



WALDVOGEL

Wirtshaus & Bioland Gärtnerei

„Jetzt isch's Sommer“

Unsere Karte ist gültig bis Ende Juli 2022. Danach wechseln wir auf die Altweiber Sommer Karte.
Unsere Speisen bieten wir von 12-14 und 17-20:30 an.
Nachmittags gibt's Kleinigkeiten siehe letzte Seite.

Glas Riesecco

Pur, Riesling Prosecco aus Baden 11,5% 0,1l 4,20

Quittensecco alkoholfrei

Von van Nahmen 0,1l 4,20

Rosmaries Sommertraum

Gin, Grapefruit, Rosmarin, Orangenlikör, Eis 0,2l 7,90

WiesenSecco

Riesecco, Steffis Löwenzahnsirup 0,1l 4,90

Gin Tonic

Duke of Bavaria, Schweppes Tonic Water, Eis 0,25l 7,50

Gin Tonic alkoholfrei

Siegfried Gin, Schweppes Tonic Water, Eis 0,25l 7,50

Martini alkoholfrei

Martini, Soda, Eis 0,25l 6,90

Die Mostlerin

Most, Apfelsaft, Holunder & Grenadine, Eis 0,25l 6,90



Aperol Spritz

Sekt, Aperol, Orange, Eis 0,2l 6,60

Hugo

Sekt, Holunderblüte, Minze, Eis 0,2l 6,60

Biere

Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei
0,5l 4,10 0,3l 3,50

Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler
0,5l 3,90 0,3l 3,30

Apfelbier- Bier & naturtrüber Apfelsaft
0,5l 4,50 0,3l 3,50

Gaißenhalbe/Weizen/Cola/Kirschlikör
0,5l 6,50

Berg Bräu Ehingen

Jubelbier- nicht nur Bio sondern unfassbar gut
0,5l 4,20 0,3l 3,60

Riegele Biere Augsburg

A_echtes Dunkles Bier
0,5l 4,20
IPA Alkoholfreies Craftbeer
0,33l 4,50
IPA Radler alkoholfrei
0,5l 4,50

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert

Wasser mit Kohlensäure/still
1l 6,10
0,5l 3,40
0,25l 2,70

Limonaden Frucade

Fanta, Cola, Spezi, Limo
0,5l 3,60
0,25l 3,00

Streuobst Säfte

Säfte von der eigenen Streuobstwiesen Ernte & von Burkhardt Säfte

Apfel Schorle naturtrüb
0,5l 3,80
0,25l 3,30

Johannisbeer Schorle
0,5l 3,80
0,25l 3,30

Quittenschorle
0,5l 4,70
0,25l 3,90

Apfel & Johannissaft pur
0,5l 4,90
0,25l 3,50

Holunderblütenschorle
0,5l 3,60
0,25l 3,00

Weinschorle

Weiss/rot/rose gibt's süß/sauer
0,5l 5,50 // 0,25l 4,20

Apfel Most

Spritzig vergorener Apfelsaft naturtrüb
von Gebhards Streuobstwiese
am Oberhof

Most pur
0,2l 3,30 // 0,5l 5,90
Most Schorle süß/sauer
0,25l 2,90 // 0,5l 4,20

Bio Tee von Sonnentor

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

Bio Kaffee

Kaffee von Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%, mild nussig 3,30
BIO Espresso Robusta & Arabica, nussig 2,80
BIO Espresso doppelt 3,90
Cappuccino 3,70
Tasse Milchkaffee 3,70
Tasse heiße Schokolade 3,80
Tasse Schokolade mit Schlag 4,20
Latte Macchiato 3,90



Unser Stolz- die Waldvogelküche

Unser Logo steht für 90 % Waldvogelproduktion

WIR kochen grundsätzlich gut, gesund, bodenständig,
kreativ und aus Überzeugung handwerklich ehrlich.

Das Augenmerk liegt auf regionalem und vor allem saisonalem Einkauf.
Unser ganzes Herz gehört unserem BIOLAND Garten den unser Chef
Gebhard ganzjährig betreibt.

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

Unser Lammfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Herde von Martins
Schafen in Oxenbronn sowie von der Schäferei Fischer in Naichen.
Mittlerweile sind auch alle Säfte regional und teilweise sogar selbst
hergestellt.

Und kochen tun wir sowieso alz selber ☺



Suppen



Flädlesuppe

Hausgemachte Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 6,90
Auch in vegetarischer Gemüsebrühe erhältlich (Metabolic Basics)



Rustikale Tomatensuppe

Kräftige Suppe aus Bio Tomaten (ab Juni eigene Ernte)
mit Knoblauch-Schwarzbrot & gebackenem Ruccola 7,90

Vorneweg ein Magendrätzerle



Sind des freche Mädla

Ausgebackene Kartoffelspitze mit Joghurt Kräuter Dip & einem kleinen Gartengruß 7,90



Gebackener Spargel

Grüner Spargel im Knuspermantel, Tomate, Parmesan &
ein Gruß aus dem Bioland Garten 8,90



Lachsforelle im Glück

Hausgebeizte Lachsforelle mit Buttermilch - Estragon Gelee,
dazu allerlei bunten Wildkräutersalat und Himbeerdressing 9,90



Brotgedeck für eine Person

Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Frischkäse von der Käserei Herzog serviert 4,90



Sommer im Bio Garten *von Gebhard Ihle.*

Unser Garten ist eine BIOLAND Gärtnerei seit 2005. Wir ernten jeden Morgen frisch, haben keine Lagerzeit, keine Wegezeit & waschen die Salate und Gemüse, Kräuter, Blüten erst kurz vor Verarbeitung. So bleiben die Vitamine und Ballaststoffe in der Pflanze.

Und das Beste daran: 0 km Fahrtweg! Nur ein paar Meter mit der Schubkarre und schon sind die „grünen Fitmacher“ am Ziel.... Kurz vor dem Teller.



Zu allen Salaten servieren wir unser hausgemachtes Kartoffelfladenbrot.

Waldvogel's Salate

Buabaspizle Salat

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette. Dazu gibt's unsere legendären hausgebackenen Kartoffel Buabaspizle (4x)

14.-

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette. Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel mit Joghurdip

15.-

Grünes Verlangen

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette. Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill, gefüllt mit allerlei Gemüse, Käse und Schmand. Superlecker- supervegie, supergesund! 17.-



Der Sommerhirte

Feine Blattsalate von Gebhards Feldarbeit in feinem Himbeerdressing.

Oxenbronner Weidelamm von Martin Pröbstle, würzig eingelegt - mit Zwiebelchen und Pilzen scharf angebraten, dazu Joghurt - Minze Dip.

Da wird's nicht nur dem Schäfer warm ums Herz.

19.-

Weidelamm von Martin Pröbstle

Oxenbronn &

Schäferei Familie Fischer Naichen



Vegi & Vegan



Feld Gyros

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten-serviert am Brett mit Gurkensalat im Emailletässle, dazu würzige Kartoffelwedges mit Kräutersalz & unser legendäres BIO Ketchup Ernte 2021
23.-

Beschwipste Nudel vegi & vegan erhältlich

Hausgemachte Kartoffel - Grieß Spaghetti aus der hofeigenen Nudlei in Rotwein getränkt. Mit Knoblauch – Thymian – Pinie - Ruccola - Parmesan- Honig
16.90



Schwäbische Kässpätzle

Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler & Rahm gekocht. Dazu hausgemachte Röstzwiebel und ein knackiger Gartensalat 15.50

Kalte Sommergerichte

Sommer Wurstsalat

Lyoner, Emmentaler von der Käserei Herzog aus Schiessen - Tomate, Gurke, Radieschen, Ruccola. Sauer mariniert mit Zwiebel & Brot.
10,90

Käs´ & Garten

Bella Italia alias Schwäbische Brotzeit. Ein Holzofenbrot- gebuttert- belegt mit Tomate- Romadur. Sommerlich marinierte Zwiebeln mit Pfeffer & Gartengrün.
12,90

Wurstsalat 1928

Geschnittene Lyoner – dünn - damits nach viel aussieht ☺ Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und viiiieeel Brot.
9,90

Johanna´s Sulz

Wie man Sulz kennt - zweierlei vom Braten, Rind & Schwein, dazu Ei, Essiggürkle und Gartengrün unterm Aspikhimmel versteckt. Dazu gib'ts Brot 9,90

Fleisch & Wild's Zwig



Kalbsschnitzel a la Waldvogel

Knuspriges Schnitzel vom Allgäuer Kalb (150 g) in Semmelbrösel und Butterschmalz gebacken.

Dazu würzige Kartoffelwedges, Preiselbeermarmelade & Zitrone. Gurkensalat im Emailletässle

27.-

Steak vom Brett glutenfrei

Steak vom Allgäuer Ochsen Rücken (180g) auf gegrilltem Sommer Gemüse

mit Speck-Zwiebel Marmelade, Kartoffel Wedges und Kräuter-Sauerrahm.

28.-

Sommerweide Eintopf

-Das Lamm das zupft sich nur die besten Kräuter der Wiese-

Oxenbronner Weidelamm süß- würzig eingekocht mit Kichererbsen, Kartoffel und Zwiebeln.

Dazu gibt's einen „Renken“ Kartoffelfladen mit Kräuterbutter vom Grill & kühlenden Joghurt- Minzdip obenauf.

19.-



Rahmlendchen im Speckmantel

Einer der Waldvogelklassiker.

Schweinelenden aus der Allgäuer Metzgerei im Speckmantel auf Pilzrahm mit Spätzle und kleinem Gartensalat

22.-

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen (180 g)

(Metzgerei Baur/Zadels bezieht ausnahmslos von Allgäuer Bauern)

würzig vom Grill, dazu Käsrähmspätzle, geschmelzte Zwiebeln und Rotwein-Thymianjus. Serviert mit einem sommerlichen Gartensalat.

28.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites, Ketchup und sommerlicher Gartensalat

17.-

Fisch aus dem Mindeltal

Fisch & Gärtner glutenfrei

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet von der Fischerei Vollmann Schipper

auf allerlei Gemüsegeröstel vom eigenen Feld (je nach Saison) mit Wildkräutersalat & Zitronen-Estragon Butter obenauf

24.-

Süße Sommergelüste

Gefrorene Sommer Liebe
Knuspriges Schokoladentartelett
mit einer kleinen Eisliebe,
zart garniert mit Sommerbeeren 8,20



Bubesheimerin
Frische marinierte Erdbeeren vom Bauer Eberl Bubesheim (ab Saison)
mit zwei Kugeln Vanilleeis & Rahm 7,50

Kleine Bubesheimerin
Kleines Tässle mit marinierten Erdbeeren & einer Kugel Vanilleeis 4,90

Verliebt in Käsekuchen
Hausgebackener Käsekuchen
Rhabarberragout, Joghurt-Holunder Eis & Rahm
6,90

Eisschokolade vegan

Kalte Schokolade mit Toffee Eis
6,20

Eisschokolade

Kalte Schokolade mit Vanilleeis & Rahm
5,50

Eiskaffee

Kalter Kaffee mit Vanilleeis & Rahm
5,50

Ein Stück Kuchen

Hübsch garniert mit Rahm
3,90

Die süße Spargelbäuerin

Gebackener Spargel auf Rhabarberragout
mit einer Kugel Vanilleeis 9,20

Veganes Dreierlei

Tässle mit Espresso, einer Kugel Sauerkirscheis &
Veganes Apfeltartlet liebevoll serviert 7,90

Eispresso

Espresso, Vanilleeis & Obstgarnitur 5,90

Unsere Sommer Eissorten

von Uli von Bocksberg

Schokolade / Vanille / Joghurt-Holunder / Toffee vegan/ Sauerkirsche vegan

1 Kugel 2,-€ / 2 Kugeln 4,-€ / 3 Kugeln 6,-€

Portion Rahm 50 ct
Eis gibt's in der Waffel zum Mitnehmen.
Beim Bestellen einfach dazusagen.

Waldvogel's Weinlese

Unsere Weine beziehen wir von Familie Müller, der Weinzentrale in Laupheim

WEISSER WEIN

Chardonnay Weingut Jülg, Pfalz, trocken, Pfirsicharoma, Lage vom Kalkstein	0,1l 3,90	0,2l 6,50	0,7l 22,90
Grauburgunder Weingut Ludi Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, feines Apfel & Birnenaroma	4,20	7,20	23,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	4,50	7,90	25,00
Weißer Burgunder Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz, trocken, Duft nach Ananas, Birne, Kräuter, Pfalz	4,20	7,20	23,00
Seehas GUTSWEIN Weingut Aufricht, Bodensee, Rivaner & Pinot Trauben, fein trocken	4,50	7,90	25,00

ROSE WEIN

Österreichischer Rose´ Weingut Anton Bauer, eine Cuvee mit Zweigelt, Syrah & Merlot, beerig herb	3,90	5,90	19,90
Prachtstück – DER KULT Rose´ Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	4,20	7,20	23,00

ROTER WEIN

Primitivo Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	3,90	5,90	19,90
Lagrein Weingut Muri Gries, Lage Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	4,20	7,20	23,00
Schwarzer Weingut Metzger, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	4,90	7,90	25,00
Belpasso Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Weingut Allegrini, Belpasso	4,20	7,20	23,00



Waldvogel in frühen Jahren...

Waldvogel 's Nachmittagskarte

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

Rustikale Tomatensuppe

Kräftige Suppe aus Bio Tomaten mit Knoblauch-Schwarzbrot & gebackenem Rucola 7,90

Gebackener Spargel

Grüner Spargel im Knuspermantel, Tomate, Parmesan & ein Gruß aus dem Bioland Garten 8,90

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.
Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel mit Joghurtdip 15.-

Grünes Verlangen

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill gefüllt mit allerlei Gemüsen, Käse und Schmand.
Superlecker- supervegie, supergesund 16.-

Feld Gyros

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten-
serviert am Brett mit Gurkensalat im Emailletässle, dazu würzig gebackene Kartoffelwedges
im Kräutersalz & unser legendäres BIO Ketchup Ernte 2021 23.-

Steak vom Brett

180 g Rückensteak vom Allgäuer Ox auf gegrilltem Sommer Gemüse
mit Speck-Zwiebel Marmelade,
Kartoffel Wedges und Kräuter-Sauerrahm 28.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Allgäuer Schweinerückensteaks mit Pommes Frites,
Ketchup und sommerlicher Gartensalat 17.-

Sommer Wurstsalat

Lyoner, Emmentaler von der Käserei Herzog aus Schiessen, Tomate, Gurke, Radieschen, Rucola.
Sauer mariniert mit Zwiebel & Brot. 10,90

Wurstsalat 1928

Geschnittene Lyoner- dünn- damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und viiiieeel Brot 9,90

Käs´ & Garten

Bella Italia alias Schwäbisch Brotzeit.
Ein Holzofenbrot- gebuttert- belegt mit Tomate- Romadur.
Sommerlich marinierte Zwiebeln mit Pfeffer & Gartengrün 12,90

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



WALDVOGEL

Wirtshaus & Bioland Gärtnerei

Spargelkarte vom 28. April bis 16. Juni Fronleichnam

Spargelzeit



Unseren Spargel beziehen wir vom Osterhof, der Familie Mack in Langenau.

Ebenfalls wie wir ein Bioland Betrieb.

Die Familie hat auch einen kleinen Hofladen - schau doch mal vorbei.

Spargelsuppe

Kremiges Süppchen vom weißen Spargel mit gebackenem Spargel oben auf 7,90



Spargel grün/weiß

Eine Portion Spargel mit gebutterte Kräuterkartoffeln,
Sauce Hollandaise und Bärlauchpesto

18.-

So eine Nudelei

Grüne & weiße hausgemachte Grießnudeln
mit grünem Spargel, Spinat, Tomaten,
in leichter Kräuter-Bärlauchkrem geschwenkt

22.-

Spargel & Allgäuer Ochs

Steak vom Allgäuer Ochsenrücken (180 g) mit Spargel, gebutterte
Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise
und Bärlauchpesto

35.-

Spargel & Schnitzel

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Spargel,
gebutterte Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise
und Bärlauchpesto 25.-

Die süße Spargelbäuerin

Gebackener Spargel auf Rhabarberragout
mit einer Kugel Vanilleeis 9,20

Frühlingszeit ist Radlzeit. Radl doch mal die schwäbische Kartoffeltour
oder kehr ein bei einem der Kartoffelwirte !

www.radtour-schwaben.de

Tourenkarte gibt's bei uns auch an der Rezeption - sowie viele Mitbringsel.