

WILLKOMMEN IM WALDVOGEL



WALDVOGEL BIOLAND GÄRTNEREI



WALDVOGEL'S ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Mi	geöffnet für Hotel & Tagungsgäste
Do-Sa	ganztags bis 24 Uhr (Feiertage-siehe Website)
So	bis 16 Uhr geöffnet

*Frühstück gibt's bei uns Mo-Fr von 06:30-09:00 Uhr.
Sa & So von 07:30 bis 10:00 Uhr. Bitte reservieren.*

Liebe Gäste,
eine aufregende
Zeit für uns und
unser Team.
Wir sind auf dem
Weg unseren
Betrieb nach den
**Richtlinien
von Bioland**
auszurichten.
Wir streben eine
Gold
Qualifizierung an,
die bedeutet dass
wir zu fast
100 % bio-logisch
handeln,
einkaufen,
anbauen,
verarbeiten.

Ein schöner Weg.
Wenn auch ganz
schön aufregend
und anstrengend.
Unfassbar viel
Neues an Input
und Ideen steht
uns in den Köpfen.

Wie heisst es so
schön:
„Es ruckelt erst
mal, wenn man in
den nächsten Gang
schaltet“.

**Wir sind voller
Freude & neuer
Energie**

& das könnt ihr
jetzt gleich
probieren.



ERSTMAL TRINKEN

Aus Gebhards Keller

Bio Apfelmost

vom eigenen Streuobst

Most Pur 0,2l 3,90 / 0,5l 6,20

Most Schorle süß/sauer 0,2l 3,20 / 0,5l 4,20

Hollermädchen

Sorbet von der Holunderbeere,
freilig selbstgemacht, mit Sekt aufgegossen
0,1l 6,90

Quitte & Tonic

Bio Gin Fichte 28 / Bio Mondino / Quitte / Fichtentonic 0,2l
8,20

** Gibs auch mit alkoholfreiem Gin &
alkoholfreiem Martini*

Fichte 28

Hausgemachter Bio Fichtennadel Gin / Bio Fichten Tonic 10,90

** Gibt's auch alkoholfrei als Fichtenwasser 5,90*

Bio Rosen Secco

Apfel-Rose-Minze / alkoholfrei / von Jörg Geiger 0,1l 4,90

Gurke & Limette

Bio Fichtennadel Gin / Gurke-Minz-Limette / Ginger Ale 0,2l 7,90

Rumfrüchtle

In Rum eingelegte Früchte vom Oberhof mit Durbacher Riesecco aus Baden 11,5% 0,1l 5,20

Aperol Spritz

Sekt / Aperol / Mineral 0,2l 7,20

Hopfenhugo

Bier, Holunderblüte & Bio Quitte 0,2l 7,20

GETRÄNKE

Apfel, Rhabarber, Johannisschorle	0,5l	4,10	0,25l	3,60
Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	4,90	0,25l	3,90
Apfel & Johannissaft pur	0,5l	4,90	0,25l	3,80

Apfel & Johannisseere= 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 Strenobstwiesen
„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	4,30	0,25l	3,70
--------------------------	------	------	-------	------





Waldvogels grüne Küche

Wir sind auf dem Weg zum Bio Betrieb

Aus der Landwirtschaft entsprungen- wollen wir wieder dahin zurück,
wo wir eigentlich herkommen.

Wir bauen unser gesamtes Gemüse Angebot, unsere Salatvielfalt,
unsere wilden Kräuter, unsere Blüten und Blumen und Beeren und
das Streuobst ganzjährig an & verarbeiten das zu 100 % in unserem
Betrieb.

Wir kaufen Bio ein, regional & saisonal.

Bei uns hat der kleine km Vorrang vor dem vielfältigen Angebot.
Wir kochen voller Freude, gesund & bodenständig, grundsätzlich
kreativ und aus Überzeugung handwerklich ehrlich.

Unser ganzes Herz gehört unserem BIOLAND Garten den unser
Chef Gebhard ganzjährig betreibt.

Stolz sind wir auch auf unseren 100 %
Bezug von Fleisch aus Bayern.

Unser Lammfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Herde von
Martins Schafen in Oxenbronn und Schäferei Fischer, Naichen.

Mittlerweile sind auch alle Säfte regional
und teilweise sogar selbst hergestellt.

Suppen

Kürbissuppe *vegetarisch*

Das Beste im Herbst - Kürbissuppe, leicht würzig mit Kernöl 8,20
auf Wunsch reichen wir hausgemachtes Kartoffelbrot 2,90

Suppe von der Garten Tomate *vegan*

Kräftige Suppe aus Bio Tomaten mit ganz viel Kräutern 7,90

Flädlesuppe

Hausgemachte Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 7,20



Magendrätzerle

Ein kleines vorneweg

Zucchini Kühle *vegetarisch*

Kühle von der Freiland Zucchini,
grüne Gartensalate mit gepickelter Gurke,
dazu Joghurt Kräuter- Knoblauch Dip 8,20

Maiskrem *vegan*

Gerührter Maisgrieß mit gebratenem Waldpilz
und eingelegten Balsamico Kirschen
aus dem eigenen Garten 9,20

Datschi von der Sommertomate *vegetarisch*

Ja tatsächlich!

Datschi- süß- Tomate- Streusel. 😊
mit Wildkräutersalat obenauf & Schmand 7,50

Brotgedeck vom Grill *vegetarisch*

Kartoffelfladenbrot ausm Blech,
frisch auf den Grill dazu Tomaten Frischkäse
aus der Tomatenernte 23 gerührt 5,90

Bio Garten Salate

Kürbisliebe

vegetarisch/ enthält Haselnuss/ Mandel & Kürbiskerne

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's knusprig gebackene Kürbisstücke im Back Teig.
Serviert mit Kartoffelfladenbrot und Joghurt Kräuter dip 17.-

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.
Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel mit Joghurt Kräuterdip und Kartoffelfladenbrot 19.-

Gurkenquiche *vegetarisch*

Wer soll nur all die Gurken essen- das war die Frage den ganzen Sommer lang....
Und daraus wurde die Idee „Gurkenkwitsche“ geboren.
Diese Sommerode gibt's mit leckeren Herbstsalaten und Tomaten Chutney 18.-

Oxenbronner Hirtenfladen

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill, gefüllt mit Herbst Gemüsen,
würzigem Hackfleisch vom Oxenbronner Weidelamm & Rindfleisch, Käse und Schmand 22.-

Kartoffelfladenbrot backen wir täglich frisch aus dem Mehl vom Biohof Weber.



Vegi Et Vegan

Herbst Lebenslust *vegan*

Vielerlei von der Tomate
in Gelb und Rot.

Die Ernte 23 gibt's geschmort,
als Püree, gepickelt
und als kleines Süppchen
mit Kokossahnehäubchen
und Pesto auf dem Teller
23.-

Sommerkürbis *vegetarisch*

Harte Schale – weicher Kern...
Er ist, wie so vieles aus unserem Garten.
Gelb und soft, wird kurz gegrillt
und mit Feta eingebettet.
Mit Pesto, Wildkräutersalat & gepickelter
Tomate serviert.
Ein wenig Sommer im Herbst für
21.-

Feld Gyros *vegan*

Geschnetzeltes von der Sojabohne
mit Zwiebeln und Pilzen
würzig scharf angebraten-
serviert am Brett dazu pikante
Pommes Frites & unser legendäres Ketchup Ernte 2023
25.-

Caprese a la Bioland *vegetarisch*

Aubergine & Tomate gefächert mit Mozzarella.
Leicht angebacken mit Wildkräutersalat obenauf
17.-

Gebackenes Semmelbrot *vegetarisch*

Geröstetes Semmelbrot mit Quitte und Lauch.
Auf Waldpilzrahm angerichtet, mit Preiselbeeren serviert
19.-



Tagliatelle *vegan*

Hausgemachte Weizengrieß Tagliatelle
in leichtem Paprika Letscho mit Malabar Spinat und Herbstkräutern.
Auch hier ist alles, außer der Nudel, aus dem eigenen Garten.
19.-

Hühnertopf vom Weberhof

Webers Suppenhuhn schwimmt glücklich in Waldvogels Gartengemüse.
Was brauchts dazu mehr, als ein Stück Brot vom Grill
15,90



Lachsforellen Bruschetta

Bella Italia als Schwäbische Brotzeit.
Ein Holzofenbrot- gebuttert- belegt mit
hausgebeizter Lachsforelle von
Vollmann Schipper Mindelaltheim.
Mit Ziegenkäse und marinierten Zwiebeln
überbacken, bisserl Pfeffer & Gartengrün.
13,90

Wurstsalat 1928

Geschnittene Lyoner – dünn –
damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua,
Essiggurka und viiiieeel Brot.
12.-
Gibt's auch mit Käse.

Käse & Wein *vegetarisch*

Käse von der Bio Käserei Herzog,
Waldvogels eingelegtes Gemüse
aus dem Bio Gartenbau,
dazu ein Gläsle Wein,
vom Bio Winzer Sander 0,1l.
Mit Fladenbrot vom Grill 17,90

Zupfbrot *vegetarisch*

Kleines Laib Kartoffelbrot mit Obatzder überbacken, hausgemachtem Essiggmüs & Salzbrezeln
Zum Verlieben hübsch & lecker.
9,20



Aus Töpfen & Pfannen

Dorade vom Grill *glutenfrei*

Ganze Dorade vom Grill
- hohl ausgelöst-
nebs Gurken-Tomatengemüse-
Sommer Ernte mit Kartoffeln
und Kräuterbutter
27,90

Waidmannsdank

Edles Ragout von Hirsch,
Reh & Wildschwein
(bayrische Staatsforsten Weißenhorn)
mit Spätzle.
Serviert mit Rahmwirsing
und Preiselbeeren.
29.-

Mendora- Azubi 1. Lehrjahr, Franzi- Köchin-ehemalige Azubine, Susann unsere Küchenchefin.

Rahmlendchen im Speckmantel

Einer der Waldvogelklassiker.
Schweinelenenden aus der Allgäuer Metzgerei im Speckmantel
auf Pilz Rahm mit Spätzle und kleinem Gartensalat
25.-/ klein 23.-

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen (Rohgewicht ca. 180 g)
(Metzgerei Baur/Zadels bezieht ausnahmslos von Allgäuer Bauern)
würzig vom Grill, dazu Käsrhahmspätzle, geschmelzte Zwiebeln
und Rotwein-Thymianjus. Serviert mit einem kleinen Gartensalat.
33.-

Saltimbocca vom Kalb

Kommt hübsch daher - umarmt vom Rauchschenken & Salbei.
Auf Schmorgurken mit Webers Kartoffeln serviert mit feiner Thymianjus
31.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites,
Ketchup und herbstlicher Gartensalat
19.-/ klein 17.-



Süßer Herbst

Schwäbisches Pistazieneis

enthält Haselnuss

Ein absolut nussiges Geheimrezept!
Serviert auf geweckten Quitten 8,20

Zwetschgenhimmel

Mollig warme Zwetschgen
mit zwei Kugeln Vanilleeis & Rahm 7,50

Kleines Zwetschgle

Kleines Tässle mit warmen Zwetschgen,
einer Kugel Vanilleeis und Rahm 4,90
Gibt's auch Vegan mit Toffee Eis.

Streuobstdatschi

Hausgebackener Datschi vom Streuobst.
Mal Apfel, mal Birne, mal Zwetschge. Vanilleeis &
Rahm 6,90

Ein Stück Kuchen

Hübsch garniert mit Rahm 4,20

Steffis Bierlikör

Warmer Bierlikör mit Rahm 4,50

Nussknusper

Gerührt und nicht geschüttelt –
unser selbstgemachter weißer Baileys
mit einer Kugel Haselnusseis &
hausgemachtem Nussknusper 6,20

Eispresso

Espresso, Vanilleeis & Obstgarnitur 6,20

Unsere Herbst Eissorten Je Kugel 2,40, Rahm dazu 80 ct.

Uli von Bocksberg Eis

Schokolade / Joghurt / Vanille / Haselnuss / Sauerkirsche vegan

Waldvogel Eis

Gin Sorbet / Kirschsorbet aus eigenen Kirschen / Schwäbisches Pistazieneis / Kaffee

Carte d'or

Toffee Vegan

Bio Kaffee

Kaffeerösterei

Guntiaroma Ginzburg

BIO Kaffee Arabica 100%	3,60
BIO Espresso Robusta & Arabica	3,30
BIO Espresso doppelt	4,20
BIO Espresso Macchiato	3,60
BIO Cappuccino	4,10
BIO Milchkaffee	3,90
BIO Latte Macchiato	4,10
Tasse heiße Schokolade	4,10
Tasse Schokolade mit Rahm	4,90

Bio Tee Charitea

Pfefferminze, Kräuter, Chai,
Earl Grey, Grüner Tee,
Ingwer Zitrone, Früchtetee
Glas Tee 4,20
Teekännchen 5,90

Waldvogel's Weinlese

WEISSER WEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
Vorspiel Weiß			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee fruchtig-liebend	4,90	8,20	25,00
Grauburgunder			
Weingut Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, Apfel & Birnenaroma	4,60	7,90	24,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein			
Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	5,60	9,20	29,00
Weißer Burgunder			
Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz, Trocken, Ananas, Birne, Kräuter, Pfalz	4,60	7,90	24,00
Seehas GUTSWEIN			
Weingut Aufricht, Bodensee, Rivaner & Pinot Trauben, fein trocken	4,90	8,20	25,00
Gold Weiß			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Kerner & Muskateller, fruchtig	4,60	7,90	24,00

ROSE WEIN

Österreichischer Rose´			
Weingut Anton Bauer, eine Cuvee mit Zweigelt, Syrah & Merlot, beerig herb	5,60	9,20	29,00
Prachtstück – DER KULT Rose´			
Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	4,90	8,20	25,00
Vorspiel Pink			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee mit Erdbeernote	4,90	8,20	25,00
Gold Rose			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Rote Beeren, Cuvee Muskat & Trollinger	4,60	7,90	24,00

ROTER WEIN

Primitivo			
Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	4,20	7,20	23,00
Lagrein			
Weingut Muri Gries, Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	5,60	9,20	29,00
Schwarzer			
Weingut Metzger, Pfalz, Cabernet Franc & Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	5,10	8,90	27,00
Gold Rot			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	4,60	7,90	24,00

Weinschorle

Weiss/rose gibt's süß/sauer
0,5l 7,20 // 0,25l 5,20



Waldvogel 's Nachmittagskarte

Nachmittags von 14 bis 17:30 Uhr bieten wir eine kleine Auswahl an Speisen an.

Flädlesuppe

Kürbissuppe *vegetarisch*

Hausgemachte Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 7,20

Das Beste im Herbst - Kürbissuppe, leicht würzig mit Kernöl 8,20

Zucchini Kuchle *vegetarisch*

Kuchle von der Freiland Zucchini, grüne Gartensalate mit gepickelter Gurke & Joghurt Kräuter- Knoblauch Dip 8,20

Zupfbrot „Zupf mich/ teil mich/ ess mich“

Kleines Kartoffelbrot mit Obatzder überbacken, hausgemachtes Essiggmüs & Salzbrezeln 9,20

Kürbisliebe *vegetarisch/ enthält Haselnuss/ Mandel & Kürbiskerne*

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.

Dazu gibt's knusprig gebackene Kürbisstücke im Back Teig.

Serviert mit Kartoffelfladenbrot und Joghurt Kräuterdip 17.-

Oxenbronner Hirtenfladen

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.

Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill, gefüllt mit Herbst Gemüse, würzigem Hackfleisch vom Oxenbronner Weidelamm & Rindfleisch, Käse und Schmand 22.-

Sommerkürbis *vegetarisch*

Er ist gelb und ganz soft, wird kurz gegrillt und mit Feta eingebettet. Mit Pesto, Wildkräutersalat & gepickelter Tomate serviert. Ein wenig Sommer im Herbst für 21.-

Wurstsalat 1928

Bubesheimer Lyoner – dünn - damit's nach viel aussieht ☺

Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und Barbaras Holzofen Brot 12.-

Feld Gyros *vegan*

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten-serviert am Brett dazu pikante Pommes Frites & unser legendäres Ketchup Ernte 2023 25.-

Gebackenes Semmelbrot *vegetarisch*

Geröstetes Semmelbrot mit Quitte und Lauch.

Auf Waldpilzrahm angerichtet, mit Preiselbeeren serviert 18.-

Hühnersuppe vom Weberhof

Webers Suppenhuhn schwimmt glücklich in Waldvogels Gartengemüse.

Was brauchts dazu mehr, als ein Stück Brot vom Grill 15,90

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites, Ketchup und Herbstlicher Gartensalat 19.-/ klein 17.-

Am Nachmittag gibt's auch alle Desserts & Kaffee gibt's sowieso allaweil.