



Erntezeit & Lebensfreude im Waldvogel

Innovativ & kreativ seit 1928. Einst ein Bauernhof von Opa Georg & Oma Johanna. Johanna stellte die ersten Biergartentische unter den Kastanien, der Opa machte den ersten Most & so kam´s dazu, dass wir heute einen wunderschönen Hof, ein kleines Dorf, für unsere Gäste betreiben dürfen. Unser Team ist für eure Wünsche & Ideen da- wir freuen uns auf tolle Feste mit euch!

Bellini

Christinas weisser Pfirsich mit Prosecco aufgegossen 0,1l 4,40

Hopfenhugo

Radbier, Quitte, Holunderblüte 0,2l 4,10

Rosmarie alkoholfrei

Rosmarin aus Chefs Garten zur Tinktur verarbeitet mit Mineralwasser aufgegossen & Rosmarin serviert 0,25l 5,90

Löwenmäulchen

Löwenzahn selbst gerntet, zur Tinktur verarbeitet mit Prosecco aufgegossen 0,1l 4,20

Prosecco pur	Ein spritziges Gläschen	0,1l	3,90
Quittensecco	Von van Nahmen ohne Alkohol	0,1l	3,90
Streuobsttraum	Apfel naturtrüb & Quitte mit feiner Holler Blüte	0,1l	3,50
Weinschorle	weiss/rot/rose gibt's süss/sauer	0,5l	5,50



Most

Spritzig vergorener Apfelsaft naturtrüb von Gebhards Streuobstwiese am Oberhof.

Most pur	0,2l 3,90 / 0,5l 5,90
Most Schorle süss/sauer	0,25l 2,90 / 0,5l 4,20



Gasthaus Waldvogel



Mit aller Ehrlichkeit Stefanie Pröbstle & Mathias Ihle mit den Eltern Barbara & Gebhard Ihle.

Auf a Wort

Liebe Gäste, jetzt im Herbst ernten wir, was wir säen.
Die besten Ideen landen auf dem Teller.
Lass dich ein, auf unsere Art zu leben – NATURNAH-
das beginnt im Garten und endet auf dem Teller.

Mit unseren Speisen & unserer Art zu wirtschaften wollen wir
jeden Tag ein Stückchen mehr richtig machen.
Wir gehen einen neuen Weg – ganz konsequent,
ganz ehrlich mit aller Vielfalt der Region.
Alle Speisen sind von uns selbst produziert & grösstenteils im Garten
angebaut! Darauf sind wir unglaublich STOLZ.

Ebenso beziehen wir alle Fleischwaren ausschliesslich aus Bayern!
Das Lammfleisch ist sogar aus eigener Haltung.

Ein weiterer Schritt ist für uns
natürliche, fleischähnliche Produkte anzubieten.
Beiss rein in unsere Soja Wurst!
Lass dir das Feldgyros fein schmecken!
Jetzt ist Herbst, wir freuen uns auf sonnige Tage mit Apfeldatschi &
Quittenschorle unterm laubbehangenen Kastanienbaum.

Was Warmes & Vorneweg a Magendrätzer

Speckknödelsuppe

Klare Rinderbrühe mit leckeren Speckknödelchen & Röstzwiebeln 6,90

Kürbiskremsuppe

Verfeinert mit Bier & Wurzelgemüse. Serviert mit Kürbiskracker & Kürbiskernöl 6,90
Als Hauptgang mit Kartoffelfladenbrot 9,90

Ziegenfrischkäse *glutenfrei*

In Honig getaucht mit Kürbis-Tomatenchutney & Salatgruss mit hausgemachten
Kartoffelfladebrot 8,20

Gegrilltes Kürbiscarpaccio *ohne Feta Vegan*

Mit Feta & Grünkohl. Feines Kürbiskernöl obenauf 8,90

S´Gedeck Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Frischkäse 4,50

Ein kleiner Herbst Salat aus dem Garten mit Rapsölvinaigrette 4,50



BIO Garten Ernte aus dem Waldvogel Garten

Salat Freche Buaba

Vielerei Salate aus dem eigenen Garten mit Wurzelsalaten wie Karotte, Rote Beete und Kraut,
in feiner veganer Rapsölvinaigrette, mit drei gebackenen Buabaspitzle & Kartoffelfladenbrot 13,90

Salat Schnitzeltraum

Gartensalate mit Schnitzelstreifen vom panierten Schweinerücken, Kräuterdip & Kartoffelfladenbrot 15.-

Pfannensalat *glutenfrei & vegan möglich*

Allerlei Herbst Salate aus dem Garten landen in der Pfanne und lassen sich lauwarm
mit würziger Vinaigrette ablöschen und werden mit gerösteten Hasel- Walnuss & Cashew Nüsse & eingelegten
Tomaten handwarm serviert. Dazu gibt's Kartoffelfladenbrot und gelbes Kürbis-Tomatenchutney 16.-

Herbsthirte

Geerntete Salate mit Allem was der herbstliche Garten hergibt.
Gegrillter Maisfladen gefüllt mit Wirsing, Kürbis, würzigem Lammhackfleisch, Feta, Schmand & Kuhmilchkäse.
Dazu gibt's Kräuterdip & Kartoffelfladenbrot 17,90



Soja Gyros VEGAN

Linsensieschen *Vegan und laktosefrei*

Inchenhofener Süsskartoffelpüree mit gebackenen Kartoffel Linsen Talern frisch vom Grill, obenauf thront der gebackene Grünkohl.

Dazu Beete Salat für 16,90

Kartoffelnudel *Vegan, gluten- und laktosefrei*

Aus unserer eigenen Nudelei. Vegane Kartoffelspaghetti in feinem Kürbisrahm mit gegrillten Waldpilzen, Walnüssen & Wurzelgemüwestreifen, Feldchips 16,90

Ottis Käsenocken *Vegetarisch*

Semmelknödelnocken mit Käse auf Waldpilzragout. Dazu servieren wir einen knackigen Salat 14,90

Würziges Gyros vom Feld *Vegan & Glutenfrei*

Sensationelles Geschnetzeltes von der Sojabohne

mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten- serviert am Brett mit einem kleinen Salatschüsselchen, dazu Pommes Frites & selbstgemachtes Ketchup im Schälchen 21.-

Brauerschnitzel

Knusprige Schweineschnitzel in leckerer Treberkruste, vom letzten Sud der Radbrauerei - dazu gibt's handgewutzelte Buabaspitzle und einen Herbstsalat 17.-

Waidmannsdank *Glutenfrei*

Braten von Reh & Wildschwein - Von den Bayerischen Staatsforsten Weißenhorn- mit Wirsinggemüse, Süsskartoffelpüree & Preiselbeeren 22.-

Pilzlendchen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf cremigen Waldpilzen, dazu Butterspätzle und Herbstsalat 18.-

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Ox

Rückensteak vom Allgäuer Rind aus der Metzgerei Baur/Zadels würzig vom Grill. Dazu gibt's Käsrhahmspätzle, Bratensoße, geschmelzte Zwiebeln, Herbstsalat 26.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierter Schweinerücken mit Kartoffelstäbla, Herbstsalat 15.-

Sonntagsschnitzel

Schweinerücken paniert mit Waldpilzrahm, Spätzle & Herbstsalat 17.-

Mindeltaler Lachsforelle *Glutenfrei*

Lachsforellenfilet von der Fischzucht Vollmann Schipper auf gegrilltem Herbstgemüse, mit Feldchips & Wildkräuterpesto 21.-

Herbst Wurst Salat

Mit marinierten Apfel- Zwiebelringen, Emmentaler Käse & Landjäger und Brot 9,20

Wurst auf Kraut

Ein paar Soja Würstle vom Grill auf deftigem Sauerkraut vom Stoffenrieder Krautbauer mit Röstzwiebel & Bratensoß. Mit süßem Senf & Brot serviert 10,90



Wir kochen jeden Tag von 12-14 Uhr und von 17-20:30, Nachmittags zwischen 14-17 Uhr gibt's eine kleine Küchenkarte.

Kinderhochstuhl, Malsachen, extra Soße, Speisen einpacken, Wasser für den Hund.. und und und... wird euch schnell gebracht – sprecht uns an.
Gluten, Vegan, Laktosefrei- alles keine Fremdwörter für uns- wir brutzeln euch was Feines.



Süsse Herbstträume

Apfel Kürbis Datschi vom Blech

Hauchdünner Mürbteig mit Kürbis & Apfel drauf.
Mit feinen Butterstreuseln, serviert mit einer Kugel Vanilleeis & Rahm 7,20

Schokoladenwaffel *vegan & laktosefrei*

Mit Zwetschgenkompott und einer Kugel Sauerkirscheis 8,20

Honigwabe

Joghurteis auf Naturjoghurt mit dem hofeigenen Honig versüsst & gekrönt mit einer Bienenwabe aus dem eigenen Bienenstock, Butterstreusel 6,90



Eiskalter Kürbis

Vanilleeis mit Kürbiskernöl & gebrannten Kürbis & Sonnenblumenkernen 5,90

Zwetschgenleckerlie *vegan möglich*

Zwetschgenkompott mit Toffeeeis & Rahm 4,90

Eispresso

Espresso mit Schokoladeneis hübsch garniert 4,90

Dunkel Bier Likör

Hausgemachter lauwarmer Bierlikör mit Rahm 3,90

Eiskugel nach Wunsch

Schokolade, Vanille, Sauerkirsch, Toffee Eis 2.- mit Rahm + 50 ct.

Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei/Pils/Urweizen	0,5l	3,70	0,3l	2,90
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l	3,70	0,3l	2,90
Apfelbier	0,5l	4,50	0,3l	3,50
Neumarkter alkoholfreies Bier	0,5l	3,60		
Heidenheimer Königsbräu Dunkelbier	0,5l	3,60		

Wasser mit Kohlensäure/still	0,5l	3,40		
Wasser mit Kohlensäure/still	0,25l	2,70		
Teinacher Mineralwasser medium/still	0,75l	5,10		
Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	3,50		
	0,25l	2,90		

Saftladen & Schorle

Apfelsaft Naturtrüb, Johannis, Orange, Quitte, Holunder

Schorlen	0,5l	3,50	0,25l	2,90
Quittenschorle	0,5l	4,50	0,25l	3,50
Apfel, Orangen Saft pur	0,5l	4,80	0,25l	3,30

*Steffis naturtrüben Frischsaft von der BIO Quitte gibt's
im Herbst zur Erntezeit.*

Ist dieser leergetrunken, gibt's BioSaft von Martin Rein.

KAFFEE Kaffee von Kaffeerösterei Guntiaroma

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,60
Espresso	2,80
Espresso doppelt	3,90
Tasse Milchkaffee	3,60
Tasse heiße Schokolade	3,70
Tasse Schokolade mit Schlag	3,90
Latte Macchiato	3,90

Sonnentor Biotee's

Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Darjeeling, Earl Grey,
Assam Schwarz, Grüner Tee, Walderdbeere, Fenchel, Ingwer Zitrone, Gute Laune Kräuter
Glas Tee mit Honig & Keksle 3,90 // Teekännchen 4,90

Warum heisst unser
Bier Beckensteiner ?

*Beckstoiner- das ist unser
Hausname von Früher.*

*Damals benannte man die
Höfe nach ihren Berufen...*

*Und einer unserer
Vorfahren hat wohl Steine
geklopft.*

