

Herbstkarte
vom 1. September
bis 17. November 21




WALDVOGEL
INNO UND ANNO

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!

Herbstlaune

Quitte, Sekt, Johannisbeere 0,2l 5,90

Most Lisl

Most, Apfel, Holunderblüte 0,25l 5,90

Hopfenhugo

Radbier, Quitte, Holunderblüte 0,2l 4,90

Rosmarie alkoholfrei

Rosmarin aus Chefs Garten zur Tinktur verarbeitet
mit Mineralwasser aufgegossen, Schwarze Johannisbeeren & Rosmarin serviert 0,25l 4,90

Löwenmäulchen

Löwenzahn selbst geerntet, 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 3,50 /0,5l 5,90
Most Schorle süss/sauer	0,25l 2,90 /0,5l 4,90



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 Kürbischips & Kürbiskernöl 7,20
Als Hauptgang mit Kartoffelfladenbrot 9,90

Apfel- Grünkohlsalat mit Ziegenfrischkäse *glutenfrei*

Unglaublich lecker und gesund – mit Kürbischutney und Kartoffelfladen serviert 9,90

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

Spinatnocken *Vegetarisch*

Spinatnocken in Mandelbutter geschwenkt. Parmesan & ein Wildkräutersalat obenauf.
14,90

Würziges Gyros vom Feld *Vegan & Glutenfrei*

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 Wirsing-Grünkohlgemüse, Süsskartoffelpüree & Preiselbeeren 22.-

Pilzlendchen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf cremigen Waldpilzen, dazu Butterspätzle und Herbstsalat 19.-

Dunkelbiergulasch

Gulasch vom Allgäuer Rind im Biersud gekocht, fein würzig abgeschmeckt, dazu gibst grüne Spinatnocken 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 & Wildkräutersalat 22.-



Herbst Wurst Salat

Mit marinierten Apfel- Zwiebelringen, Emmentaler Käse & Landjäger und Brot 9,90

Johannas Schweinswürstle

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

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

Streuobst Datschi vom Blech

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

Steffis Quittenliebe *laktosefrei*

Gebackene Quittenküchle mit Vanilleeis
und Zimt & Zucker, Holundergelee 8,90

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, Kürbis-Apfelmus &
Sonnenblumenkernen 5,90

Zwetschgenleckerlie *vegan möglich*

Zwetschgenkompott mit Walnusseis & Rahm 4,90

Eispresso

Espresso & Vanilleeis hübsch garniert 5,50

Dunkel Bier Likör

Hausgemachter lauwarmer Bierlikör mit Rahm 3,90

Eiskugeln nach Wunsch

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

Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei/Pils/Urweizen	0,5l 3,70	0,3l 3,10
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l 3,70	0,3l 3,10
Apfelbier	0,5l 4,50	0,3l 3,50

Riegele Bier

A_Echtes Dunkles Bier	0,5l 3,90
IPA Alkoholfreies Craftbeer	0,33l 4,20

Aus dem Leipheimer Tiefenbrunnen

Wasser mit Kohlensäure/still	1l 5,90
	0,5l 3,40
	0,25l 2,70

Saftladen & Schorle

Apfelsaft Naturtrüb, Johannis, Quitte,

Schorlen	0,5l 3,60	0,25l 3,10
Quittenschorle	0,5l 4,60	0,25l 3,70
Saft pur	0,5l 4,90	0,25l 3,80

*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 ?

*Beckastoiner- das ist unser
Hausname von Früher.
Damals benannte man die
Höfe nach ihren Berufen...
Und einer unserer
Vorfahren hat wohl Steine
geklopft.*

