Öffnungszeiten

Mo-Di-Mi
Tagung/Hotel/Gruppen

Do-Fr-Sa
ganztags Restaurant

Sonntags
bis 16 Uhr

Feiertags
ganztags geöffnet

Frühstück 6:30-9:00
Sa/So 7:30-10:00

Ein liebes Willkommen bei uns im Waldvogel

Bioland

Waldvogel — Bioland Partner seit 2023
Gebhard Ihle Bioland Gärtnerei — Bioland Partner seit 2005

DE-ÖKO-006-Waldvogel

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

Unsere Bio Lebensmittel

- Eier, Pommes Frites, Wedges, Süsswaren, Mehl, Fleisch, Tee, Essig, Öl, Kaffee, Blumen, Kräuter, Salate, Streuobst, Gemüse, Obst, Getränke, Wein, Jubelbier, Gewürze

Unsere Produkte von Bioland Partnern

- Salate, 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
- Gebäcke

Wir zeichnen alle BIO Produkte auf der Karte aus.

BIO SILBER 50–90% vom Gesamteinkaufswert

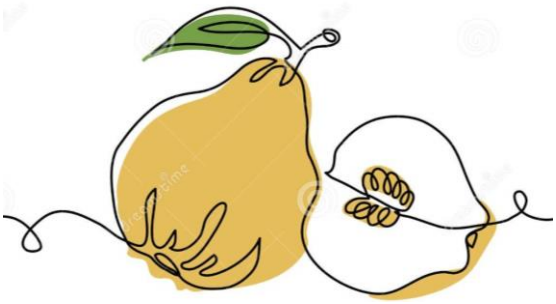
Für mehr Bio in der Profiküche
Beratungsinitiative von Bioland e.V.
www.bioland.de

Gutes Tun. WIR 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.

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	4,90	0,25l	4,10
Hauseigener “Waldgarten” Quittensaft pur	0,5l	6,50	0,25l	5,50
Apfel o. Rhabarber o. Johannisbeerschorle	0,5l	4,50	0,25l	3,90
Apfel o. Johannisbeer Saft pur	0,5l	5,50	0,25l	4,50

Günzburger Radbier

Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l 4,60	0,3l 4,10
Hausbier natur „Beckensteiner“ / Radler	0,5l 4,60	0,3l 4,10
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l 7,80	

Berg Brauerei Ehingen

Jubelbier – **unser Biobier**	0,5l 4,80	0,3l 4,20

Riegele Bier Augsburg

Dunkles Bier	0,5l 4,60	0,3l 4,10
IPA Alkoholfreies Craftbeer / Radler	0,3l 4,60	0,5l 5,20

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert

Wasser mit Kohlensäure / still	1l 6,30	0,5l 3,50

Limonaden

Fanta, Coca-Cola, Spezi, Sprite	0,5l 4,60	0,25l 4,10

Bio Kaffee

Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%	3,90
BIO Espresso Robusta & Arabica	3,50
BIO Espresso doppelt	4,50
BIO Espresso Macchiatto	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 Charitea

Becher	4,20
Kännchen	6,20

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

Vorneweg

Ein Gläschen & der Sommer kann kommen

Gin Fichte28 gibt´s auch im Shop zu kaufen
28,00€

Löwenzahn Secco
Sekt mit eigenem BIO Löwenzahn Sirup verfeinert 0,1l 5,40

BIO Rosensecco
Alkoholfrei, Duft nach Rose & Apfel v. Jörg Geiger 0,1l 5,40

Fichte 28
Waldvogels Gin – **Craft Spirit Award BRONZE Sieger** -
mit hauseigenem Fichtenwasser/Tonic aufgegossen
0,2l 10,90

BIO Fichten Wasser
Waldvogels Tonic - einzigartig erfrischend! 0,2l 7,40

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

Sarti Spritz
Blutorangen Likör mit Sekt & Mineralwasser aufgegossen 0,2l 7,40

Aperol Spritz
Klassisch wie man ihn kennt – nur besonders hübsch 😉 0,2l 7,40

Beeren Lilli
Lillet Blanc, mit hausgemachtem BIO Rhabarber Sirup 0,2l 7,40

Der beste Limes weit und breit- unser Erdbeerlimes
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 10000000000tausend Kräutern** 😉
Bierlikör – **freille selbergmacht – eiskalt- a siaßs Bier**
Grappa Vuisinar Nonino – **in kleinen Wildkirschen Barriques gereift** je 2 cl 3,90

Unsere Bio Küche

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

Unser ganzes Herz gehört unserem BIO Landgarten
den unser Chef Gebhard ganzjährig betreibt.

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

Und kochen tun wir sowieso alz selber ☺

Suppen

Rustikale Tomatensuppe *vegan/glutenfrei* BIO
Kräftige Suppe aus Tomaten mit Erdkräutern 7,70

Flädlesuppe *laktosefrei*
Hausgemachte BIO Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 7,20
Auch in vegetarischer Gemüsebrühe erhältlich.

Vorneweg ein Magendrätzerle

Lottes Sommerweide
Bio Tomaten Carpaccio mit italienischem Frischkäse a la Mozzarella,
grüne Biosalate, Pesto & ein gegrilltes Fladenbrot 12,90

Kleines Dschewapdschidschi *vegan*
Schwäbische, vegane Röllchen aus gemahlenen Erbsen, Soja,
Zwiebelchen, Lauch mit Kräuter-Limetten Dip und Wildkräuter obenauf 7,20

Schwäbisches Naan BIO
Unser legendäres Naanbrot, serviert mit Kräuter-Limetten Dip, Gartengrün 6,90

Brotgedeck BIO
Hausgebackenes Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Bärlauch Frischkäse 6,20

Kleiner Bio Gartensalat *vegan/glutenfrei/laktosefrei* BIO
Das Beste aus unserer eigenen Bioland Gärtnerei 5,90

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

2024 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland

Bioland
Wir sind Partner

Sommer im Bioland Gemüse 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.

Fischers Fritze Salat

Allerlei BIO Sommer Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's gezupften Lachs mit Lauch aus der Pfanne
nebs BIO Kartoffelfladenbrot
23.-

Schnitzeltraum

Allerlei BIO Sommersalate in feiner Vinaigrette.
Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel
mit BIO Joghurt-Gurken Dip & BIO Kartoffelfladenbrot
19.-

Buabaspitzle Salat *vegetarisch*

Allerlei BIO Sommer Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's unsere legendäre hausgewutzelte Kartoffel
Buabaspitzle, Kräuter Dip &
BIO Kartoffelfladenbrot
18.-

Grünes Verlangen *vegetarisch*

Allerlei BIO Sommer Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill,
gefüllt mit BIO Grillgemüse,
BIO Käse und BIO Schmand.
Superlecker- supervegie, supergesund!
19.-

Der Sommerhirte *glutenfrei (wenn ohne Brot)*

Feine BIO Blattsalate von Gebhards Feldarbeit
in feinem Dressing. Oxenbronner Weidelamm von Martin Pröbstle,
würzig eingelegt - mit Zwiebelchen und BIO Pilzen scharf angebraten,
dazu Kräuter Dip & BIO Kartoffelfladenbrot.
24.-

Weidelamm von Martin Pröbstle Oxenbronn &
Schäferei Familie Fischer Naichen

Grün & Vegan

AbersowasvonkeinBurger BIO

vegan/glutenfrei (wenn ohne Fladenbrot)

Waldvogels Sommer Burgerkreation mit gebratenem Lauch, roten Zwiebeln, Pilzen, unser legendäres hausgemachtes Ketchup Ernte 23.
Serviert mit gegrilltem Fladenbrot & Wildkräutersalat
24.-

Sommernudelei *vegan* BIO

Hausgemachte Kartoffel-Grieß Spaghetti
aus der hofeigenen Nudelei mit Sommergemüse
aus unserem Garten, in verkochten Tomaten ertränkt,
mit Sommerkräutern serviert.
Dazu gibt's einen Bioland Gartensalat.
26.-

Großes Dschewapdschidschi *vegan* BIO

Schwäbische, vegane Röllchen aus gemahlenen
Erbsen, Soja, Zwiebelchen, Lauch.
Dazu gibt's würzige Wedges,
Kräuter Dip & Wildkräutersalat obenauf
17.-

Ein lauer Biergarten Abend mit...

Brot Back Tag

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

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

Sommer Wurstsalat BIO

Lyoner, Emmentaler von der Käserei Herzog aus Schiessen.
Tomate, Gurke, Radieschen, Gartengrün.
Sauer mariniert mit Zwiebel & Barbaras Holzofenbrot
12.-

Wurstsalat 1928 BIO

Lyoner – dünn geschnitten - damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Steffis legendäre Essiggurka
und Barbaras Holzofenbrot
12.-

So ein Käse! BIO

Milder Limburger sauer eingelegt, mit vielen wilden Kräutern,
Tomaten, Zwiebeln & Holzofenbrot am Brett serviert
12.-

Von Stall, Weide & Wasser

Brauer Schnitzel
Treberschnitzel vom Allgäuer Schwein
mit hausgemachten Kartoffel-Buabaspitzle,
Thymianjus und kleinem BIO Gartensalat
24.- / klein 21.-

Oxenbronner Weidelamm
Gefüllte Maultaschen vom Oxenbronner Weidelamm,
mit Schmelzzwiebeln, Thymianjus
und allerlei an Biogarten Salaten
23.-

Rahmlendchen im Speckmantel
Schweinelenden aus der Allgäuer Metzgerei Baur
im Speckmantel auf Pilzrahm
mit Spätzle und kleinem BIO Gartensalat
26.- / klein 24.-

Zwiebelrostbraten
Steak vom Allgäuer Ochsen- von der Metzgerei Baur,
würzig vom Grill, dazu Käsrahmspätzle,
geschmelzte Zwiebeln und Thymianjus.
Dazu ein sommerlicher BIO Gartensalat 36.-

Schwäbische Kässpätzle
Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler
& Rahm gekocht. Dazu hausgemachte Röstzwiebel
und ein knackiger BIO Gartensalat 19.-

A panierts Schnitzel
Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein
mit Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup Ernte 23
und ein sommerlicher BIO Gartensalat
22.- / klein 19.-

Fisch & Garten
Vollmann Schippers Lachsforellenfilet auf allerlei Garten
Biogemüse mit Biokartoffel vom Weberhof, Wildkräuter
obenauf und Kräuterbutter 29.-

Steak vom Brett

Saftiges Steak vom Allgäuer Ochsen Rücken, 180 g.
36.-

Würziges Steak vom Bio Geflügel, 160 g.
29.-

Auf gegrilltem, sommerlichem BIO Gemüse vom eigenen BIO Acker, hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffel Wedges und BIO Kräuterrahm aufm Holzbrett serviert

LUST auf Grillen, aber keine LUST auf aufräumen 😉
Dann grill doch bei uns ein ***gigantisches Porterhouse Steak!***
Wir stellen alles bereit & los kanns gehen.

Anfrage ab 15 Personen per Waldvogel WhatsApp 08221 & Grillangebot gibt's auf wald-vogel.de

Juniorchef Pius beim Einfahren der Ernte

Süße Sommergelüste

Die Erdbeerbäuerin
Frische marinierte BIO Erdbeeren
vom Biohof Häge aus Langenau
mit zwei Kugeln Vanilleeis & BIO Rahm
7,90

Kleine Erdbeerbäuerin
Kleines Tässle mit marinierten BIO Erdbeeren &
einer Kugel Vanilleeis
& BIO Rahm 5,20
Gibt's auch mit Toffee Eis vegan

Johanna *vegan*
Ein Streuselkuchen von der Johannisbeere
4,50

„Stoffenried"
Selbstkredenztes Sorbet von der BIO Johannisbeere
auf Löwenzahn Mascarpone
mit mürbem Gebrösel
8,90

Verliebt in Käsekuchen
Hausgebackener Käsekuchen & Beerensoße.
Hübsch serviert mit einer Kugel Eis &
BIO Rahm
7,70

Ein Stück Kuchen mit Rahm 4,70

Eispresso
BIO Espresso, Vanilleeis & Obstgarnitur
6,60

Eiskaffee
Mit Vanilleeis & BIO Rahm 7.-
Mit Toffeeeis vegan 7.-

Eisschokolade
Mit Vanilleeis & Rahm 7.-

Das beste Eis der Welt

Nadierlich unser Eigenes
Gin Sorbet vegan
Himbeer Eis
Quitten Eis
Orangen Sorbet vegan
Kaffee Eis
Johannisbeer Sorbet vegan

Das zweitbeste Eis der Welt

Uli von Bocksberg Eis
Sauerkirsch vegan
Vanille
Schokolade

Cart ´d ór`
Toffee Eis vegan

1 Kugel Eis	2,50
Portion BIO Rahm zum Eis	1,00

Für Kinder

Eis in der Waffel
Einfach bei der Bestellung
dazu sagen.

Waldvogels Weinlese

WEISSER WEIN

	0,2l	0,75l
Sauvignon Blanc BIO Weingut Sander, Honig & Lindenblüten, trocken	9,50	32,00
Speisenmeister BIO Weingut Aufricht, Rivaner, Sauvignon Blanc, Cassis, Holunderblüte	-----	35,00
Old Skool BIO Weingut Andres, Riesling, gelbe Zitrusfrucht, Steinobst, fruchtig, trocken	9,90	34,00
Cuvee Blanc BIO 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 BIO 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 BIO Weingut Leon Gold, Rote Beeren, Cuvee Muskat & Trollinger, trocken	8,70	29,00

ROTER WEIN

Merlot BIO Weingut Sander, Merlot, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Pflaume, trocken	10,90	35,00
Aufrichtig Rot BIO 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 BIO Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	8,70	29,00

Der Nachmittagshunger 14-17 Uhr
& spät am Abend ab 20:30

Rustikale Tomatensuppe *vegan/glutenfrei*
Kräftige Suppe aus Tomaten mit Erdkräutern 7,70

Flädlesuppe *laktosefrei*
Hausgemachte BIO Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 7,20

Lottes Sommerweide
Bio Tomaten Carpaccio mit italienischem Frischkäse a la Mozzarella,
grüne Biosalate, Pesto & ein gegrilltes Fladenbrot 12,90

Schwäbisches Naan
Unser legendäres Joghurt Fladenbrot, Kräuter-Limetten-Joghurt Dip mit Gartengrün 6,90

Brotgedeck
Hausgemachtes Kartoffelfladenbrot mit Bärlauch Frischkäse 6,20

Sommer Wurstsalat
Lyoner, Emmentaler von der Käserei Herzog aus Schiessen. Tomate, Gurke, Radieschen, Gartengrün.
Sauer mariniert mit Zwiebel & Barbaras Holzofenbrot 12.-

Grünes Verlangen *vegetarisch*
Allerlei BIO Sommer Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill, gefüllt mit BIO Grillgemüse,
BIO Käse und BIO Schmand 19.-

Schnitzeltraum
Allerlei BIO Sommersalate in feiner Vinaigrette. Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel
mit BIO Joghurt-Gurken Dip & BIO Kartoffelfladenbrot 19.-

Großes Dschewapdschidschi *vegan*
Schwäbische Fingernudeln aus gemahlenen Erbsen, Soja, Zwiebelchen, Lauch mit Dip,
dazu gibt's würzige Wedges, Kräuter-Limetten Dip & Wildkräutersalat obenauf 17.-

Zwiebelrostbraten
Steak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill,
dazu Käsrahmspätzle, geschmelzte Zwiebeln und Thymianjus
serviert mit einem sommerlichen BIO Gartensalat 36.-

A panierts Schnitzel
Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein
mit Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup Ernte 23
und ein sommerlicher BIO Gartensalat
22.- / klein 18.-

Fisch & Garten
Vollmann Schippers Lachsforellenfilet auf Bio Gartengemüse mit Kartoffeln vom Weberhof.
Wildkräutersalat & Kräuterbutter obenauf 29.-

Süsse Sachen & Kaffee gibt's immer