebel/Oliven/getrocknete Tomate/gegrilltes Kartoffelfladenbrot

17.-

Waldvogel Wurstsalat

Lyoner/Landjäger/Emmentaler/Zwiebel/Roggen-Weizen Holzofen Brot

11.-