



# 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](http://www.bioland.de)

# GETRÄNKE

## Quittenliebe.

**Unser Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quitten. Unsere Quittenbäume stehn 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  
„winnennesnichtBurger“ kreiert.  
Serviert mit herbstlichem Grillgemüse & Dip. Leckerschmeckermäh!  
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 <sup>BIO</sup>

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 <sup>BIO</sup>

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

## Michl's liabschde Brotzeit <sup>BIO</sup>

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-Käsebrod <sup>BIO</sup>

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

### Ein Käsebrod 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.

### **Kartoffelfladenbrod**


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

# WALDVOGELS WEINLESE




## WEISSER WEIN

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

## ROSE WEIN

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

## ROTER WEIN

<b>Merlot</b> 		
Weingut Sander, Merlot, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Pflaume, trocken	10,90	35,00
<b>Aufrichtig Rot</b> 		
Weingut Aufricht, Cabernet & Pinot Noir, rot/schwarze Früchte, Vanille, trocken	-----	45,00
<b>Filet Noir Schwarzer</b>		
Weingut Metzger, Cabernet Franc / Sauvignon, dunkle beere, Barrique gereift	10,90	35,00
<b>Gold Rot</b> 		
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	8,70	29,00



# SÜSSER HERBST

## Herbst Himmel <sup>BIO</sup>

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* <sup>BIO</sup>

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

## Strenobstküchle <sup>BIO</sup>

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

## Zwetschgadatschi <sup>BIO</sup>

Hausgebackener Datschi mit Vanilleeis & Rahm 6,90

## Steffis Bierlikör <sup>BIO</sup>

Warmer Bierlikör mit Rahm 4,70

## Flotte Lotte <sup>BIO</sup>

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 <sup>BIO</sup>

Schokolade / Himbeer *pflanzlich*  
Vanille / Toffee

### Selbstgemachtes Eis <sup>BIO</sup>

Johannisbeere  
Quitte  
Kaffee

## BIO Kaffee <sup>BIO</sup>

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* <sup>BIO</sup>

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*