



WALDVOGELS GRÜNE KÜCHE

Wir sind auf dem Weg zum Bio Betrieb

Unser Betrieb ist aus der Landwirtschaft entsprungen.
Das Leben der Natur ist uns ein Vorbild.

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

Wir kaufen bewusst Bio ein, bevorzugen 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 Seniorchef Gebhard ganzjährig betreibt.

Stolz sind wir auf unseren 100 %
Bezug von Fleisch aus Bayern.
Unser Lammfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Herde
von Martin Pröbstle, Oxenbronn.

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

Unsere allgemeinen Bio Lebensmittel

Eier, Kartoffelwaren, Gebäcke, Mehl, Fleisch, Tee, Essig, Öl, Kaffee, Blumen, Kräuter,
Salate, Streuobst, Gemüse, Obst, Getränke, Wein, Jubelbier, Gewürze

Unsere Produkte von unseren direkten Bioland Verbands Partnern

Gemüse, essbare Blüten, Kräuter, Blumen- alles vom eigenen Hof
Gemüse, Kartoffeln, Kroketten, Zucker, Pilze
Obst, Süßwaren, Backlebensmittel
Mehl, Trockenware, Gewürze, Senf
Milchprodukte, Ziegenkäse, Käse
Wurstwaren, Speck
Gebäck



DE-ÖKO-006-Waldvogel

WILLKOMMEN

IM WALDVOGEL

&

WALDVOGEL BIOLAND GÄRTNEREI



WALDVOGEL'S ÖFFNUNGSZEITEN

Montag
Dienstag - Sonntag
Frühstück

Ruhetag
geöffnet (Sonntag ab 16:00 Uhr zu / 15:00 Ende Küche)
Montag - Freitag von 06:30-10:00 Uhr
Samstag – Sonntag – Feiertag von 07:30-10:00 Uhr



**Für mehr Bio
in der Profiküche**

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

GETRÄNKE

Quittenliebe.

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



| | | | | |
|---|------|------|-------|------|
| Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle | 0,5l | 5,20 | 0,25l | 4,40 |
| Hauseigener "Waldgarten" Quittensaft pur | 0,5l | 6,80 | 0,25l | 5,80 |
| Apfel o. Rhabarber o. Johannisbeerschorle | 0,5l | 4,80 | 0,25l | 4,30 |
| Apfel o. Johannisbeer Saft pur | 0,5l | 5,80 | 0,25l | 4,80 |

Günzburger Radbier

| | | | | |
|---|------|------|------|------|
| Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen | 0,5l | 4,80 | 0,3l | 4,30 |
| Hausbier natur „Beckensteiner“ / Radler | 0,5l | 4,80 | 0,3l | 4,30 |
| Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör | 0,5l | 7,80 | | |

Berg Brauerei Ehingen

| | | | | |
|---------------------------|------|------|------|------|
| Jubelbier – unser Biobier | 0,5l | 5,10 | 0,3l | 4,80 |
|---------------------------|------|------|------|------|

Riegele Bier Augsburg

| | | | | |
|-----------------------------|------|------|------|------|
| Dunkles Bier | 0,5l | 4,80 | 0,3l | 4,30 |
| IPA Alkoholfreies Craftbeer | 0,3l | 4,80 | | |
| Alkoholfreies Radler | | | 0,5l | 5,20 |

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 | 4,80 | 0,25l | 4,30 |
|---------------------------------|------|------|-------|------|



Bio Kaffee

Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

| | |
|--------------------------------|------|
| BIO Kaffee Arabica 100% | 3,90 |
| BIO Espresso Robusta & Arabica | 3,50 |
| BIO Espresso doppelt | 4,50 |
| BIO Espresso Macchiato | 3,80 |
| BIO Cappuccino | 4,20 |
| BIO Milchkaffee | 4,20 |
| BIO Latte Macchiato | 4,50 |
| Tasse heiße Bio Schokolade | 4,50 |
| Tasse Bio Schokolade mit Rahm | 5,20 |

Bio Tee

| | |
|----------|------|
| Becher | 4,20 |
| Kännchen | 6,20 |

Pfefferminze, Kräuter, Chai
Earl Grey, Grüner Tee
Ingwer Zitrone, Früchtetee



APERITIF

RUMFRÜCHTE

Sekt mit eigenen BIO Rumfrüchten verfeinert 0,1l 5,40

QUITTENSECCO

Alkoholfrei, spritzig, frisch 0,1l 5,40

GIN TONIC

Waldvogels Gin Fichte 28

– **Craft Spirit Award BRONZE Sieger** -

mit hauseigenem Fichten Tonic aufgegossen 0,2l 10,90

FICHTEN WASSER

Waldvogels Tonic - einzigartig erfrischend! 0,2l 7,70

APFELBIER

Bier & naturtrüber Apfelsaft 0,3l 4,50

APEROL SPRITZ

Klassisch wie man ihn kennt – nur besonders hübsch 😊 0,2l 7,70

SARTI SPRITZ

Blutorangen Likör mit Sekt & Mineralwasser aufgegossen 0,2l 7,70

QUITTE & TONIC ALKOHOLFREI

Gin (alkoholfrei) / Bio Quitte / Fichtentonic 0,2l 9,20

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kaffee Likör, Zuckersirup 10,90

ALTWEIBERSOMMER

BIO Erdbeerchen in Vodka ertränkt - auf Eis serviert 4cl 6,40

HINTERHER

Schlehenlikör, Williams Birne, Marillenbrand **von Birkles Tröpfle**

Kakao-Nuss Likör, Kirschlikör, Apricot Brandy **von Helmut Schenk aus dem Emmental**

Odl – **der bayerische Ramazotti mit 1000000000tausend Kräutern** 😊

Bierlikör – **freille selbergmacht – eiskalt - a siaß' Bier** je 2 cl 3,90



Waldvogel

Bioland Partner seit 2023

Gebhard Ihle Bioland Gärtnerei

Bioland Partner seit 2005



SUPPEN



Kürbissuppe *vegetarisch & glutenfrei*

Das Beste im Herbst, serviert mit Kernöl & Kürbiskernen 8,50

Gibt's mit gegrilltem Fladenbrot dazu 3,90

Suppe von der Garten Tomate *pflanzlich & glutenfrei*

Kräftige Suppe von unseren Sonnentomaten Ernte 24 mit ganz viel Kräutern 7,90

Flädlesuppe *kräftig & wärmend*

Hausgemachte Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 6,90

Gutes Tun.

Kurze Transportwege durch eigenen Anbau. Regionale Lieferanten. Saisonale Produkte. Photovoltaik. Artgerechte Tierhaltung fördern. Biodiversität. Förderung Bio/ Einkauf Bio. Ökostrom. Verzicht auf Pestizide. Bio Reinigungsmittel. Verzicht auf Einmalprodukte. Mülltrennung.



MAGENDRÄTZERLE

Ziegenkäse im Speckmantel

Eingewickelter Ziegenkäse im Bio Speckmantel
mit allerlei an grünen Salaten
und fruchtigem Bio Chutney
7,90 eins 12,90 zwei 19,90 drei

Naanbrot *pflanzlich*

Kleine würzige Fladen vom Grill
mit Herbstkräuterdip
6,90

Viererlei Probiererle *vegetarisch*

Ein Zungenbrecher ☺
Tomatensuppe im Tässle,
Buabaspitzle mit Dip und ein kleiner Bioland Gruß
in der Mitte
12.-

Bio Gartensalat

Das Beste aus unserer eigenen Bioland Gärtnerei
6,50



BIO GARTEN SALATE IM HERBST

Kürbisliebe *vegetarisch*

Allerlei an marinierten Bio Herbstsalaten in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's knusprig gebackene Kürbisstücke vom eigenen Sommerkürbis
im Backteig mit Joghurt Kräuterdip 21.-

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Herbstsalaten in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel
Mit Bio Joghurt Kräuterdip und Bio Kartoffelfladenbrot 22.-

Grünes Gurken Verlangen *vegetarisch*

Wer soll nur all die Gurken essen- das war die Frage den ganzen Sommer lang....
Und daraus wurde die Idee „Gurken Fladen“ geboren.
Diese Sommerode gibt's mit leckeren Herbstsalaten und Gurkenchutney 19.-

Oxenbronner Hirtenfladen

Allerlei Bio Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate
in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill, gefüllt mit Bio Gemüsen,
würzigem Hackfleisch vom eigenen Oxenbronner Weidelamm
& Rindfleisch, Käse und Schmand 25.-



VEGETARISCH & PFLANZLICH

Sommerkürbis *vegetarisch*

Harte Schale – weicher Kern...
Er ist, wie so vieles aus unserem Garten.
Gelb und zart, wird kurz gegrillt und mit Feta eingebettet.
Mit Pesto, Wildkräutersalat & gepickelter Tomate serviert.
Ein wenig Sommerlaune im Herbst.
23.-

AbersowasvonkeinBurger *pflanzlich* *glutenfrei möglich*

Waldvogels Burgerkreation mit gebratenem Bioland Gemüse vom Grill,
unser legendäres hausgemachtes Bio Ketchup Ernte 24,
obenauf Bio Herbstkräuter Dip und Bio Wildkräutersalat
dazu gegrilltes Fladenbrot
24.-

Nudelflatschen *vegetarisch*

In der Pfanne geschwenkt werden unserer Nudelflatschen.
Hausgewutzelte Nudeltaschen - mit Feta, Kürbis, Lauch, Frischkäse,
Butter, Kürbis, Nüssen und Parmesan
25.-



Gebackenes Semmelbrot *vegetarisch*

Geröstetes Semmelbrot mit karamellisierter Bio Quitte & Bio Lauch.
Auf Bio Waldpilzrahm angerichtet, mit Bio Preiselbeeren serviert
19.-

Dazu ein Bioland Garten Salat ? Gibt's für 6,20



GURKEN

Soweit das Auge reicht.
Wir haben jedes Jahr eine gesegnete Ernte.
Hier ein kleiner Auszug was wir aus Gurken
alles produzieren:

Ketchup, Chutney, Gurken Verlangen,
Essiggurken, Gurken Carpaccio,
Gurkenquiche, Gurkendatschi.

AUS TOPF & PFANNE

Waidmannsdank

Edles Ragout von Hirsch, Reh & Wildschwein
serviert mit hausgemachte Kartoffel Buabaspitzle, cremigem Bio Gemüse
vom Wirsing & Karotte, dazu geweckte Bio Preiselbeeren
29.-

Schäferliebe

Lammkühle vom heimischen Weidelamm
aus Oxenbronn zu einem
„wirnennenesnichtBurger“ kreiert.
Serviert mit herbstlichem Grillgemüse & Dip. Leckerschmeckermääh!
28.-



Rahmlendchen im Speckmantel

Einer der Waldvogelklassiker.
Schweinelenden aus der Allgäuer Metzgerei im
Speckmantel auf Waldpilzrahm mit Spätzle,
Bio Gartensalat
26.- / klein 24.-

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom Allgäuer Bio Ochsen
(Rohgewicht ca. 180 g)
würzig vom Grill, dazu Käsrähmspätzle,
geschmelzte Zwiebeln und Rotwein-Thymianjus.
Serviert mit einem Bio Gartensalat
37.-

Fisch im Garten

Filet vom Mindeltaler Saibling
auf allerlei Gemüseernte,
mit gerösteten Kartoffeln,
Pesto von Sommerkräutern &
Wildkräutersalat obenauf
29.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Bio Pommes Frites,
Bio Ketchup Ernte 24 und Bio Gartensalat
23.- / klein 19.-

Käsrähmspätzle *käsrig*

Hausgemachte Spätzle mit viel Käse und Rahm eingekocht.
Mit Röstzwiebel und Bio Gartensalat serviert
19.-

KALTMAMSELLS KÜCHENLAUNE



Rauchlachs Bruschetta

Bella Italia alias Schwäbische Brotzeit.
Ein Bio Holzofenbrot,
gebuttert und liebevoll belegt mit Rauchlachs,
kremigem Ziegenkäse und marinierten
Bio Zwiebeln überbacken,
bissertl Pfeffer & Gartengrün.
14,90

Wurstsalat 1928 ^{BIO}

Geschnittene Lyoner – dünn –
damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua,
Essiggurka und hausgebackenes Holzofenbrot.
12,90

Portion gebratene Kartoffel dazu? 5,90

Wurstsalat & Käs ^{BIO}

Geschnittene Lyoner &
Roggenburger Käse von der Käserei Herzog.
Mit ma Haufa Zwiebel dazua,
Essiggurka und hausgebackenes Holzofenbrot.
12,90

Michl's liabschde Brotzeit ^{BIO}

Was wäre wohl das Leben ohne Wienerle?
A paar Wiener mit Bio Linsen &
hausgemachten Bio Spätzle 15.-
Gibt's auch mit zwei Paar Wiener 19.-

Wirtshauskinder-Käsebrot ^{BIO}

Dieses Brot kennen nur „Wirtshauskinder“.
Dieses Käsbrot, wenn man nachts durchs Wirtshaus
schleicht, die Arbeit noch lange nicht rum ist
und der Magen ruft.

Ein Käsebrot mit:

Dreierlei Käsesorten, Zwiebeln, süßem Senf
irgendwas Süßem & irgendetwas Würzigem
Liebevoll angerichtet mit Salat

14.-

HOLZOFENBROT

Freitags, früh morgens,
wenn noch alles Dunkel ist
Barbara lässt den Ofen glühn,
die Knethaken tanzen

Ab 11 Uhr gibt's jeden Freitag
frischgebackenes Holzofenbrot

Laib 4,90

Wir backen bis 1.11 im Brotbackhaus,
dann ist Winterpause bis April.

Kartoffelbrot

auf Vorbestellung
(mit Rosmarin, Olivenöl, Hagelsalz)
Blech 12 €

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 Rosé | | |
| 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, dunkle beere, Barrique gereift | 10,90 | 35,00 |
| Gold Rot  | | |
| Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt | 8,70 | 29,00 |



SÜSSER HERBST

Herbst Himmel ^{BIO}

Warme Johannisbeerle – eigene Ernte mit zwei Kugeln Vanilleeis & Rahm 7,90
gibt's als kleinen Himmel für 5,40
Und natürlich auch vegan mit Toffee Eis

Johanna *pflanzlich* ^{BIO}

Johannisbeerkuchen mit Streusel 5,30
Gibt's auch mit Toffee Eis 7,90

Strenobstküchle ^{BIO}

Gebackene Küchle von Apfel oder Birne mit Vanilleeis & Beerenragout 8,40

Zwetschgadatschi ^{BIO}

Hausgebackener Datschi mit Vanilleeis & Rahm 6,90

Steffis Bierlikör ^{BIO}

Warmer Bierlikör mit Rahm 4,70

Flotte Lotte ^{BIO}

Eierlikör mit Schokoladeneis & Rahm im Tässle 5,20

Gluscht

Schwäbisches Wort für „waskleinesundsündhaftes“
Kleines Schokotartelettes mit Liebe 4,20

Schoko & Böhnchen *pflanzlich*

Bio Espresso & Schokoladen Tartelett hübsch verführt 7,50

Unsere Herbst Eissorten Je Kugel 2,60

Eis ^{BIO}

Schokolade / Himbeer *pflanzlich*
Vanille / Toffee

Selbstgemachtes Eis ^{BIO}

Johannisbeere
Quitte
Kaffee

BIO Kaffee ^{BIO}

Kaffeerösterei

Quantiaroma Ginzburg

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

BIO Tee *Charitea* ^{BIO}

Pfefferminze, Kräuter, Chai, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer Zitrone, Früchtetee

Glas Tee 4,20

Teekännchen 5,90



Ja, wen haben wir denn da ? Unseren Azubi Max im 1. Ausbildungsjahr

Waldvogel 's Nachmittagskarte Von 14 bis 17:30 Uhr

Kürbissuppe *vegetarisch, glutenfrei*

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

Suppe von der Garten Tomate *pflanzlich, glutenfrei*

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

Naanbrot *pflanzlich*

Kleine würzige Fladen vom Grill mit Herbstkräuterdip 6,90

Kürbisliebe *vegetarisch*

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's knusprig gebackene Kürbisstücke vom eigenen Sommerkürbis
im Back Teig mit Joghurt Kräuterdip 19.-

Schnitzeltraum

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

Nudelflatschen *vegetarisch*

In der Pfanne geschwenkt werden unserer Nudelflatschen.
Gefüllte eigene Nudeltaschen aus dem Pfännle - mit Feta, Kürbis, Lauch-
Butter, Kürbis, Nüssen und Parmesan 23.-

Rahmlendchen im Speckmantel

Schweinelenden im Speckmantel
auf Pilz Rahm mit Spätzle und kleinem Gartensalat 26.-

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom Allgäuer Bio Ochsen
würzig vom Grill, dazu Käsrähmspätzle, geschmelzte Zwiebeln
und Rotwein-Thymianjus. Serviert mit einem Bio Gartensalat 37.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites,
Ketchup und herbstlicher Gartensalat 22.- / klein 19.-

Käsrähmspätzle *käsig*

Hausgemachte Spätzle mit viel Käse und Rahm eingekocht.
Mit Röstzwiebel und herbstlichem Gartensalat serviert 19.-

Wurstsalat 1928

Geschnittene Lyoner – dünn –damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und hausgebackenes Holzofenbrot 12.-

Michl's liabschde Brotzeit

Was wär des Leben ohne Wienerle ? A paar Wiener mit Linsen & Spätzle 15.-
Gibt's auch mit zwei Paar Wiener 19.-

... und die Desserts & Kaffee gibt's sowieso allaweil