



Getränke



SÄFTE & SCHORLEN

Hauseigene Bio Quittenschorle	0,5l	5,20	0,25l	4,50
Apfel / Johannisbeerschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,20
Apfel / Johannisbeer Saft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,20

Saison Bio Limo	0,5l	5,50
-----------------	------	------

Selbst gemacht & je nach Ernte: Johannisbeere, Rosmarin-Zitrone, Rose-Lavendel

BIO BIER **Berg Bräu Ehingen**

Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Helles / Radler	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Cyriakus alkoholfrei			0,3l	4,90
Alkoholfreies Radler	0,5l	5,10		
Apfelbier	0,5l	5,10	0,3l	4,90
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	8,20		

APFELWEIN AUS GEBHARDS KELLER

Most pur
0,2l 4,30 / 0,5l 6,90 / 1,0l 17.-

Most Schorle
0,25l 4,50 / 0,5l 5,90

WASSER

Wasser mit Kohlensäure / still	1l	6,50	0,5l	3,70
--------------------------------	----	------	------	------

LIMONADEN

Fanta, Coca-Cola, Spezi, Sprite	0,5l	4,90	0,25l	4,40
Fichtenwasser			0,25l	6,90

BIO KAFFEE

BIO Kaffee Arabica 100%	3,90
BIO Espresso Robusta & Arabica	3,60
BIO Espresso doppelt	4,40
BIO Espresso Macchiato	3,90
BIO Cappuccino	4,50
BIO Milchkaffee	4,50
BIO Latte Macchiato	4,70
BIO Schokolade	4,90
BIO Schokolade mit Rahm	5,50

BIO TEE

Becher	4,50
Kännchen	6,90

Pfefferminze / Kräuter
Chai / Earl Grey
Grüner Tee / Ingwer Zitrone
Früchte / Rooibos



Für mehr Bio
in der Profiküche
Beratungsinitiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



ENGLISH MENU

Wir sind Partner

Aperitif



* AUF DIE GOLDENEN TAGE *

CHAI MARTINI

Eigener Gin / hausgemachter Chai Sirup / Milch **vegan möglich** 0,2l 10,90

SAISON SPRITZ

Bitter / Bitter alkoholfrei / Berry / Johannisbeere / Ingwer Zitrone
Prosecco & Soda

0,2l 8,20

ROSENSECCO

Jörg Geiger / alkoholfrei / Rose, Minze, Erdbeere

0,1l 5,70

PROSECCO

Prickelnd mit Schischi

0,1l 5,70

MARTINI

Martini alkoholfrei & Waldvogel Tonic

0,2l 7,90

RUMFRÜCHTLE

In Rum ertränkte Träuble mit Sekt

0,1l 6,20

FICHTEN WASSER

Waldvogels Fichtenlimonade - einzigartig erfrischend!

0,2l 6,90



GIN TONIC

4 CL Waldvogels Gin „Fichte 28“
mit 0,23l Tonic Water aufgegossen 10,90 **alkoholfrei möglich**

OBERHOF APFELWEIN

In Gebhards Erdkeller gereift.
Unser Apfelwein in 1l Flasche 17.-

WALDVOGELS „HINTERHER“

Bio Kräuter Likör / Bio Cassis Likör / Bio Williams Christ
Hausgemachter Bio Kaffeelikör / Bio Kirschbrand / Bio Haselnuss Likör
2 cl 4,70

Alle Preise auf der Karte sind in € ausgewiesen.

Wir freuen uns positive Internetbewertungen & auch das traditionelle Trinkgeld ist eine lieb gemeinte Geste für ein klasse Team.

Suppe & Magendrätzerle



Kürbissuppe **glutenfrei & vegan**

Ackerkürbis Hokkaido / Kernöl / Kürbiskerne	8,20
Mit Fladenbrot	+3,90
Als Hauptgang / Fladenbrot	15,00

Suppe von der Garten Tomate **glutenfrei & vegan**

Sonnentomaten Ernte 26 / Wildkräuter	7,90
--------------------------------------	------

Flädlesuppe

Eierflädle / Rinderbrühe / Gartengrün	6,90
---------------------------------------	------

SHARE IT & LOVE IT

Vorspeisen Allerlei ab 4 Personen - gerne auch vegan / laktosefrei	11,90 pro Person
--	------------------

Ziegenkäse im Speckmantel

Ziegenkäse (2) im Speckmantel / allerlei grüne Salate	
Apfel-Kürbis Chutney / gegrilltes Fladenbrot	13,50
Als Hauptgang	21.-

Karamellisierter Kürbis

Ackerkürbis karamellisiert mit Walnuss & Honig / Kuhmilchkäse	11,90
---	-------

Zucchini im Knuspermantel **glutenfrei & vegan**

Gebackene Zucchini / Zitronen-Kräuter-Joghurt Dip	7,90
---	------

Fladenbrot vom Grill

Fladenbrot / Kürbisfrischkäse	6,90
-------------------------------	------

Freche Mädlä

Kartoffelbuabaspitzle / Zitronen-Kräuter-Joghurt Dip / Gartengruß	8,80
---	------

Herbstsalat

Das Beste aus unserer eigenen Bioland Gärtnerei	7,20
---	------

Dazwischen & vorneweg

Rauchlachs Bruschetta

Gebuttertes Holzofenbrot / Räucherlachs / Ziegenkäse	
Marinierte rote Zwiebel / Pfeffer & viel Gartengrün	17,90

Carpaccio vom Allgäuer Rind

Zartes Rinderfilet / Olivenöl / Parmesan / Bratkartoffeln	
Fladenbrot vom Grill / geweckte Johannisbeeren	24,90

Wurstsalat & Käs´

Lyoner / Emmentaler Käse / Zwiebel / hofeigenes Essiggemüse	
& hausgemachtes Holzofenbrot	12,90
Gibt's auch als richtige „Männerportion“	16.-

Bioland Garten



Schüssel Bioland Gartensalate

Das Beste aus unserer eigenen Gärtnerei / geröstete heimische Nüsse
Gegrilltes Kartoffelfladenbrot

16.-

Bio Kürbisliebe **glutenfrei & vegan**

Allerlei marinierte Herbstsalate / Rapsölvinaigrette
Knusprig gebackene glutenfreie Kürbisstücke vom Sommerkürbis /
Apfel-Kürbis Chutney

19.-

Oxenbronner Hirtenfladen

Allerlei marinierte Herbstsalate / Rapsölvinaigrette / Kartoffelfladenbrot.
Fladen vom Grill mit: Feldgemüse, Hackfleisch vom eigenen Weidelamm
& Rind / Käse & Schmand

25.-

Schnitzeltraum

Allerlei marinierte Herbstsalate / Rapsölvinaigrette / Kartoffelfladenbrot.
Kross gebratene Schweineschnitzel / Zitronen-Kräuter-Joghurt Dip

23.-

Buabaspitzle Salat

Allerlei marinierte Herbstsalate / Rapsölvinaigrette / Kartoffelfladenbrot.
Kartoffelspitzle / Zitronen-Kräuter-Joghurt Dip

19.-

Vegetarisch & Vegan

Nudelflatschen **vegan**

Hartweizengrieß Nudeltaschen gefüllt mit Kürbis, Lauch und Frischkäse.
Ragout von Sommer Tomaten / Heimische Nüsse geröstet / Mandelparmesan

24,90

Sommerkürbis **vegan möglich**

Harte Schale – weicher Kern. Er ist, wie so vieles, aus unserem Garten.
Gelber Sommerkürbis vom Grill / Feta / gepickelte Tomaten / Wildkräuter Pesto

22,90

Gebackenes Semmelbrot

Geröstetes Semmelbrot / Quitte & Lauch / Waldpilzrahm / Johannisbeere
Dazu ein knackiger Herbstsalat

19,90
+ 7,20

Schwäbische Kässpätzle

Hausgemachte Spätzle / viel Bergkäse/ Emmentaler / Rahm.
Hausgemachte Röstzwiebel / knackiger Gartensalat

22.-

Stall, Weide & Wasser



Zwiebelrostbraten

Steak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill.
Käsrahmspätzle / geschmelzte Zwiebeln / Thymianjus.
Serviert mit einem knackigen Herbstsalat 35.-

Flanksteak

200 g Flanksteak aus der Dünung.
Waldpilzgröstl & Speck / Kartoffelstäble / Kräuterbutter 36.-

Waidmanns Dank

Edles Ragout vom Hirsch & Reh aus bayerischen Wäldern.
Kartoffel-Buabaspitzle / Wirsingrahm.
Dazu gibt's geweckte Johannisbeeren 29.-

Schwarzköpfe

Kremig gerührtes Risotto / Rückensteak vom rosa gebratenen Lamm.
Parmesan / geweckte Zwetschgen / Kräuter-Zitronenöl 29.-

Rahmlendchen im Speckmantel

Schweinelendchen in würzigem Speckmantel gewickelt.
Waldpilzrahm / hausgemachte Spätzle.
Dazu gibt's einen knackigen Herbstsalat 26.- / klein 24.-

Schweinerückenschnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Schwein.
Kartoffelstäble / Steffis Ketchup / Herbstsalat 24.- / klein 19.-
Bratkartoffel / Dip 26.- / klein 21.-

Fisch & Garten glutenfrei

Vollmann Schippers Lachsforellenfilet.
Allerlei Ackerernte aus unserem Biogarten / Kartoffeln.
Wildkräuter / Pesto 29.-

Wie wäre es mit?

Pommes
Kräuterkartoffel
Bratkartoffeln
Feldgemüse vom Grill
Waldpilze mit Speck
Semmelbrot gebraten
Wirsinggemüse
Kürbisgemüse

+4,50 pro Portion

Die Beilagen sind kein
eigenständiges Gericht 😊

Süsser Waldvogel



Das beste Eis der Welt

Selbstgemacht	Zwetschge / Haselnuss	2,50 pro Kugel
Auch gut 😊	Vanille / Schokolade	2,50 pro Kugel
Rahm dazu		1,00

Tiramisu **vegan**

Frischkäsekrem / Kaffee / Schokolade / geweckte Hofbeeren	8,20
---	------

Hannis Gartenliebe

Geweckte Beeren / Vanille Eis / Rahm	8,20
Klein	5,50

Apfel Kuchle **glutenfrei**

Gebackene Kuchle aus Streuobstapfeln / Vanilleeis / Beerenragout	8,20
Vegan: Kuchle / Zwetschgeneis / Beerenragout	8,20

Zwetschgendatschi

Streusel	4,90
Vanilleeis / Rahm	7,90

Flotte Lotte

Schokoladeneis / Eierlikör / Rahm	5,50
-----------------------------------	------

Johanna **vegan**

Johannisbeerkuchen Streusel	4,90
Zwetschgeneis	7,50

Eispresso

Espresso / Haselnusseis / Schischi	6,90
------------------------------------	------

Süßes Allerlei / Share it & love it Dessert

Wir zaubern ein Allerlei von unseren Desserts.

Gibt's ab 2 Personen. Vegan möglich. 12,90 pro Person

Unsere kleine Kneipe am grünen Weg

Kräuter Likör / Cassis Likör / Kaffeeelikör	
Williams Christ / Kirschbrand / Haselnuss Likör	4,70 je 2cl



DE

ER

MEERSBURG AM BODENSEE
RIVANER & SAUVIGNON
CASSIS / STACHELBEI
35.-

PFALZ
WEISSBURG./CHARDONNAY
MELONE / SALZZITRONE
39.- FLASCHE INKLUSIVE

DER KNALLER



DER NEISSE

PFALZ
GRAUBURGUNDER
ORANGE / BIRNE / MINERAL
8,7 / 29.-

RHEINHESSEN
SAUVIGNON BLANC
HONIG / LINDENBLÜTE
9,5 / 32.-

DER KLASSIKER



ALTE SCHULE

PFALZ MITTELHAARDT
RIESLING
GELBE STEINFRUCHT / ZITRUS
9,9 / 34.-

WÜRTTEMBERG
MUSKAT & TROLLINGER
HIMBEERE / SÜSSKIRSCHEN
8,7 / 29.-

DAS MUSKATIER



DER PRÄCHTIGE

PFALZ
BLANC DE NOIR
BEERE / MANDEL
8,7 / 29.-

MEERSBURG AM BODENSEE
PINOT NOIR
SCHWARZE FRUCHT
ZARTE VANILLE
45.-

DER AUFRICHT



DER SIMPLE

WÜRTTEMBERG
CABERNET SAUVIGNON & ZWEIFELT
BROMBEERE / WILDKRÄUTER
8,7 / 29.-

PFALZ
BORDEAUX BLEND
KIRSCHEN / BEERE
AUSBAU IM BARRIQUE
10,9 / 35.-

DAS EDELSTÜCK



DER MODERNE

RHEINHESSEN
MERLOT
PFLAUME / HEIDELBEERE
10,9 / 35.-



DER MODERNE

RHEINHESSEN
MERLOT
PFLAUME / HEIDELBEERE
10,9 / 35.-



Für die Kleinsten & die Liebsten

Kindercocktail „Beerenschnute“

Mineralwasser mit unserem leckeren Beerensirup 3,70

Bioland Gartensalat 6,90

Tomatensuppe 7,70

Flädlesuppe Rinderbrühe mit Flädle 7,20

Kinderschnitzel mit Spätzle, Mini Gartensalat & Soß 12.-

Kinderschnitzel mit Pommes, Mini Gartensalat & Soß 12.-

Käsespätzle Spätzle mit Käse & Rahm 10.-

Scheiben vom Semmelknödel mit Sosse 7,50

Kartoffelstäbchen & Ketchup 7,50

Spätzle & Soße 7,90

Halb & Halb – Pommes & Spätzle 9.-

Halb & Grün – Pommes & Salat 9.-

Kleine Biene

Kommt ein Bienenle geflogen mit
Schoko / Vanilleeis und Keks & Schokolinsen 5,90

Kleine Hanni

Hofeigenen geweckten Beeren mit Vanille Eis & Rahm 5,50

Apfel Küchle glutenfrei

Gebackene Küchle aus Streuobstapfeln
Vanilleeis / Beerenragout 8,20

Johanna vegan

Streuselkuchen von der roten Johannisbeere 4,50

Gibt's auch mit einer Kugel veganem Eis 6,90

