

Wir haben
Montag/Dienstag/
Mittwoch für **Tagungen
& Hotel** geöffnet.

**Donnerstags/Freitags
Samstags/Feiertags**
ganztags bis 24 Uhr

Sonntags bis 17 Uhr
geöffnet



Original Bild vom Waldvogel Biergarten in den Entstehungsjahren



WALDVOGEL'S WIRTSHAUSKARTE

SCHÖN, DASS DU DA BIST !

LÖWENZAHN LIMO

Löwenzahn Essenz/ Mineralwasser/ Kräuter 0,2l 5,20

BIO ROSEN SECCO

Alkoholfrei, Apfel-Rosenaroma. Von Jörg Geiger 0,1l 4,90

ALKOHOLFREIER MARTINI

0,2l 6,90

GLAS DURBACHER RIESECCO

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

APEROL SPRITZ

Sekt/ Aperol/ Orange 0,2l 6,90

HUGO

Sekt/ Holundersirup/ Minze 0,2l 6,90

LILLET

Lillet/ Rhabarber-Marille/ rote Früchte 0,2l 6,90

FICHTENWASSER

Fichtentonic selbstgemacht/ Mineralwasser 0,2l 5,20

Fichte
28



Unser eigener BIO GIN
& FICHTEN TONIC
auf EIS
10,90 €

WALDVOGEL'S
BIO GIN.
Unser hauseigener BIO Gin ist mit
Fichtennadeln angesetzt & wird
von Birkles Tröpfle Weissenhorn
gebrannt.
Unser eigenes Tonic- ein
Geheimrezept 😊

Auf den Durscht

Apfel, Rhabarber, Johannisschorle	0,5l	4,10	0,25l	3,60
Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	4,90	0,25l	3,90
Apfel & Johannissaft pur	0,5l	4,90	0,25l	3,80

Apfel & Johannisseere= Burkhardt Säfte/ Apfelsaft naturtrüb= Waldvogels eigene Ernte
Rhabarbersaft=Teinacher/ Quitte= Waldvogels eigene Ernte



*Steffis große Liebe ist die Quitte.
Der Quittens Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quitten.
Unsere Quittenbäume stehn 'auf den eigenen Streuobstwiesen
„Waldgarten & Oberhof“.*

Günzburger Radbier

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei	0,5l	4,30	0,3l	3,60
Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler	0,5l	4,30	0,3l	3,60
Apfelbier: Bier & naturtrüber Apfelsaft	0,5l	4,50	0,3l	3,90
Gaißenhalbe/Weizen/Cola/Kirschlikör	0,5l	6,50		

Berg Bräu Ehinger

Jubelbier – unser Biobier	0,5l	4,50	0,3l	3,90
---------------------------	------	------	------	------

Riegele Bier Augsburg

A echtes Dunkles Bier	0,5l	4,50		
IPA Alkoholfreies Craftbeer/ Radler	0,5l	4,60	0,3l	4,60

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert				
Wasser mit Kohlensäure/still	1l	6,30	0,5l	3,40

Limonaden Frucade

Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	4,10	0,25l	3,60
--------------------------	------	------	-------	------



Bio Kaffee von der Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%, mild nussig	3,40
BIO Espresso Robusta & Arabica, nussig	2,90
BIO Espresso doppelt	4,10
Cappuccino	3,90
Tasse Milchkaffee	3,90
Tasse heiße Schokolade	4,10
Tasse Schokolade mit Schlag	4,30
Latte Macchiato	3,90

Bio Tee von Sonnentor

Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,
Fenchel, Ingwer Zitrone, Früchtetee
Glas Tee 3,90
Teekännchen 4,90

Aus Gebhards Most Keller

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

Alle Preisangaben sind in € ausgewiesen

Unser Stolz- unsere kreative 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 auch auf unseren 100 % igen Bezug
von Fleisch aus Bayern.
Und kochen tun wir sowieso alz selber ☺



Suppen

Gasbadscho vom BIO Landgemüse

Kalte Gemüsesuppe aus eigenem Anbau,
Eis vom Olivenöl & Brotchip 8,20

Rustikale Tomatensuppe vegan/glutenfrei

Kräftige Suppe aus Tomaten mit Erdkräutern 7,70
Ab Juni eigene Ernte

Flädlesuppe

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

Vorneweg ein Magendrätzerle

Lottes Sommerweide glutenfrei

Bio Tomaten Carpaccio mit italienischem Frischkäse a la Mozzarella,
Ruccola-Portulak-Kresse Pesto und grüne Salate 10,90

Grüner Feldspargel glutenfrei

Salat vom grünen Spargel mit Butternüssen,
Ziegenfrischkäse abgeflämmt & Wildkräuter 9,90

Dschewapdschidschi vegan

Schwäbische, vegane Röllchen zum Dippen als Dreierlei 6,90
Gibt's auch als Fünferlei mit Kartoffelwedges & Gartengrün 12,90

Zupfbrot „Zupf mich/ teil mich/ ess mich“

Kartoffelteig Brot mit unserem eigenen Essiggemüse,
Bio Raclette Käse, Kräuterschmand 8.-



Sommer im 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 und schon sind die „grünen Fitmacher“ am Ziel... Kurz vor dem Teller.

Zu allen Salaten servieren wir unser hausgemachtes Kartoffelfladenbrot.



Waldvogel's Salate

Buabaspitzle Salat

Allerlei Gartensalate, Sommer Salate aus allerlei Gemüse in feiner Rapsölvinaigrette.

Dazu gibt's unsere legendäre hausgebackenen Kartoffel Buabaspitzle (4x)

15.-

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.

Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel mit Joghurdip

16.-

Grünes Verlangen

Allerlei Gartensalate, Sommer Salate aus allerlei Gemüse in feiner Rapsölvinaigrette.

Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill, gefüllt mit allerlei Gemüsen, Käse und Schmand.

Superlecker- supervegie, supergesund!

19.-

Der Sommerhirte

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

19.-

Weidelamm von Martin Pröbstle Oxenbronn &

Schäfererei Familie Fischer Naichen

Schafwolldünger gibt's übrigens an der Rezeption für den heimischen Garten.



Grün & Vegan



Schmorgurke -Waldvogels Lebenslust -

Frisch gefangen – morgens im Gewächshaus Nummer 1.
Geschmort & mit Hibiskus-Apfel/
Bio Senfsaaten Öl mariniert.
Serviert mit Kartoffel und Kräuterdip.
Sauber kommts daher –
unser Gürkchen –
mit Wildkräuter/Blüten verziert 22.-

Gewürzmischung aus Bio Senfsaat & Salz für Zuhause gibt's an der Rezeption.

Grasgrün

Buchweizen, Kichererbsen, Bio Landgemüse, Sommersalate,
Nüsse & Pesto versammeln sich in der Salatschüssel
und erwarten sehnsüchtig die Rapsölvinaigrette 22.-

Feld Gyros

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln
und Pilzen würzig scharf angebraten-
dazu würzige Kartoffel Wedges mit Kräutersalz
& unser grünes Gurken Ketchup Ernte 2022 25.-

Sommernudelei

Hausgemachte Kartoffel - Grieß Spaghetti
aus der hofeigenen Nudelei mit Sommergemüse aus unserem Garten,
in verkochten Tomaten ertränkt. Mit Sommerkräutern serviert 18.-

Ein lauer Biergarten Abend

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

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

Sommer Wurstsalat

Lyoner vom Mussack Bubesheim, Emmentaler von der Käseerei
Herzog aus Schiessen. Tomate, Gurke, Radieschen, Gartengrün.
Sauer mariniert mit Zwiebel & Barbaras Holzofenbrot 11.-

Wurstsalat 1928

Bubesheimer Lyoner – dünn - damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und Barbaras
Holzofenbrot 11.-

Wild Kräuter Käse Salat

Emmentaler mit vielen wilden Kräutern, Salaten, Tomaten,
Zwiebeln & Kartoffelbrot 12.-

Von Stall, Weide & Wasser



Ein Steak vom Brett glutenfrei

Steak vom Allgäuer Ochsen Rücken
(Metzgerei Baur bezieht ausnahmslos von Allgäuer Bauern)
auf gegrilltem Sommer Gemüse vom eigenen Bio Acker,
Bärlauchbutter vom Leipheimer Bärlauch,
Kartoffel Wedges und Kräuter-Sauerrahm.
Auf dem Holzbrett serviert!
33.-

Brauer Schnitzel

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

Rahmlendchen im Speckmantel

Einer der Waldvogelklassiker.
Schweinelenden aus der Allgäuer Metzgerei
im Speckmantel auf Pilzrahm
mit Spätzle und kleinem BIO Gartensalat
25.-/ klein 23.-

Zwiebelrostbraten

Steak vom Allgäuer Ochsen
(Metzgerei Baur bezieht ausnahmslos von Allgäuer Bauern)
würzig vom Grill, dazu Käsrähmspätzle,
geschmelzte Zwiebeln und Thymianjus
serviert mit einem sommerlichen BIO Gartensalat.
33.-

Schwäbische Kässpätzle

Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler & Rahm gekocht.
Dazu hausgemachte Röstzwiebel und ein knackiger BIO Gartensalat
18.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites,
hausgemachtes Ketchup Ernte 22 und ein sommerlicher BIO Gartensalat
19.-/klein 17.-

Fisch aus dem Mindeltal

Fisch & Gärtner

Vollmann Schippers Lachsforellenfilet in der knusprigen Nusschale.
Pfannengemüse vom Bio Landgarten mit Kartoffeln, Wildkräutersalat und Pesto
26.-

Eiskaffee

Kalter Bio Kaffee mit Vanilleeis & Rahm
6,90
Vegan (Soja Milch) mit Toffee Eis

Eisschokolade

Kalte Schokolade mit Vanilleeis & Rahm 6,90
Vegan (Soja Milch) mit Toffee Eis



Süße Sommergelüste

Die geeiste Fichte

Sorbet aus dem **Waldvogel BIO Gin FICHTE 28**
mit Zitronen Mascarpone und Waldboden 7,90

Die Bubesheimerin

Frische marinierte Erdbeeren vom Bauer Eberl Bubesheim (ab Saison)
mit zwei Kugeln Vanilleeis & Rahm
7,90

Kleine Bubesheimerin

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

Veganes Dreierlei

Tässle mit Espresso, einer Kugel Sauerkirscheis &
veganes Apfel Tartelette liebevoll serviert
7,90

Verliebt in Käsekuchen

Hausgebackener Käsekuchen
Rhabarberragout, Joghurt-Holunder Eis & Rahm
7,20

Ein Stück Tageskuchen

Hübsch garniert mit Rahm
4,20

Eispresso

Espresso, Vanilleeis & Obstgarnitur
6,20

DAS BESTE EIS DER WELT

Gin Sorbet	2,40
Erdbeer ohne Zucker	2,40

Selbstgemacht von der Susi

DAS ZWEITBESTE EIS DER WELT

Sauerkirsch vegan	2,40
Vanille	2,40
Schokolade	2,40
Joghurt Holunder	2,40

Von Uli von Bocksberg Eis

Toffee vegan Cart´d´ór	2,40
Portion Rahm zum Eis	0,70

Kindereis zum Mitnehmen gibt's
auch in der Waffel.

Waldvogel's Weinlese

WEISSER WEIN

	0,1l	0,2l	0,75l
Vorspiel Weiß			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee fruchtig-liebend	4,50	7,90	25,00
Grauburgunder			
Weingut Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, Apfel & Birnenaroma,	4,20	7,20	23,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein			
Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	5,10	8,80	27,00
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
Gold Weiß			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Kerner & Muskateller	4,20	7,20	23,00

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	4,90	7,90	25,00
Vorspiel Pink			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee mit Erdbeernote	4,50	7,90	25,00
Gold Rose			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Rote Beeren, Cuvee Muskat & Trollinger, trocken	4,20	7,20	23,00

ROTER WEIN

Primitivo			
Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	4,20	7,20	23,00
Lagrein			
Weingut Muri Gries, Lage Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	4,90	7,90	25,00
Schwarzer			
Weingut Metzger, Pfalz, Cabernet Franc & Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	5,10	8,80	27,00
Gold Rot			
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	4,20	7,20	23,00

Weinschorle

Weiss/rose gibt's süß/sauer
0,5l 6,90 // 0,25l 4,90



Waldvogel 's Nachmittagskarte

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

Flädlesuppe

Hausgemachte Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 7,20

Gasbadscho vom Landgemüse

Kalte Gemüsesuppe mit Eis vom Olivenöl & Brotchip 8,20

Lottes Sommerweide

Bio Tomaten Carpaccio mit italienischem Frischkäse a la Mozzarella, Ruccola-Portulak-Kresse Pesto und grüne Salate 10,90

Zupfbrot „Zupf mich/ ess mich/ teil mich“

Kartoffelteilig Brot mit selbstgemachtem Essiggemüse, Bio Raclette Käse, Kräuterschmand 8.-

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.
Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel mit Joghurtdip 16.-

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! 19.-

Feld Gyros

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten- dazu würzige Kartoffel Wedges mit Kräutersalz & unser grünes Gurken Ketchup Ernte 2022 25.-

Sommernudelei

Hausgemachte Kartoffel - Grieß Spaghetti aus der hofeigenen Nudelei mit Gemüse aus dem Garten, in verkochten Tomaten ertränkt. Mit Sommerkräutern serviert 18.-

Sommer Wurstsalat

Lyoner vom Mussack Bubesheim, Emmentaler von der Käserei Herzog aus Schiessen
Tomate, Gurke, Radieschen, Gartengrün. Sauer mariniert mit Zwiebel & Barbaras Holzofenbrot 11.-

Wurstsalat 1928

Bubesheimer Lyoner – dünn - damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und Barbaras Holzofen Brot 11.-

Wild Kräuter Käse Salat

Emmentaler mit vielen wilden Kräutern, Salaten, Tomaten, Zwiebeln & Kartoffelfladenbrot 12.-

Steak vom Brett

Steak vom Allgäuer Ochsen Rücken auf gegrilltem Sommer Gemüse vom eigenen Bio Acker, Bärlauchbutter, Kartoffel Wedges und Kräuter-Sauerrahm 33.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites, Ketchup und sommerlicher Gartensalat 19.-/klein 17.-

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