



WALDVOGEL'S WIRTSHAUSKARTE



Schön, dass du heute bei uns bist!

Unser Menü kommt von Herzen, ist für's Herz und ist sich ganz herzlich!

Unser Weg zur Bioland Partnerschaft

Gebhard Ihle ist bereits 2010 mit seiner Bioland Gärtnerei beigetreten.

Jetzt ziehen wir hinterher - mit dem gesamten Waldvogel.

Inzwischen sind wir mit SILBER ausgezeichnet.

Wir setzen konsequent 60 % aller unserer Lebensmittel & Getränke in Bio-Qualität, vorzugsweise Biolandprodukte ein.

Unsere Bio Lebensmittel

- Eier, Milchprodukte, Wurstwaren, Süßwaren, Mehl, Fleisch, Tee, Essig, Öl, Kaffee, Blumen, Kräuter, Salate, Streuobst, Gemüse, Obst, Getränke, Wein, Jubelbier

Unsere Produkte von Bioland Partnern

- **Salate, Gemüse, essbare Blüten, Kräuter, Blumen- alles vom eigenen Hof**
- Gemüse, Kartoffeln, Pommes Frites, Zucker
- Obst, Süßwaren, Backlebensmittel
- Mehl, Trockenware, Gewürze
- Milchprodukte, Ziegenkäse, Käse
- Wurstwaren, Speck
- Gebäcke

DE- Öko – 006 – Waldvogel



**Für mehr Bio
in der Profiküche**

Beratungsinitiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



VORNEWEG

EIN FEINER SCHLUCK

FRÜHLINGSSONNE

Waldvogels Bio Gin, hausgemachtes Zitronenmus
Eiswürfel & Mineralwasser

0,25l 8,20

HOLLERMOUSSADE

Alkoholfreier Schaumwein (max 1% alk von der Holunderblüte

0,1l 5,20

PROSECCO

Montevini Prosecco 11,5%

0,1l 5,20



ROSENSECCO

Alkoholfreier Secco, Rose-Minze-Apfel von Jörg Geiger

0,1l 5,20



FICHTE 28

Waldvogels Bio Gin – in Berlin beim Craftaward BRONZE Sieger-
mit hauseigenem Fichten Tonic aufgegossen

0,2l 10,90



FICHTEN TONIC

Waldvogels Tonicwasser- einzigartig & erfrischend !

0,2l 7,20

HOPFENHUGO

Bier, Holunderblüte & Quitte

0,2l 7,20

Öffnungszeiten

Mo-Di-Mi für Tagung /Hotel

Do-Fr-Sa ganztags Restaurant

So bis 16 Uhr

Feiertags, Ostermontag,

Pfingstmontag ganztags geöffnet

Nachmittags kleine Karte.

Getränke

Apfel, Rhabarber, Johannisschorle	0,5l	4,50	0,25l	3,90
Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,10
Apfel & Johannissaft pur	0,5l	5,50	0,25l	4,50

Apfel & Johannisschorle= Burkhardt Säfte/ Apfelsaft naturtrüb= Waldvogels eigene Ernte
Rhabarberschorle=Teinacher/ Bio Quitte= Waldvogels eigene Ernte



Steffis große Liebe ist die Quitte.

Der Quitten Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quitten. Unsere Quittenbäume stehen 'auf den eigenen Streuobstwiesen „Waldgarten & Oberhof“.

Günzburger Radbier

Hefe Weizen / Russ / alkoholfrei	0,5l	4,60	0,3l	4,10
Hausbier natur „Beckensteiner“ / Radler	0,5l	4,60	0,3l	4,10

Apfelbier: Bier & naturtrüber Apfelsaft	0,5l	5,20	0,3l	4,50
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	6,90		



Berg Brauerei Ehingen

Jubelbier – unser Biobier	0,5l	4,80	0,3l	4,20
---------------------------	------	------	------	------

Riegele Bier Augsburg

A_echtes Dunkles Bier	0,5l	4,60		
IPA Alkoholfreies Craftbeer / Radler	0,3l	4,60	0,5l	5,20

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert				
Wasser mit Kohlensäure / still	1l	6,30	0,5l	3,50

Limonaden Coca Cola

Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	4,60	0,25l	4,10
--------------------------	------	------	-------	------



Wir sind Partner



UNSER WEG





VORNEWEG

Tomaten Tatar *glutenfrei & vegan*

Tomaten Ernte 23 gelb & rot / marinierte Gurke Ernte 23 / Wildkräutersalat
8,90

Grünes Gekicher *vegan*

Krem von Kichererbse & Malabar Spinat / Ratatouille Salat / Senföl
8,20

Schwäbisches Naan *vegi*

Joghurt-Fladenbrot / Limetten-Joghurtdip / Gartengrün
6,90

Brotgedeck *vegi*

Gegrilltes Kartoffelfladenbrot / Gewürzbutter
5,90



SUPPENTIEGEL

Backspätzle Suppe

Klare Rinderbrühe / hausgemachte Backspätzle / Suppengrün
7,20

Tomaten Essenz *vegan*

Klare Brühe von der Tomate / hausgewutzelte Gartenglück Maultasche
8,70

Kräutersud

Bio Kräutersud / heimischer Fisch / Bio Gemüse / bayrische Garnele
10,90



Woher weiss ich was bereits BIO Lebensmittel sind ?

Alle Gerichte die mit diesem Logo markiert sind, sind zu 100 % BIO.

Alle weiteren Gerichte sind jeweils mit Bio beschrieben,
so dass man genau weiss welches Lebensmittel noch nicht in Bio
(dafür in saisonaler und regionaler) Qualität sind.

AUS DEM BIO LAND GARTEN



Gartenglück *vegan*

Salate aus dem Biogarten / Rote Bete / Nüsse /
pfannengerösteter Austernpilz
Cous Cous / eingelegtes Essiggemüse 18.-

Salat Schnitzeltraum *fleischig*

Salate aus dem Biogarten /
Streifen vom panierten Schweineschnitzel /
Bio Joghurdip / Bio Kartoffelfladenbrot 19.-



Buabaspitzle Salat

Salate aus dem Biogarten /
gebackene Kartoffel-Buabaspitzle
Joghurdip / Kartoffelfladenbrot 18.-

SUSANN LANKISCH

Susann, Küchenchefin seit 2022 im Waldvogel.
Ihre Passion ist das handwerkliche & ehrliche Kochen mit
Liebe. Mit Begeisterung führt sie unser kleines
Küchenteam auf unserem
grünen Weg & dem Weg zu Bioland.



KALTE & WARME - BROTZEIT



Ziegenbruschetta lauwarm *vegi*

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

Wirsing- Speck Kuchen

Wirsing- Speck- Kuchen / Schmand / Wildkräutersalat
12.-

Frühlingswurstsalat „Lenz“

Lyoner / Emmentaler / Zwiebel / Kaminwurz / Essiggurke / Gartengrün
12.-

GRÜN GRÜN GRÜN IST ALLES WAS WIR LIEBEN....



BIO Garten Curry vom

grünen Gemüse *vegi*

Allerlei Garten Gemüse /
grünes Curry / Naan Brot
Kräuter Limetten Dip
25.-

BIO Nudelschneck *vegi*

Gefüllte Nudelschnecke /
Birne- Walnuss- Feta / gelbes
Tomatenragout
Nussbutter / Wildkräutersalat
26.-

Zupf Lachs

Gerupfter & gezupfter Bio Wildlachs /
grüner Spargel / Ofenkartoffel/
Bio Spinatpüree / Dillkrem
29.-



Lebenslust *vegan*

Gyros vom Austernpilz / Lauch / Pastinake / rote Zwiebel /
Ofenkartoffel / Karottenpüree / Kräuterschmand
27.-



Grill Rübe *vegan*

Geröstete gelbe Ofenrüben / Ricottakrem / Salznüsse
Olivenöl & Frühlingskräuter
25.-



Kartoffel-Tagliatelle *vegan*

Tagliatelle aus der eigenen Nudelei / würzige Kichererbsenkrem /
Pilz-Lauch-Weisskraut Gemüse/ Gartensalat
25.-

VON HOF, STALL, WALD, TEICH & WEIDE

Steak vom Allgäuer Kalb

Steak vom Kalb / Grüner Spargel /
Bio Kartoffel- Karotten Püree / Bio Zwiebel Chutney
32.-

Mindeltaler Lachsforelle

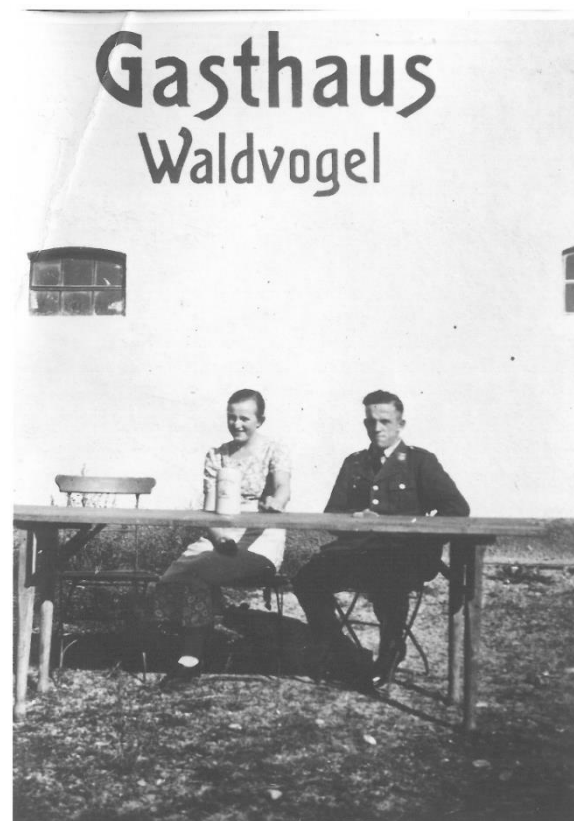
Vollmann Schippers Lachsforellenfilet vom Grill /
Pfannengemüse vom Bio Landgartengemüse /
Grüner Spargel / Bio Tomatenragout
29.-

Hähnchen auf unschwäbischen Wegen

Bio Hähnchenbrust vom Grill /
Pfannengemüse vom Bio Landgartengemüse /
Weiße Limetten-Kokossoße / Buabaspitzle
27.-

Dreierlei aus Oxenbronn

Ragout vom Lamm / Lammfleischküchle / hausgemachte
Maultasche vom Lamm /
Bio Schmelzzwiebel /
Bio Champignonrahm / Bio Spätzle
29.-



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
- querebet durch die Bayrisch-Schwäbische
Landschaft. Von Leipheim bis nach Günz
ins Unterallgäu und zurück nach Ulm.

232 idyllische Kilometer zwischen
Kartoffelbrot und
Kartoffelaufguss laden ein.

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

www.radtour-schwaben.de

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

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

Waldrahmlendchen

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

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind

Rückensteak vom Rind / Bio Käserahmspätzle / Thymianjus
Bio Schmelzzwiebel / Bio Gartensalat
35.-

SÜSSE GELÜSTE

Schwarz Wälder Kirsch *vegi*

-in Stücke gerupft-

Eis / Bio Kirsche / Bio Biskuit /
Krem Schokolade / Kirschlikör
9,20

Gin Sorbet *vegan*



Sorbet / Gurken-Zitronen Grütze
6,20

Dinkelgrieß Schmarrn *vegi*



Schmarrn / geweckte Marillchen /
mit viel Liebe
8,20



Bioland Feierei *vegi*

Eis aus eigener Ernte / Baiser Mantel /
süßes Kräuteröl / eingelegtes Streuobst 8,20

Kirschliebe

Bio Kirsch Sorbet / Kirschlikör / Honigwabe 5,90

Flotte Lotte

Schokoladeneis / Eierlikör / Bio Rahm 5,20



Ein Stück Kuchen

Tageskuchen / Rahm 4,70

WALDVOGELS EISDIELE 1 Kugel Eis 2.50/Rahm 1 €

Für unsere Kinder haben wir Himbeereis mit ganz wenig Zucker kreiert.

Waldvogel's Eissorten
Eis von Uli von Bocksberg
Eis von Carte d Or

Bio Gin Sorbet, Bio Kirsch Sorbet, Bio Quitten Eis, Orangensorbet
Vanille, Schokolade, Sauerkirsche vegan
Toffee vegan

- WALDVOGELS WEINLESE -

WEISSER WEIN

	0,2l	0,75l
Sauvignon Blanc 		
Weingut Sander, Honig & Lindenblüten, trocken	9,50	32,00
Speisenmeister 		
Weingut Aufricht, Rivaner, Sauvignon Blanc, Cassis, Holunderblüte	-----	35,00
Old Skool 		
Weingut Andres, Riesling, gelbe Zitrusfrucht, Steinobst, fruchtig, trocken	9,90	34,00
Cuvee Blanc 		
Weingut Scheuermann, Birne, Cantaloup-Melone, Salzzitrone, Jasmin Sonderabfüllung in einer Tonflasche exklusiv für den Waldvogel. Die Flasche darf auch gerne mitgenommen werden.	-----	39,00
Grauburgunder		
Weingut Neiss, Lage vom Kalkstein, Apfel & Birnenaroma	8,70	29,00
Vorspiel Weiß		
Weingut Martin, Familie Fürböter, Cuvee fruchtig-liebend	7,90	28,00
Gold Weiss		
Weingut Leon Gold, Cuvee weißer Rebsorten, trocken	8,70	29,00

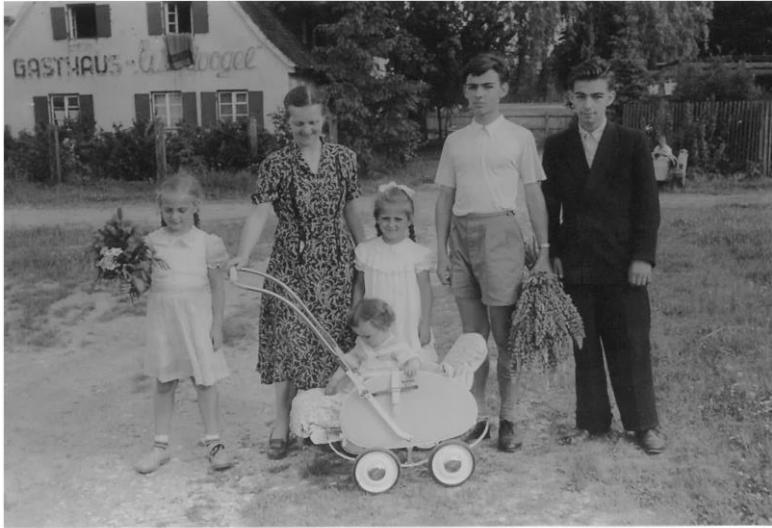
ROSE WEIN

Vorspiel Pink´		
Weingut Martin, Familie Fürböter, fruchtig halbtrocken	7,90	28,00
Prachtstück – DER KULT Rose´		
Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	8,70	29,00
Gold Rose		
Weingut Leon Gold, Rote Beeren, Cuvee Muskat & Trollinger, trocken	8,70	29,00

ROTER WEIN

Merlot 		
Weingut Sander, Merlot, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Pflaume, trocken	10,90	35,00
Aufrichtig Rot 		
Weingut Aufricht, Cabernet & Pinot Noir, rot/schwarze Früchte, Vanille, trocken	-----	45,00
Filet Noir Schwarzer		
Weingut Metzger, Cabernet Franc & Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	8,80	30,00
Gold Rot		
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	8,70	29,00

FÜR DIE GELÜSTE AM NACHMITTAG 14 UHR- 17 UHR



Schwäbisches Naan *vegi*

Joghurt-Fladenbrot / Limetten-Joghurtdip /
Gartengrün 6,90



Brotgedeck *vegi*

Gegrilltes Kartoffelfladenbrot / Gewürzbutter 5,90



Backspätzle Suppe

Klare Rinderbrühe / hausgemachte
Backspätzle / Suppengrün 7,20



Tomaten Essenz *vegi*

Klare Brühe von der Tomate / hausgewutzelte
Gartenglück Maultasche 8,90

Salat Schnitzeltraum *fleischig*

Salate aus dem Biogarten / Streifen vom panierten Schweineschnitzel /
Joghurtdip / Kartoffelfladenbrot 19.-



Buabaspitzle Salat *vegi*

Salate aus dem Biogarten / gebackene Kartoffel-Buabaspitzle
Joghurtdip / Kartoffelfladenbrot 18.-



Frühlingswurstsalat „Lenz“

Lyoner / Emmentaler / Zwiebel / Kaminwurz / Essiggurke / Gartengrün 11.-

Waldrahmlendchen

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

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind

Rückensteak vom Rind / Käsrähmspätzle / Thymianjus
Schmelzzwiebel / Bio Gartensalat 35.-



Nudelschneck *vegi*

Gefüllte Nudelschnecke / Birne- Walnuss- Feta / gelbes Tomatenragout
Nussbutter / Wildkräutersalat 26.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

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



Garten Curry vom grünen Gemüse

Allerlei Garten Gemüse / grünes Curry / Naan Brot
Kräuter Limetten Dip 25.-

Und die süßen Sachen gibt's sowieso immer 😊