

WIR KOCHEN FÜR EUCH MIT DEN BESTEN PRODUKTEN! BIO & REGIONAL

Wir haben Respekt vor der Natur,
dem Tier, der Umwelt und dem Handwerk-
denn all' die sichern unser tägliches Essen &
Trinken, unser Leben.

**In unserem Garten wächst die Grundlage
für diese Speisekarte.**

**Wir ernten das ganze Jahr Salate, Gemüse,
Obst, Kräuter
und essbaren Blüten.**

**Im Winter lagern wir ein & kochen
aus der Ernte des Herbstes.**

**Wir sehen Lebensmittel als die Grundlage
für ein gesundes langes Leben.**

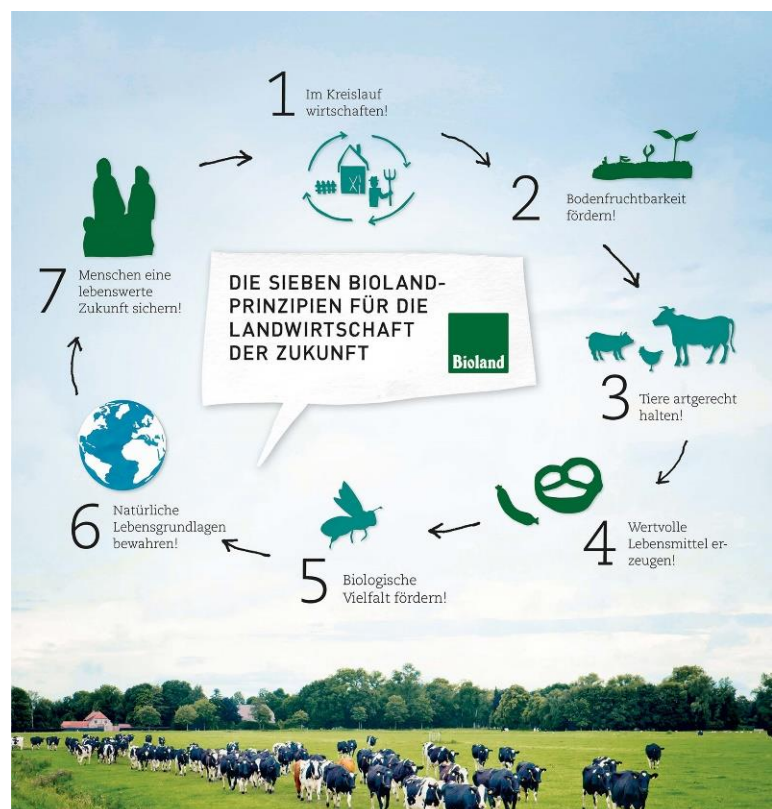
Bioland

Wir sind Partner

Wir kochen frisch & ehrlich nach
altbewährten Garverfahren:

- . schonende und naturnahe Zubereitung
- . wir haushalten mit der Ressource Lebensmittel
- . Gemüse, Kräuter, Salate, Obst aus eigenem Anbau
 - . Ohne Zusatzstoffe
 - . Ohne Geschmacksverstärker
- . Frei von Konservierungsstoffen.
 - . Verwertung Altbrot
- . Nein zur Gentechnik

**Unsere Zutaten stammen aus
zertifiziertem &
kontrolliertem biologischen Anbau
DE-ÖKO-006**



GETRÄNKE

QUITTENLIEBE

Unser Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quittenbäume stehen auf den eigenen Streuobstwiesen „Waldgarten & Oberhof“.



SÄFTE & SCHORLEN

Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	5,20	0,25l	4,50
Hauseigener "Waldgarten" Quittensaft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,80
Apfel / Rhabarber / Johannisbeerschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,20
Apfel / Johannisbeer Saft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,70

BIO BIER Berg Bräu Ehingen

Spezial	0,5l	5,20	0,3l	4,80
Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Helles / Radler	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Cyriakus alkoholfrei			0,3l	4,90
Alkoholfreies Radler	0,5l	5,20		
Apfelbier	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	8,20		

AUS GEBHARDS MOST KELLER

MOST PUR

0,2l 4,30 / 0,5l 6,90

MOST SCHORLE

0,25l 4,50 / 0,5l 5,90

WASSER

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert
Wasser mit Kohlensäure / still

1l 6,50 0,5l 3,70

LIMONADEN

Fanta, Coca-Cola, Spezi, Sprite 0,5l 4,90 0,25l 4,40

BIO KAFFEE

Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg	
BIO Kaffee Arabica 100%	3,90
BIO Espresso Robusta/Arabica	3,60
BIO Espresso doppelt	4,50
BIO Espresso Macchiato	3,90
BIO Cappuccino	4,50
BIO Milchkaffee	4,50
BIO Latte Macchiato	4,70
BIO Schokolade	4,90
BIO Schokolade mit Rahm	5,50

BIO TEE

Becher	4,50
Kännchen	6,50
Pfefferminze / Kräuter	
Chai / Earl Grey	
Grüner Tee / Ingwer Zitrone	
Früchte / Rooibos	

APERITIF

* FRÜHLINGSERWACHEN *

BERRY SPRITZ

Bio Berry / Soda / Prosecco 0,2l 7,90

LIMONCELLO SPRITZ

Bio Limoncello / Soda / Prosecco 0,2l 7,90

SAISON SPIRITZ

Hausgemachte Spritz je nach Saison 0,2l 8,20

GIN TONIC

Waldvogels Gin „Fichte 28“

– **Craft Spirit Award SILBER Sieger** -

mit hauseigenem Fichten Tonic aufgegossen 0,2l 11,90

FICHTEN WASSER

Waldvogels Bio Tonic - einzigartig erfrischend! 0,2l 6,90

ALKOHOLFREIER MARTINI

Mit Zitrone, Waldvogel Tonic & Soda 0,2l 7,90

BIO ROSENSECCO

Jörg Geiger / alkoholfrei / spritzig / frisch 0,1l 5,70

WALDVOGEL KIR

Bio Berry / Vin de Soda 0,1l 8,50

WALDVOGELS „HINTERHER“

Bio ODL / Bio Nusslikör

Bio Williams Christ / Bio Kirschbrand

Schlehenlikör

Apricot Brandy / Kaffeelikör

2 cl 4,90





VORNEWEG

Frühlingsbruschetta *vegan möglich*

Tomaten Ernte 25 / Kartoffelfladenbrot / Olivenöl / Feta / Wildkräutersalat 8,20

Freche Mädla *vegi*

Kartoffelbuabaspitzle / Gartengruß / Joghurt Dip 8,20

Kleine Ziege

Ziegenfrischkäse / Speckmantel / Gartensalate / Balsamico Zwiebeln / Fladenbrot 14,90

Brotgedeck *vegi*

Gegrilltes Kartoffelfladenbrot / Wildkräuter-Blumenfrischkäse 6,50

Vorspeisen Etagere

Allerlei Waldvogel Vorspeisen mit Fladenbrot und Dip p.P. 11,90
gibt's auch mit einem Glas Weisswein 0,1 für p.P. 18,00

SUPPENTIEGEL

Brätstrudel Suppe

Klare Rinderbrühe / Brätstrudel / Suppengrün 7,20

Flädle Suppe mit Backspätzle

Klare Rinderbrühe / hausgemachte Flädle & Backspätzle / Suppengrün 6,90

Suppe vom weißen Gartengemüse *vegan*

Kremig von Sellerie – Pastinake 7,70

KALTMAMSELLS LIEBSTES

Lachsbruschetta

Lauwarmer Räucherlachs / Ziegenkäse / essigverliebtes Gemüse / rote Zwiebelchen Holzofenbrot / Pesto / Gartensalate in Rapsöl vinaigrette 15,90

Carpaccio vom Allgäuer Bio Rind

Gepfeffertes Filet vom Bio Rind / Olivenöl / Parmesan / Bratkartoffeln Fladenbrot vom Grill / Preiselbeer Chutney 24,90

Wurstsalat

Lyoner / Waldvogels Essiggurken / rote Zwiebelchen / Gartengrün 11.-

Schwäbischer Wurstsalat

Lyoner & Emmentaler / Waldvogels Essiggurken / rote Zwiebelchen / Gartengrün 12.-

AUS DEM BIOLAND GARTEN

Salat Schnitzeltraum

Frühlingssalate aus dem Biogarten.
Dazu Streifen vom panierten
Schweineschnitzel.
Serviert mit Bio Joghurtdip & Bio
Kartoffelbraten 23.-

Buabaspitzle Salat *vegi*

Allerlei Frühlingssalate aus dem Biogarten
mit gebackenen Kartoffel-Buabaspitzle
Dazu Joghurtdip & Kartoffelbraten 19.-

Lamm Salat

Allerlei Bio Gartenliebe, Würziges Gyros
vom Oxenbronner Lamm, rote Zwiebelchen,
Pilz & Lauch. Apfel-Zwiebel Chutney &
Kartoffelbraten 24.-

Gebackene Zucchini *vegi*

Zucchini liebevoll im letzten Jahr geerntet
& gebacken. Schälchen voller Bio
Gartensalate, Joghurt Kräuter Dip 18.-



GRÜN GRÜN GRÜN IST ALLES WAS WIR LIEBEN

Nudelflatschen *vegan*

Gefüllte Nudeltaschen aus unserer eigenen Nudellei.
Serviert in abgeschmelzten Tomaten der letzten Ernte.
Obenauf Mandelparmesan, geröstete Nüsse & Wildkräuter 23.-

Rucola Kartoffel Spaghetti

Kartoffel-Grieß Spaghetti aus der eigenen Nudellei.
Serviert in leichter Frischkäse Rucola Krem fürs Frühlingsgefühl.
Wildkräuter obenauf 19.-

Schwäbische Käsrühmspätzle

Unsere Käse- und Spätzle bereiten wir aus Rahm & Bergkäse zu.
Gepeffert werden sie mit Röstzwiebeln serviert.
Ein knackiger Gartensalat dazu 19.-

Wo kommts denn her ?

Wir beziehen bei Biogroßlieferanten Epos & Weiling, Denny. Biofleisch bei Pichler und Baur aus dem Allgäu. Unsere regionalen Biobauern & Partner sind: Biohof Weber, Krimbacher, Kempfle sowie Riedel.

VON HOF, WALD & WEIDE

Dunkelbier Gulasch vom Weiderind

Kräftiges Gulasch mit Bier abgelöscht, dazu gibt's Knödel & Krautsalat 25,90

Flank Steak vom Allgäuer Rind

Tranchen vom Flank Steak / gegrilltes Gartengemüse / gebackene Kartoffelspalten
Wildkräuter Chimichurri 38.-

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom Rind / Käsrühmspätzle / Thymianjus / Schmelzzwiebel
Knackige Gartensalate 35.-

Steak vom Brett

Rückensteak vom Rind / Pommes Frites / Waldvogel Ketchup
gegrilltes Gartengemüse 33.-



Oxenbronner Schäfergyros

Würziges Gyros vom eigenen Weidelamm mit
Zwiebel und Pilz / gebackene Kartoffelspalten /
Wildkräuter Joghurt Dip / Allerlei Gartensalate
29.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

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

Gibt's auch gerne mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren
25.-

Lendchen im Speckmantel

Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel /
Pilzrahmsauce / Spätzle / Gartensalat
26.- / klein 24.-

Mindeltaler Lachsforelle

Lachsforellenfilet aus dem Mindertal / Gegrilltes
Gartengemüse / Kartoffelecken / Wildkräuterpesto
29.-

Gutscheine zum Wunschbetrag gibt's gleich zum Mitnehmen.
Ein wertvolles Geschenk für die Liebsten!



SÜSSE GELÜSTE

Frische Waffeln

Mit Liebe gebacken

Gibt's mit Apfelmus, Rahm & Zimtzucker 7,90

Oder mit Vanilleeis & Himbeerragout
9,90

**Gibt's auch mit veganer Waffel &
veganem Karamell Eis 😊**

Das beste Eis der Welt – unsers !

1 Kugel Eis 2,60 / Rahm 1 €

Wir machen unser BIO Eis jetzt selbst 😊

Waldvogels Frühlingssorten:

Beere, Karamell, Schokolade, Vanille, Joghurt

Alte Liebe

Heiße Himbeeren mit Vanille Eis & Rahm 7,20

Flotte Lotte

Schokoladeneis auf Eierlikör mit Bio Rahm 5,90

Eine kleine Liebe

Eine Kugel Vanilleeis mit heiße Himbeerle & Rahm 4,90

Nussknacker

Karamell Eis mit Nusslikör & Bio Rahm 5,90

Streuobstdatschi

vom Blech mit Rahm 4,70

Mit Rahm, Kugel Vanilleeis & Beerensoße 7,40

Eispresso

Espresso mit kleiner Garnitur & einer Kugel Vanille Eis 6,90





DER MEISTER

MEERSBURG AM BODENSEE
RIVANER & SAUVIGNON BLANC
CASSIS / STACHELBEERE
35.-

PFALZ
WEISSBURG./CHARDONNAY
MELONE / SALZZITRONE
39.- FLASCHE INKLUSIVE

DER KNALLER



DER NEISSE

PFALZ
GRAUBURGUNDER
ORANGE / BIRNE / MINERAL
8,7 / 29.-

RHEINHESSEN
SAUVIGNON BLANC
HONIG / LINDENBLÜTE
9,5 / 32.-

DER KLASSIKER



ALTE SCHULE

PFALZ MITTELHAARDT
RIESLING
GELBE STEINFRUCHT / ZITRUS
9,9 / 34.-

WÜRTTEMBERG
MUSKAT & TROLLINGER
HIMBEERE / SÜSSKIRSCH
8,7 / 29.-

DAS MUSKATIER



DER PRÄCHTIGE

PFALZ
BLANC DE NOIR
BEERE / MANDEL
8,7 / 29.-

MEERSBURG AM BODENSEE
PINOT NOIR
SCHWARZE FRUCHT
ZARTE VANILLE
45.-

DER AUFRICHT



DER SIMPLE

WÜRTTEMBERG
CABERNET SAUVIGNON & ZWEIFELT
BROMBEERE / WILDKRÄUTER
8,7 / 29.-

PFALZ
BORDEAUX BLEND
KIRSCH / BEERE
AUSBAU IM BARRIQUE
10,9 / 35.-

DAS EDELSTÜCK



DER MODERNE

RHEINHESSEN
MERLOT
PFLAUME / HEIDELBEERE
10,9 / 35.-

Alle Preise auf der Karte sind in € ausgewiesen.
Wir freuen uns über positive Internetbewertungen & auch
das traditionelle Trinkgeld ist eine liebe gemeinte Geste für ein klasse Team.

Speisekarte Im Frühjahr

Die grüne Waldvogel Welt für unsere kleinen Gäste

Flädle Suppe mit Backspätzle

Klare Rinderbrühe / hausgemachte Flädle & Backspätzle / Suppengrün 6,90

Allerlei an **Bio Gartensalaten** 6,90 oder **Baby Salat** 3,30

Freche Mädla

Handgewutzelte Kartoffelspitzle mit Dip & kleinem Gartenglück 8,20

Knödel mit Pilzsoße 5.-

Zwei Knödel mit Pilzsoße 9.-

Bio Kartoffelstäble mit Ketchup 7.-

Bio Käsespätzle 8,90

Bio Spätzle mit Soße 7.-

Halb & Halb Kartoffelstäble und Spätzle 8.-

Paniertes Schnitzel mit Spätzle & Kindersalat 9,90

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelstäble & Kindersalat 9,90

Für süsse Schnäbelchen

Frische Waffeln

Gibt's mit Apfelmus,
Rahm & Zimtucker 7,90

Mit Vanilleeis & Himbeerragout 9,90

Alte Liebe

Heiße Himbeeren mit Vanille Eis & Rahm 7,20

Eine kleine Liebe

Eine Kugel Vanilleeis mit heiße Himbeerle & Rahm 4,90