

SOMMER WIRD'S WENN...

...wenn der Spargel in die Pfanne hüpft

Unser BIO Spargel ist vom Langenauer Spargelbauer Häge



Spargelsuppe weiß

Kremiges Süppchen vom weißen Spargel 7,90
Spargelsuppe groß mit Fladenbrot 14.-

Spargel Apéro

Gegrillter grüner Spargel
Couscous vom Mais & Wildkräutersalat dazu
14,90

Gibt's auch mit Lammrücken vom eigenen Weidelamm aus Oxenbronn
23,90



Eine Handvoll **Spargel grün * & weiß** mit Kräuterkartoffeln,
& frisch aufgeschlagener Hollandaise

Mit Bärlauch Pesto oder veganer Butter	24.-
Mit Rückensteak 180g vom Rind	36.-
Mit zwei Specklenden vom Schwein	31.-
Mit Fischfilet vom Saibling	31.-
Mit einem panierten Schnitzel vom Schweinerücken	28.-

*grüner Spargel sobald Saison

Süß der Spargel...

Spargel in Butter mit Zimt & Zucker
dazu Rhabarberragout & hausgemachtes Erdbeereis
8,90

Lust auf eine Party?

Unser 2025 erbautes Gewächshaus ist startklar 😊

Grillangebot für kleine & größere Gruppen unter: www.wald-vogel.de



Wir sind Partner

WIR KOCHEN FÜR EUCH MIT DEN BESTEN PRODUKTEN! BIO & REGIONAL

Wir haben Respekt vor der Natur,
dem Tier, der Umwelt und dem Handwerk-
denn all' die sichern unser tägliches Essen &
Trinken, unser Leben.

**In unserem Garten wächst die Grundlage
für diese Speisekarte.**

**Wir ernten das ganze Jahr Salate, Gemüse,
Obst, Kräuter
und essbaren Blüten.**

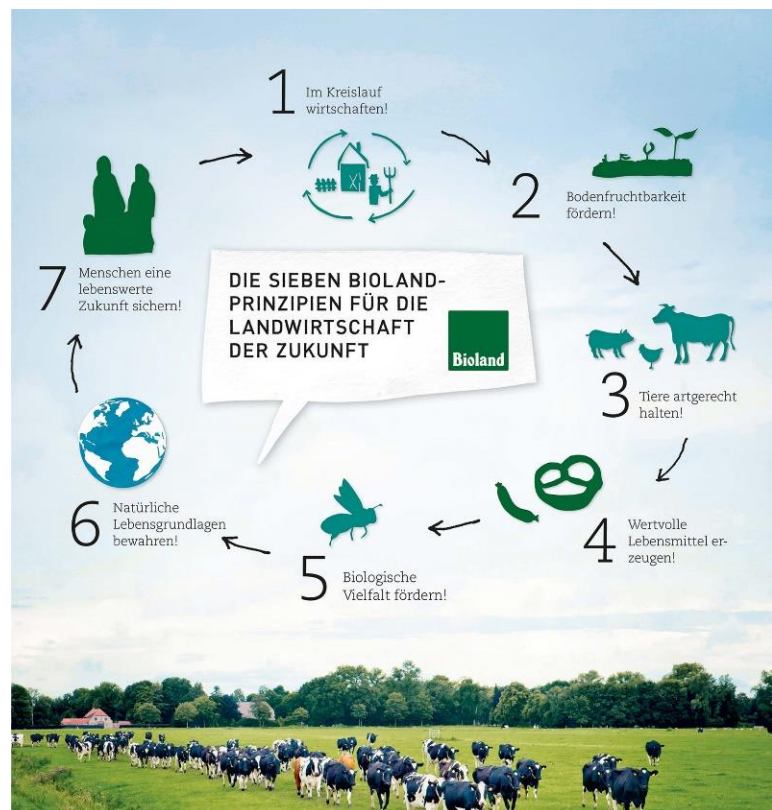
**Im Winter lagern wir ein & kochen
aus der Ernte des Herbstes.**

**Wir sehen Lebensmittel als die Grundlage
für ein gesundes langes Leben.**

Wir kochen frisch & ehrlich nach
altbewährten Garverfahren:

- . schonende und naturnahe Zubereitung
- . wir haushalten mit der Ressource
Lebensmittel
- . Gemüse, Kräuter, Salate, Obst aus
eigenem Anbau
 - . Ohne Zusatzstoffe
 - . Ohne Geschmacksverstärker
- . Frei von Konservierungsstoffen.
 - . Verwertung Altbrot
 - . Nein zur Gentechnik

**Unsere Zutaten stammen aus
zertifiziertem &
kontrolliertem biologischen Anbau
DE-ÖKO-006**



GETRÄNKE

QUITTENLIEBE

Unser Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quitten. Unsere Quittenbäume stehen auf den eigenen Streuobstwiesen „Waldgarten & Oberhof“.



SÄFTE & SCHORLEN

Hauseigene bio Quittenschorle	0,5l	5,20	0,25l	4,50
Hauseigener bio Quittensaft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,80
Apfel / Johannisbeerschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,20
Apfel / Johannisbeer Saft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,70

Saison Bio Limo 0,5l 5,50
Selbst gemacht & je nach Ernte: Rhabarber, Holunder, Erdbeere, Löwenzahn

BIO BIER **Berg Bräu Ehingen**

Spezial	0,5l	5,20	0,3l	4,80
Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Helles / Radler	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Cyriakus alkoholfrei			0,3l	4,90
Alkoholfreies Radler	0,5l	5,20		
Apfelbier	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	8,20		

AUS GEBHARDS MOST KELLER

Most pur
0,2l 4,30 / 0,5l 6,90

Most Schorle
0,25l 4,50 / 0,5l 5,90

WASSER

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert
Wasser mit Kohlensäure / still

1l 6,50 0,5l 3,70

LIMONADEN

Fanta, Coca-Cola, Spezi, Sprite
*nicht bio

0,5l 4,90 0,25l 4,40

BIO KAFFEE

BIO Kaffee Arabica 100%	3,90
BIO Espresso Robusta/Arabica	3,60
BIO Espresso doppelt	4,50
BIO Espresso Macchiato	3,90
BIO Cappuccino	4,50
BIO Milchkaffee	4,50
BIO Latte Macchiato	4,70
BIO Schokolade	4,90
BIO Schokolade mit Rahm	5,50

BIO TEE

Becher	4,50
Kännchen	6,50
Pfefferminze, Kräuter	
Earl Grey, Grüner Tee	
Ingwer Zitrone, Früchte	
Schwarz	

APERITIF

* Kalte Erfrischung für heiße Tage *

OBERHOF APFELWEIN

Unser Apfelwein in 1l Flasche 12.-
In Gebhards Erdkeller gereift.



SPRITZER'S

Soda / Prosecco / Eiswürfel 0,2l 7,90
Bio-Aperitivo Berry
Bio-Aperitivo Limoncello
Bio-Aperitivo Bitter / alkoholfreier Bio Bitter

SAISON SPRITZ

*Bio Sirup von Rhabarber, Holunder, Erdbeere, Löwenzahn
Soda / Prosecco / Eiswürfel 0,2l 8,20



GIN TONIC

Waldvogels Gin „Fichte 28“
– **Craft Spirit Award SILBER Sieger** -
mit hauseigenem Fichten Tonic aufgegossen 0,2l 11,90

FICHTEN WASSER

Waldvogels Bio Tonic - einzigartig erfrischend! 0,2l 6,90

ALKOHOLFREIER MARTINI

Martini alkoholfrei / Waldvogel Tonic / Soda 0,2l 7,90

BIO ROSENSECCO

Jörg Geiger / alkoholfrei / spritzig / frisch 0,1l 5,70

WALDVOGELS „HINTERHER“

ODL / Nusslikör
Williams Christ / Kirschbrand
Schlehenlikör* / Limoncello
Apricot Brandy* / Kaffeelikör*
2 cl 4,90

*nicht Bio



Unsere grüne Küche BIO & VON HIER

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

Besonders stolz sind wir auf unseren 100 %
Bezug von Fleisch/Fisch aus Bayern, sowie unser eigenes
Fleisch von den hofeigenen Weidelämmern in Oxenbronn.

Und kochen tun wir sowieso alz selber 😊
Ausgenommen die Pommes & die Wedges.



Suppen

Rustikale Tomatensuppe

vegan / glutenfrei / laktosefrei

Kräftige Suppe aus Tomaten mit Erdkräutern 7,70

Flädlesuppe *laktosefrei*

Hausgemachte Flädle mit Gartengrün in feiner Rinderbrühe serviert 7,20

Vorneweg ein Magendrätzerle

Allerlei Vorspeisen am Tisch eingestellt. Mit Fladenbrot & Dip.

Wir zaubern ein Allerlei ab 4 Personen - auf Wunsch auch gern vegan/glutenfrei.

Pro Person 11,90



Lottes Sommerweide

Tomaten Carpaccio mit italienischem Frischkäse a la Mozzarella,
grüne Biosalate, Pesto & ein gegrilltes Fladenbrot 14,90

Lottes vegane Sommerweide *vegan*

Mit Mandelmozzarella 16,90

Tomaten Bruschetta

Sommertomaten auf Kartoffelfladenbrot mit Olivenöl, Knoblauch,
Feta, Wildkräutersalat 8,20

Kleines Dschewapdschidschi *vegan / laktosefrei / glutenfrei*

Schwäbische, vegane Röllchen aus gemahlenden Erbsen, Soja,
Zwiebelchen, Reis, Mais, Lauch, Kidneybohnen mit Limetten Dip
und Wildkräuter obenauf 7,20

Schwäbisches Naan *vegan*

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

Freche Mädla *vegi*

Kartoffelbuabaspitzle mit Bio Dip & Gartengruß 8,80

Sommer im Bioland Garten

Bioland

Wir sind Partner

...von *Gebhard Ihle*

Unser Garten ist eine BIOLAND Gärtnerei seit 2005.
Wir ernten jeden Morgen frisch. Keine Lagerzeit.
Keine Anreisewege.
Kein Verlust von Vitaminen und Ballaststoffen.

Und das Beste daran: 0 km Fahrtweg! Nur ein paar
Meter mit der Schubkarre.



Fischers Fritze Salat

Allerlei Salate aus unserem Garten in feinem Apfelessig-Dressing. Dazu gibt's Stücke von der Lachsforelle mit Tomaten, Zwiebelchen, Feta überkrustet. Serviert mit Kartoffelfladenbrot 26.-

Schnitzeltraum

Allerlei Gartensalate, dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel mit Gurken-Joghurt Dip & Kartoffelfladenbrot 23.-

Buabaspitzle Salat *vegetarisch*

Allerlei Salate aus unserem Garten in feinem Apfelessig-Dressing. Dazu gibt's unsere legendären hausgewutzelten Kartoffel Buabaspitzle, Gurken- Joghurt Dip & Kartoffelfladenbrot 19.-

Schüssel Sommersalate

Allerlei Sommer Salate in feinem Apfelessig-Dressing.
Dazu eine gegrillte Scheibe vom Kartoffelbrot 15.-

Grünes Verlangen *vegetarisch*

Allerlei Sommer Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill,
gefüllt mit allerlei Feldgemüse, mit Schmand, mit Käse und und und....
Freilig auch mit Kartoffelbrot serviert 22.-

Sommermähhhchen *glutenfrei möglich*

Allerlei Gartenglück mit Apfelessig-Dressing.
Gyros vom hofeigenem Oxenbronner Weidelamm,
würzig scharf angebraten mit Zwiebeln & Pilzen.
Dazu Chutney von karamelisierten roten Zwiebeln & Kartoffelfladenbrot 25.-



Wie wär's mit Wedges dazu?

Unser eigenes Weidelamm Martin Pröbstle, Oxenbronn.

Grün & Vegan



Dschewapdschidschi *vegan, glutenfrei*

Schwäbische, vegane Röllchen aus gemahlener Erbsen, Soja, Reis, Mais, Kidneybohnen, Zwiebelchen, Lauch
Dazu gibt's würzige Kartoffelecken,
Limetten Dip & Wildkräutersalat obenauf 19.-

Schiefer Turm von Leipheim

vegan (glutenfrei möglich)

Waldvogels vogelwilde Sommerkreation –
mancher nennt es Vegi Burger – selbstgemacht!
Allerlei Gemüse, Kichererbsen, Kidneybohne, Erbse,
Paprika, Lauch & Flohsamenschalen.
Fladenbrot vom Grill & Wildkräutersalat
Dazu unser legendäres Ketchup 23.-

Gibt's auch mit Wedges für 27.-

Ein lauer Biergarten Abend

Beckensteiner Brot

Dreierlei Käse auf Holzofenbrot
Garniert mit Salat, rote Zwiebeln & Kräutern,
Essiggemüse, Chutney.
12.-

Sommer Wurstsalat

Streifen von Lyoner, Emmentaler, dazu
Tomate, Gurke, Radieschen, Gartengrün.
Sauer mariniert mit Zwiebel & Barbaras Holzofenbrot
12,50

Gibt's auch als richtige „Männerportion“ für 16.-

Wurstsalat 1928

Lyoner – dünn geschnitten – damit's nach viel aussieht ☺
Mit Zwiebeln, unseren legendären Essiggurken &
Barbaras Holzofenbrot
12,50

Wie wärs mit einer kleinen Schüssel Pommes Frites oder Bratkartoffeln dazu ?

Ziegenkäse Bruschetta

Holzofenbrot mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Tomaten angebacken-
serviert mit einem Gartengruß und Chutney
16.-

Brot Back Tag

**Von Mai- Oktober
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
auf Vorbestellung (mit Rosmarin,
Olivenöl, Hagelsalz)
Blech 12.-

Von Stall, Weide & Wasser

WALDVOGEL STEAKS

Zwiebelrostbraten

Steak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill, dazu Käsrühmspätzle, geschmelzte Zwiebeln, ein knackiger Gartensalat und Thymianjus 35.-

Flanksteak

Flanksteak aus der Dünung 200 g auf gegrilltem Feldgemüse, dazu gegrilltes Fladenbrot mit Kräuterbutter 36.-

Steak vom Brett

Saftiger Allgäuer Rinderrücken 180g auf gegrilltem Feldgemüse mit Kartoffelwedges & Kräuterbutter 33.-



Waldvogels Biergarten Burger

Aus bestem Rindfleisch mit Zwiebeln, mit Grillgemüse, leckeren Chutneys, Soßen, Wildkräuter-Krautsalat, geröstetem Fladenbrot & Kartoffelwedges mit Ketchup dazu 27.-

Rahmlendchen im Speckmantel

Schweinelenden in würzigem Speckmantel auf Pilzrahm mit Spätzle & Gartensalat 26.- / klein 24.-

Schwäbische Kässpätzle *vegi*

Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler & Rahm gekocht. Dazu hausgemachte Röstzwiebel und ein knackiger Gartensalat 21.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Schwein mit Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup Ernte 25 und ein sommerlicher Gartensalat 24.- / klein 19.-
Gibt's auch mit Bratkartoffel und Dip 26.- / klein 21.-

Carpaccio vom Allgäuer Rind

Zartes Carpaccio vom gepfefferten Rinderfilet, Olivenöl mit Parmesan & Bratkartoffeln, Fladenbrot vom Grill, Kräuter Chimichurri 24,90

Fisch & Garten *glutenfrei*

Vollmann Schippers Lachsforellenfilet auf allerlei Gartengemüse mit Kartoffeln vom Weberhof, Wildkräuter obenauf 29.-

Süße Sommer Gelüste



Erdbeer Tiramisu *vegan*

Kremige Frischkäsekrem mit einem Hauch von Kaffee & Schokolade 8,20

Frische Erdbeeren mit Rahm 6,00

Frische Erdbeeren mit zwei Kugeln Vanille Eis & Rahm 8,20

Mini Desserts im Tässle

Kleine Erdbeerbäuerin

Erdbeerle mit Vanille Eis & Rahm 5,50

Flotte Lotte

Schokoladeneis auf Eierlikör & Rahm 5,50

Kaffeetscherl

Kaffee Eis mit Haselnusslikör & Rahm 5,50

Johanna *vegan*

Ein Streuselkuchen von Johannisbeeren 4,90

Gibt's auch mit einer Kugel veganem Eis 6,90

Verliebt in Käsekuchen

Hausgebackener Käsekuchen & Beerensoße.

Hübsch serviert mit einer Kugel Eis & Rahm 7,90



Das beste Eis der Welt. Unseres 😊

Joghurt
Erdbeer *vegan*
Kaffee Eis
Karamell *vegan*

**Manchmal müssen wir einkaufen weil wir nicht
mehr hinterher kommen
mit unserer kleinen Eismaschine:**

Bio Eis

Vanille
Schokolade

1 Kugel Eis	2,60
Portion BIO Rahm zum Eis	1,00

Kindereis in der Waffel ?
Einfach bei der Bestellung
dazu sagen.

Allerlei an süßen Versuchungen

Wir zaubern ein allerlei ab 2 Personen.

Auch vegan möglich

Pro Person 12,90

Eispresso

Eispresso, Vanilleeis & Obstgarnitur 6,90

Eiskaffee

Mit Vanilleeis & Rahm 7,70
Vegan mit Karamelleis 7,70

Eisschokolade

Mit Vanilleeis & Rahm 7,70
Vegan mit Pflanzenmilch &
Karamelleis 7,70



DER MEISTER

MEERSBURG AM BODENSEE
RIVANER & SAUVIGNON BLANC
CASSIS / STACHELBEERE
35.-

PFALZ
WEISSBURG./CHARDONNAY
MELONE / SALZZITRONE
39.- FLASCHE INKLUSIVE

DER KNALLER



DER NEISSE

PFALZ
GRAUBURGUNDER
ORANGE / BIRNE / MINERAL
8,7 / 29.-

RHEINHESSEN
SAUVIGNON BLANC
HONIG / LINDENBLÜTE
9,5 / 32.-

DER KLASSIKER



ALTE SCHULE

PFALZ MITTELHAARDT
RIESLING
GELBE STEINFRUCHT / ZITRUS
9,9 / 34.-

WÜRTEMBERG
MUSKAT & TROLLINGER
HIMBEERE / SÜSSKIRSCH
8,7 / 29.-

DAS MUSKATIER



DER PRÄCHTIGE

PFALZ
BLANC DE NOIR
BEERE / MANDEL
8,7 / 29.-

MEERSBURG AM BODENSEE
PINOT NOIR
SCHWARZE FRUCHT
ZARTE VANILLE
45.-

DER AUFRICHT



DER SIMPLE

WÜRTEMBERG
CABERNET SAUVIGNON & ZWEIFELT
BROMBEERE / WILDKRÄUTER
8,7 / 29.-

PFALZ
BORDEAUX BLEND
KIRSCH / BEERE
AUSBAU IM BARRIQUE
10,9 / 35.-

DAS EDELSTÜCK



DER MODERNE

RHEINHESSEN
MERLOT
PFLAUME / HEIDELBEERE
10,9 / 35.-

Alle Preise auf der Karte sind in € ausgewiesen.
Wir freuen uns positive Internetbewertungen & auch das traditionelle Trinkgeld
ist eine lieb gemeinte Geste für ein klasse Team.

Kindercocktail „Beerenschnitte“

Mineralwasser mit Erdbeerdicksaft 3,70

Vorspeisen & Suppen

Bioland Gartensalat 6,90

Tomatensuppe 7,70

Flädlesuppe Rinderbrühe mit Flädle 7,20

Hauptsach aus der Pfanne

Kinderschnitzel mit Spätzle, Mini Gartensalat & Soß 11.-

Kinderschnitzel mit Pommes, Mini Gartensalat & Soß 11.-

Käsespätzle Spätzle mit Käse & Rahm 9,90

Kartoffelstäble & Ketchup 7,50

Spätzle & Soße 7,90

Halb & Halb – Pommes & Spätzle 8.-

Halb & Grün – Pommes & Salat 8.-



Für süße Schnäbelchen

Kleine Biene

Kommt ein Biene geflogen
Schoko/Vanilleeis mit Keks
als Biene verkleidet 5,90

Mini Desserts im Tässle

Kleine Erdbeerbäuerin

Erdbeerle mit Vanille Eis & Rahm 5,50

Johanna *vegan*

Ein veganer Streuselkuchen

von der roten Johannisbeere 4,50

Gib't's auch mit einer Kugel veganem Eis 6,90

Eisschokolade

Mit Vanilleeis & Rahm 7,70

Vegan mit Pflanzenmilch & Karamelleis 7,70