



Süße Sommerlieben

Die Sommer Liebe

Hausgemachte Waffel mit Sommerbeerenragout aus eigenen Beerchen mit Rahm & einer Kugel Vanilleeis serviert 8,-

Vegane Schokoladenwaffel

Hausgemachte Waffel mit Marillenkompott und einer Kugel veganes Sauerkirscis von Uli von Bocksberg 8,50

Kleines Marillchen

Marillenkompott & cremiges Vanilleeis, Rahm 4,90

Käsekuchen Dessert

Mit Sommerbeerenragout & einer Kugel Eis & Rahm 6,60

Flotte Lotte

Riesenkugel Schokoladeneis mit Eierlikör überträufelt und Schokoladen-Butterstreusel 5,90

Eispresso

Espresso, Tiramisu Eis & Obstgarnitur 4,90

Eiskalte Schoki

Sojaschokolade, Toffee Eis vegan 5,90

Eiskaffee

Kalter Kaffee, Vanilleeis, Rahm 5,50

Eis serviert in der Schale am Tisch: 1 Kugel Eis 2 € // 2 Kugel Eis 4 € // 3 Kugel Eis 5,50 € + Rahm & Garnitur 50 ct. Eis in der Hand zum Mitnehmen 1,50.

Sorten im Sommer: Joghurt Holunder, Schoko, Tiramisu, Vanille, Sauerkirsch & Toffee vegan



Bis Schulanfang gibt's Freitags Wurstsalat Drive in !

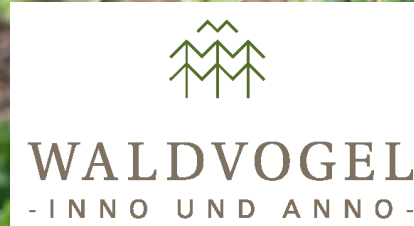
Geschenkgutscheine & kleine Geschenke gibt's an der Rezeption.

Alle Speisen gibt's bei uns auch TO GO.

Lust auf a Tass Kaffee?

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,60
Espresso	2,80
Espresso doppelt	3,90
Tasse Milchkaffee	3,60
Tasse heiße Schokolade	3,70
Tasse Schokolade mit Schlag	3,90
Latte Macchiato	3,90

Bio Tee von Sonnentor mit Keks 3,90 / Kännchen 4,90



Ein schöner Tag im Waldvogel

Waldrauschen

Gin, Ginger Ale, Tannenspitzen, Honig 0,25l 6,60

Rosmarie

Rosmarin-Zitronen-Tinktur, selbstgemacht, mit Mineralwasser & Beere 0,25l 5,90

Lutzi

Sekt, Aperol, Orange 0,25l 5,90

Lilli

Lillet mit Rhabarberlimonade & Beeren 0,25l 5,90

Sekt

Einfach nur pur 0,1l 3,90

Löwenmäulchen

Löwenzahn selbst geerntet & zur Tinktur verarbeitet mit Sekt 0,1l 4,20

Obstbäumchen

Kinderdrink mit Apfel & Johannisbeere 0,2l 3,50

Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei/Pils/Urweizen	0,5l 3,70	0,3l 2,90
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l 3,70	0,3l 2,90
Apfelbier	0,5l 4,50	0,3l 3,50

Neumarkter alkoholfreies Bier	0,5l	3,60
Heidenheimer Königsbräu Dunkelbier	0,5l	3,60

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert

Wasser mit Kohlensäure/still	0,5l	3,40
Wasser mit Kohlensäure/still	0,25l	2,70
Teinacher Mineralwasser medium/still	0,75l	5,10

Süße Sachen

Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	3,50
	0,25l	2,90

Saftladen & Schorle

Apfelsaft Naturtrüb, Johannis, Orange, Quitte, Rhabarber				
Schorlen A/J/O/R	0,5l	3,50	0,25l	2,90
Quittenschorle	0,5l	4,50	0,25l	3,50
Apfel, Orangen Saft pur	0,5l	4,80	0,25l	3,30



Apfelmost oder Birnenmost

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



Diese Speisen sind fast 90 % aus Waldvogelprodukten ☺
 also so ganz genau können wir es nicht berechnen ~ aber wir sind nah dran
 & auf jeden Fall auf dem richtigen Weg. Bei den Fleischgerichten ist alles
 selbst produziert bis auf das Fleisch selbst. Hochwertiges
 AUSSCHLIESSLICH deutsches Qualitätsfleisch kaufen wir bei der
 Metzgerei Baur im Allgäu und Wurstwaren bei Metzger Mussack,
 im Nachbarort Bubesheim. Und unser Lammfleisch ist sogar
 von der eigenen Herde in Oxenbronn.
 Das entspricht unserer Lebens & Wertevorstellung - jeden Tag &
 ist es noch so klein, ein Stückchen mehr in die richtige Richtung.

Vorneweg

Flädlesuppe

Hausgemachte Flädle in kräftiger Rinderbrühe 5,20
 *gibt's auch mit Vegie Brühe von Metabolic Basics

Sommer Tomaten Suppe

Sonnengereifte Tomaten aus unserer Biogärtnerei
 zu leckerer Suppe verkocht. Mit Schmand serviert
 6,90

Zweierlei

Zwei kleine Taler von Linse & Bärlauch
 mit kleinem Salatgruß
 & Gurken Joghurt dip 6,90



Aus unserem eigenen Garten- biologisch angebaut

Biologisch, sinnvoll, wertvoll,
 unglaublich ehrlich & fair
 und da geht für uns kein Weg
 dran vorbei.

BIO Saatgut eingekauft, biologisch gross gezogen mit eigenem Herzblut
 und liebevoll geerntet, und mit kreativen Händen zubereitet & mit einem
 Lächeln auf den Lippen serviert!



Gartensalat

Allerlei an marinierten Sommersalaten
 in feiner Vinaigrette mit Kartoffelbrot 11,90
 Ein kleiner Beilagen Salat 4,50

Schnitzelraum

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

Grünes Verlangen

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.
 Dazu gibt's frisch vom Grill unseren sagenhaften Tortillafladen.
 Gefüllt mit Grillgemüse, Käse und Schmand 16.-

Der Sommerhirte

Marinierte Sommersalate in feiner Vinaigrette.
 Oxenbronner Weidelamm von Martin Pröbstle, würzig eingelegt,
 mit Zwiebeln und Pilzen scharf angebraten.
 Dazu gibt's cremigen Joghurt-Gurkendip &
 hausgebackenes Kartoffelbrot 17.-

Sommerwurstsalat

Lyoner, Emmentaler, Tomate, Gurke, Radiesle, Ruccola, Zwiebel
 Fein sauer „angemacht“ & zwei Scheiben Brot 9,90

Wurstbrot & Käsbrot

Brot mit dick Butter drauf und ordentliche Scheiben
 Käs & Wurst. Je nach Wunsch für 7,90

Wurstsalat

Lyoner mit Zwiebel, sauer „angemacht“,
 Gartengrün & zwei Scheiben Brot 8,90

Johannas Bratensulz

Schweinebraten & Rinderbraten in Aspik.
 Mit marinierten Zwiebeln & Brot für 9.-



Tamara-Produktionsköchin & Ausbilderin Team Küche

Brauerschnitzel

In Treber panierte Schweineschnitzel, ganz knusprig vom Grill,
 mit handgewutzelten Kartoffelspitze serviert,
 dazu gibt es einen Gartensalat 17.-

Pfifferlingssteak vom Brett

Natur gegrilltes Steak vom Allgäuer Ox mit Pfifferlingen
 Gewürzt wird nach dem Grillen mit unserer

NEUEN „SOMMERBRISÉ“

gerösteter Knoblauch & Zwiebel, Salz, rosa Pfeffer, gestoßener Kaffee, Anis
 dazu werden Wedges, Kräuterbutter und ein grüner Salatgruß
 serviert 26.- (Gewürz für Zuhause oder als Geschenk erhältlich)

Gulasch vom Weideox

Gulasch vom Allgäuer Ox im kräftigen Sud
 mit Kartoffelspitze, Schmand & Röstzwiebel 18.-

Pfifferlingslendchen

Gegrillte Schweinefilets im Speckmantel auf Wald-Pfifferlingsrahm
 mit hausgemachten Spätzle und knackigem Gartensalat 18.-

Waldvogel's Zwiebelrostbraten

Gegrilltes Rückensteak vom Allgäuer Ox
 aus der Metzgerei Baur in Zadels,
 dazu gibt's Käserahmspätzle, Thymian-Bratensoße, geschmelzte
 Zwiebeln und einen knackigen Gartensalat 26.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Zwei panierte Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites
 und kleinem Gartensalat 15.-

Der Mindelfischer

Heimische Lachsforelle aus der Fischzucht
 Vollmann-Schipper auf unserem Sommergemüse
 mit Tomaten- Erdbeerchutney 21.-

Vegetarisch & Vegan

Die grüne Liebelei

Garten Potpourri aus unserem eigenen Gemüse.
 Dazu eine mit Gorgonzola gefüllte Süßkartoffeltasche.
 Aus den Süßkartoffeln vom Sieber Hof aus Inchenhofen 17.-

Sommernudeln vegan

Unsere hausgemachten Spaghetti aus Weizengries & Kartoffel
 mit sonnengereiften Tomaten, frisch geertetem Ruccola
 & Pilzen geschwenkt.
 In hausgemachter Tomaten Kräutersoße 14.-

Schwäbische Kässpätzle

Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler & Rahm gekocht.
 Dazu hausgemachte Röstzwiebel
 und knackigem Gartensalat 14.-

Bei vielen Gerichten ist Glutenarm möglich. Wir ersetzen die Beilagen
 durch Gemüse. Soße zuwenig? Einpacken vom Restle? Einfach sagen.