



## Sommerstrahlen im Biergarten

# Willkommen im Waldvogel

Karte gültig bis Ende Juli 2021- dann wechseln wir auf die Spätsommer Karte.  
 Unsere Speisen bieten wir von 12-14 und 17-20:30 an.  
 Nachmittags gibt's Kleinigkeiten.

### SOMMERLAUNE DRINKS 2021

<i>Most Lisl</i>	Most, Apfel, Holunder	0,25l	5,90		
<i>Löwenzahn Spritz</i>	Sekt, Löwenzahn	0,25l	6,20		
<i>Zitronen Spritz</i>	Sekt, Aperol, Zitronen Sorbet vegan	0,25l	7,90		
<i>Hugo</i>	so wie man ihn kennt	0,25l	5,90		
<i>Aperol Spritz</i>	Sekt, Aperol, Orange	0,25l	5,90		
<i>Lilli</i>	Lillet, Beeren, Rhabarber	0,25l	5,90		
<i>Sekt</i>	nackig 😊	0,1l	3,90		
<i>Quittensecco</i>	Frei von Alkohol	0,1l	3,90		
<i>Hollermoussade</i>	Fast alkoholfrei mit 1 % Alkohol. Spritzig.	0,1l	3,90		
<i>Streuobsttraum</i>	Allerlei gemischte Säfte	0,1l	3,30		
<b>Weinschorle</b>	Weiss/rot/rose gibt's süß/sauer	0,5l	5,50	0,25l	4,20

Alle Preisangaben sind in € ausgewiesen

## BIER

### Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei	0,5l	3,70	0,3l	3,10
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l	3,70	0,3l	3,10
Ur Weizen	0,5l	3,70	0,3l	3,10
Apfelbier- Bier & naturtrüber Apfelsaft	0,5l	4,50	0,3l	3,50

### Riegele Biere Augsburg

A_echtes Dunkles Bier	0,5l	3,90
IPA Alkoholfreies Craftbeer	0,33l	4,20

## WASSER

### Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert

Wasser mit Kohlensäure/still	1l	5,90
	0,5l	3,40
	0,25l	2,70

## SÜSS

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

## SÄFTE

### Apfelsaft Naturtrüb, Johannis, Quitte, Aronia, Rhabarber

Apfel, Rhabarber, Johannisschorle	0,5l	3,60	0,25l	3,10
Quittenschorle	0,5l	4,60	0,25l	3,70
Apfel-Aroniaschorle	0,5l	4,60	0,25l	3,70
Apfel & Johannissaft pur	0,5l	4,90	0,25l	3,80



*Beckensteiner- unser  
naturtrübes Hausbier.  
Eigens für uns gebraut von  
der Günzburger  
Radbrauerei. Gibt's nur bei  
uns und  
nur von uns serviert,  
des schmeckt quad.  
Beckensteiner ist unser  
Hausname von früher.  
Einer unserer Verfahren  
hat wohl die Grenzsteine  
hier in Leipzig geklopft.*

*Steffis naturtrüben Frischsaft von der Streuobst Quitte*

*gibt's im Herbst & Winter zur Erntezeit. Ist dieser leergetrunken, gibt's BioSaft  
von Martin Rein aus Haunsheim.*

## Most

### Spritzig vergorener Apfelsaft naturtrüb von Gebhards Streuobstwiese am Oberhof

Most pur	0,25l	3,50	0,5l	5,90
Mostschorle süß oder sauer	0,25l	2,90	0,5l	4,90

*In apfelreichen Landstrichen in denen viele Äpfel gegessen werden &  
Most getrunken wird, erreichen die Menschen ein hohes Alter.*

*„Ein Apfel am Tag ersetzt den Arzt“ 😊*

*Günzburger Zeitung vom 12.10.2020*

## KAFFEE

### Kaffee von Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

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

## Und was ist mit BIOTEE ? Natürlich 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



# Aus der 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.  
Mit jeder Speisekarte rücken wir dem großen Ziel- soweit wie möglich – Lebensmittel aus nächster Nähe zu beziehen.

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 & 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 5,90

Auch in vegetarischer Gemüsebrühe erhältlich – Metabolic Basics

**Pastinakensuppe** vegan & glutenfrei ohne Croutons  
Kremsuppe von der Pastinake mit gerösteten  
Brezencroutons 7,70



## Kleine Magendrätzerle



### Ziegenkuss glutenfrei

Taler vom Ziegenkäse im Karottenmantel auf Tomaten-Zucchini Potpourri mit Kräutersalat  
und gerösteten Nüssen 7,90



### Sind des freche Mädla

Ausgebackene Kartoffelspitzle mit Joghurt Kräuter Dip & kleinem Wildkräutersalat 7,90



### Brotgedeck/pro Person

Kartoffelbrot vom Grill mit Kräuterdip serviert 4,90

Liebe Gäste,

gerne dürft ihr uns eure Essensallergie mitteilen. Unsere Speisen werden  
zu 90 % aus Dinkelmehl hergestellt. Glutenfreie Speisen sind ausgewiesen,  
ebenso vegan & vegetarisch.

Unsere Speisen kochen wir von 12-14 & von 17-20:30 Uhr.  
Nachmittags gibt's eine kleine Auswahl.

# Salat satt ! Jeden Morgen frisch geerntet aus unserem Bio Garten

Unser Garten ist eine BIOLAND Gärtnerei !  
Zu allen Salaten servieren wir unser hausgemachtes  
Kartoffelbrot.

**Bioland Salate aus dem eigenen Garten, täglich  
morgens frisch geerntet – direkt nebenan- ohne  
Lagerzeit und ohne Wegezeit, keine km, keine  
Umweltbelastung.**

**FRISCHER, KNACKIGER, GRÜNER GEHT'S NICHT !**



## **Gartensalat** glutenfrei ohne Brot

Allerlei grüne Gartensalate und marinierte bunte Salate  
aus unserem Bioland Anbau 12.-

Kleiner Biolandsalat 4,50



## **Schnitzeltraum**

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

## **Buabaspitzle Salat**

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.  
Dazu gibt's unsere legendären hausgebackenen Kartoffel Buabaspitzle (4x) 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! 16.-

## **Der Sommerhirte** ohne Brot glutenfrei

Feine Blattsalate von Gebhards Feldarbeit in feiner Rapsölvinaigrette.  
Oxenbronner Weidelamm von Martin Pröbstle, würzig eingelegt, mit Zwiebelchen  
und Pilzen scharf angebraten, serviert auf Linsen  
und Kichererbsen mit Joghurtdip.

Da wird's nicht nur dem Schäfer warm ums Herz 19.-



Weidelamm von Martin Pröbstle Oxenbronn & Schäferei Familie Fischer Naichen

# Vegi \* Vegan \* Flexi

## Unglaublich lecker !!! Unser Gyros vom Feld vegan

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten-serviert am Brett mit kleinem Salatschüsselchen, dazu würzig gebackene Kartoffelecken im Kräutersalz und Steffis legendäres BIO Ketchup Ernte 2021- gibt's für 23.-

## Die Sommernudel vegan

Hausgemachte Kartoffel-Grieß Spaghetti aus der hofeigenen Nudelai. Mit Tomaten, Pfifferlingen, grünem Spargel, Sesamöl in der Pfanne geschwenkt 17.-

## Schwäbische Kässpätzle

Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler & Rahm gekocht. Dazu hausgemachte Röstzwiebel und ein knackiger Gartensalat 15.-

# Fischers Fritze

## Fisch & Gärtner glutenfrei

Heimisches Saiblingsfilet vom Grill aus der Fischerei Vollmann Schipper Mindelaltheim. Auf allerlei geschwenktem Sommergemüse und Kartoffelecken. Serviert mit Wildkräutersalat obenauf 23.-

# Brotzeit isch die schönste Zeit



## Sommerwurstsalat

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

## Wurstsalat 1928

Lyoner mit Zwiebel, sauer „angemacht“, Gartengrün & zwei Scheiben Brot 9,90

## Oma Johannas Sulz

Schweine & Rinderbraten in würzigem Aspik mit marinierten Zwiebeln & Holzofenbrot 9,90  
mit Kartoffelecken in Kräutersalz 12,90



# Allgäuer Rind & Schwein & Wild's Zuig aus der Region

## **Brauerschnitzel**

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

## **Pfifferlingssteak vom Brett** glutenfrei

Natur gegrilltes Steak vom Allgäuer Ox mit Pfifferlingen obenauf.  
Serviert wird das Steak mit gebackenen Kartoffelecken, Kräuterbutter  
und einem kleinen Salatgruß 26.-



## **Wildes Huhn vom Brett** glutenfrei

Natur gegrillte Hühnerbrust mit Pfifferlingen obenauf.  
Serviert wird die Hühnerbrust mit gebackenen Kartoffelecken, Kräuterbutter  
und einem kleinen Salatgruß 23.-



## **Gulasch vom Weideox**

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

## **Pfifferlingslendchen**

Gegrillte Schweinefilets im Speckmantel auf Wald-Pfifferlingsrahm  
mit hausgemachten Spätzle und knackigem Gartensalat 19.-

## **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.-



# Süß schmeckt der Sommer

## *Gefrorene Liebe*

Feines Schokoladentartelett mit einer kleinen Eisliebe, zart garniert mit Sommerbeeren 7,90

## *Bubesheimerin*

Frische marinierte Erdbeeren mit zwei Kugeln Vanilleeis & Rahm 7,50

## *Kleine Bubesheimerin*

Kleines Tässle mit marinierten Erdbeeren & 1 Kugel Vanilleeis 4,90

## *Verliebt in Käsekuchen*

Hausgebackener Käsekuchen mit Beerengrütze, Joghurt-Holunder Eis & Rahm 6,90

## *Die süße Spargelbäuerin*

Gebackener Spargel auf Rhabarberagout mit einer Kugel Vanilleeis 9,20

## *Veganes Dreierlei*

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

## *Eispresso*

Espresso, Walnusseis & Obstgarnitur 5,50

## *Eisschokolade*

Kalte Schokolade, Vanilleeis & Rahm 5,50

## *Eiskaffee*

Kalter Kaffee, Vanilleeis & Rahm 5,50



### **Unsere Eissorten im Sommer**

Joghurt-Holunder  
Schokolade  
Walnuss  
Vanille  
Sauerkirsche  
Zitrone

**1 Kugel Eis 2 € / 2 Kugel Eis 4 € / 3 Kugel Eis 6 €**

Darf's noch Schlagrahm sein ? + 0,50.-

Eis gibt's auch in der Waffel zum Mitnehmen 2 €

# Waldvogels kleine feine Weinkarte

## Weiss

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Riesling St. Michael</b>			
Weingärtnerei Cleeborn & Güglingen, feine Zitrus & Aprikosenaromen, Lage vom Kalkstein	3,90	6,20	19,90
<b>Grauburgunder</b>			
Weingut Ludi Neiss, Lage vom Kalkstein, feines Apfel & Birnenaroma	3,90	6,90	21,00
<b>Vorspiel Weiss,</b>			
Weingut Martin, Cuvee mit Muskateller, süsse gelbe Früchtchen, Bad Homburg Franken	3,90	6,60	19,90
<b>Weißer Burgunder</b>			
Weingut Karl-Heinz Gaul, Ananas, Birne und Kräuter, Pfalz	4,20	7,20	22,90

## Rose

<b>Pink Vorspiel</b>			
Weingut Martin, eine Cuvée mit leichter Erdbeernote, Bad Homburg Franken	3,90	6,60	19,90

## Rot

<b>Primitivo</b>			
Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	3,90	6,60	19,90
<b>Lagrein</b>			
Weingut Muri Gries, Lage Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	4,20	7,20	22,90
<b>Merlot</b>			
Weingut Castellfeder, Villa Carneid, Lage Alto Adige, Waldbeerenaroma	4,20	7,20	22,90
<b>Belpasso</b>			
Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Weingut Allegrini, Belpasso	4,20	7,20	22,90

## Brände & Liköre

### Edelbrände von Birkles Tröpfle, Weissenhorn

Walnuss	40 %	
Schlehenlikör	25 %	
Marillenbrand	40 %	
Obstler	38 %	
Williams Christ	40 %	
Quittenbrand	40 %	
Zwetchgenbrand	40 %	je 3,50 2cl

### Edles von der Brennerei Schenk, Emmental

Kakao & Nuss Likör	30 %	3,00/2cl
Kirschfruchtsaftlikör	30 %	3,00/2cl
Aprikosen Brandy	38 %	3,50/2cl

### Von den schwäbischen Kartoffelwirten

Kartoffelschnaps	2,50/2cl
------------------	----------





# Unsere Nachmittagskarte

Wir kochen eine kleine aber feiner Auswahl von 14-17 Uhr

## **Pastinakensuppe** vegan & glutenfrei ohne Croutons

Kremsuppe von der Pastinake mit gerösteten Brezencroutons 7,70

## **Sind des freche Mädla**

Ausgebackene Kartoffelspitze mit Joghurt Kräuter Dip & kleinem Wildkräutersalat 7,90

## **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 Gemüsen, Käse und Schmand.  
Superlecker- supervegie, supergesund! 16.-

## **Pfifferlingssteak vom Brett** glutenfrei

Natur gegrilltes Steak vom Allgäuer Ox mit Pfifferlingen obenauf.  
Serviert wird das Steak mit gebackenen Kartoffelecken, Kräuterbutter  
und einem kleinen Salatgruß 26.-

## **Wildes Huhn vom Brett** glutenfrei

Natur gegrillte Hühnerbrust mit Pfifferlingen obenauf.  
Serviert wird die Hühnerbrust mit gebackenen Kartoffelecken, Kräuterbutter  
und einem kleinen Salatgruß 23.-

## **Die Sommernudel** vegan

Hausgemachte Kartoffel-Grieß Spaghetti  
aus der hofeigenen Nudlei.  
Mit Tomaten, Pfifferlingen, grünen Spargel, Sesamöl in der Pfanne geschwenkt 17.-

## **Knuspriges Schnitzel vom Schwein**

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

## **Sommerwurstsalat**

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

## **Wurstsalat 1928**

Lyoner mit Zwiebel, sauer „angemacht“,  
Gartengrün & zwei Scheiben Brot 9,90

## **Oma Johannes Sulz**

Schweine & Rinderbraten in würzigem Aspik mit marinierten Zwiebeln & Holzofenbrot 9,90  
mit Kartoffelecken in Kräutersalz 12,90

