



WALDVOGEL

Wirtshaus & Bioland Gärtnerei

„Jetzt isch's Sommer“

Unsere Speisen bieten wir von 12-14 und 17-20:30 an.
Nachmittags & spät Abends gibt's Kleinigkeiten siehe letzte Seite.

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

Quittensecco alkoholfrei Von van Nahmen 0,1l 4,20



Rosmaries Sommertraum

Gin, Grapefruit, Rosmarin, Orangenlikör, Eis 0,2 7,90

WiesenSecco

Riesecco, Steffis Löwenzahnsirup 0,1l 4,90

Gin Tonic

Duke of Bavaria, Schweppes Tonic Water, Eis 0,25l 7,50

Gin Tonic alkoholfrei

Siegfried Gin, Schweppes Tonic Water, Eis 0,25l 7,50

Martini alkoholfrei

Martini, Soda, Eis 0,25l 6,90

Die Mostlerin

Most, Apfelsaft, Holunder & Grenadine, Eis 0,25l 6,90

Aperol Spritz Sekt, Aperol, Orange, Eis 0,2l 6,60

Hugo Sekt, Holunderblüte, Minze, Eis 0,2l 6,60

Biere

Günzburger Radbiere

Hefe Weizen/Russ/alkoholfrei
0,5l 4,10 0,3l 3,50

Hausbier natur „Beckensteiner“ /Radler
0,5l 4,10 0,3l 3,50

Apfelbier- Bier & naturtrüber Apfelsaft
0,5l 4,50 0,3l 3,50

Gaißenhalbe/Weizen/Cola/Kirschlikör
0,5l 6,50

Berg Bräu Ehingen

Jubelbier- nicht nur Bio sondern unfassbar gut
0,5l 4,20 0,3l 3,60



Riegele Biere Augsburg

A_echtes Dunkles Bier
0,5l 4,20
IPA Alkoholfreies Craftbeer
0,33l 4,50
IPA Radler alkoholfrei
0,5l 4,50

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert

Wasser mit Kohlensäure/still

1l 6,10
0,5l 3,40
0,25l 2,70

Limonaden Frucade

Fanta, Cola, Spezi, Limo
0,5l 3,60
0,25l 3,00

Streuobst Säfte

Säfte von der eigenen Streuobstwiesen Ernte & von Burkhardt Säfte

Apfel Schorle naturtrüb
0,5l 3,80
0,25l 3,30
Johannisbeer Schorle
0,5l 3,80
0,25l 3,30
Quittenschorle
0,5l 4,70
0,25l 3,90
Apfel & Johannissaft pur
0,5l 4,90
0,25l 3,50
Holunderblütenschorle
0,5l 3,60
0,25l 3,00

Weinschorle

Weiss/rot/rose gibt's süß/sauer
0,5l 5,50 // 0,25l 4,20

Apfel Most

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

Bio Tee 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

Bio Kaffee

Kaffee von Kaffeerösterei
Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%, mild nussig 3,30
BIO Espresso Robusta & Arabica, nussig 2,80
BIO Espresso doppelt 3,90
Cappuccino 3,70
Tasse Milchkaffee 3,70
Tasse heiße Schokolade 3,80
Tasse Schokolade mit Schlag 4,20
Latte Macchiato 3,90



Unser Stolz- die 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
saisonalen Einkauf. 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 sowie 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 6,90
Auch in vegetarischer Gemüsebrühe erhältlich (Metabolic Basics)



Rustikale Gartensuppe

Kräftige Suppe aus unseren eigenen Tomaten & Zucchini
mit würzigen, gebutterten Brotbrocken & gebacken Kräutern obenauf 7,90

Vorneweg ein Magendrätzerle



Sind des freche Mädla

Ausgebackene Kartoffelspitzle mit Joghurt Kräuter Dip & einem kleinen Gartengruß 7,90



Ziegenkäse im Glück

Milder Ziegenkäse im Speckmantel auf Zucchini Salat 7,20



Räucherlachs Bruscetta

Räucherlachs, Tomatenwürfel, Sommerkräuter, Zwiebelchen & Parmesan
auf hausgebackenem Brot gratiniert- mit Wildkräutersalat garniert 9,90



Brotgedeck vom Grill (pro Person)

Kartoffelbrot mit Frischkäse von der Käserei Herzog serviert 4,90



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.



Waldvogel's Salate

Buabaspizle Salat

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's unsere legendären hausgebackenen Kartoffel Buabaspizle (4x) & Kartoffelfladenbrot.
14.-

Schnitzeltraum

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

Ziegenmädle

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.
Mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel (3 Stück)
Dazu gibt's unsere leckere Gurkenmarmelade & Kartoffelfladenbrot.
18.-

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! 17.- natürlich mit Kartoffelfladenbrot.

Der Sommerhirte

Feine Blattsalate von Gebhards Feldarbeit
in feinem Himbeerdressing.
Oxenbronner Weidelamm von Martin Pröbstle,
würzig eingelegt - mit Zwiebelchen und Pilzen scharf angebraten,
dazu Joghurt - Minze Dip.
Da wird's nicht nur dem Schäfer warm ums Herz.
19.-



*Weidelamm von Martin Pröbstle Oxenbronn &
Schäfererei Familie Fischer Naichen*

Vegi & Vegan

Feld Gyros

Geschnetzeltes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten- serviert am Brett mit Bio Gartensalat im Emailletässle, dazu würzige Kartoffelwedges mit Kräutersalz & unser legendäres Ketchup Ernte 2021
23.-

Die Nudelei

Hausgemachte Kartoffel - Grieß Spaghetti aus der hofeigenen Nudelei. Kremig geschwenkt mit kleinen Bio Kirschtomaten aus eigenem Anbau, Kircherbsen, Kräutern & Curry. Eine feine Soße aus Sojamilch und Kokosmilch mit allerlei Gewürzen.
Ein wilder Salat obenauf 17,90



Schwäbische Kässpätzle

Spätzle mit ganz viel Bergkäse, Emmentaler & Rahm gekocht. Dazu hausgemachte Röstzwiebel und ein knackiger Gartensalat 15.50



Kalte Sommergerichte

Sommer Wurstsalat

Lyoner, Emmentaler von der Käseerei Herzog aus Schiessen - Tomate, Gurke, Radieschen, Ruccola. Sauer mariniert mit Zwiebel & Brot.
10,90

Käs´ & Garten

Bella Italia alias Schwäbische Brotzeit. Ein Holzofenbrot- gebuttert- belegt mit Tomate- Romadur. Sommerlich marinierte Zwiebeln mit Pfeffer & Gartengrün.
12,90

Wurstsalat 1928

Geschnittene Lyoner – dünn - damits nach viel aussieht ☺ Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und viiiieeel Brot.
9,90

Johanna´s Sulz

Wie man Sulz kennt - zweierlei vom Braten, Rind & Schwein, dazu Ei, Essiggürkle und Gartengrün unterm Aspikhimmel versteckt. Dazu gibt's Brot 9,90 oder eine Portion Wedges 3,90

Frühlingszeit ist Radlzeit. Radl doch mal die schwäbische Kartoffeltour oder kehr´ein bei einem der Kartoffelwirte !

www.radtour-schwaben.de

Tourenkarte gibt's bei uns auch an der Rezeption - sowie viele Mitbringsel.

Fleisch & Wild's Zwig

Kalbsschnitzel

„a la Waldvogel“

Knuspriges Schnitzel vom Allgäuer Kalb (150 g)
in Semmelbrösel und Butterschmalz gebacken.

Dazu würzige Kartoffelwedges,
Preißelbeermarmelade & Zitrone.

Gurkensalat im Emailletässle

27.-

Steak vom Brett glutenfrei

Steak vom Allgäuer Ochsen Rücken (180g)
auf gegrilltem Sommer Gemüse

mit Kräuterbutter

Kartoffel Wedges und Kräuter-Sauerrahm.

28.-



Dunkelbier Gulasch vom heimischen Ochsen

-klassisch - bierig- lecker-

Der Ochs im Biersud zünftig eingekocht. Dazu gibt's handgewutzelte Buabaspitzle
und Essiggurkenschmand.

Ein Gartensalat in feiner Vinaigrette kommt ebenfalls mit an den Tisch.

23.-

Rahmlendchen im Speckmantel

Einer der Waldvogelklassiker.

Schweinelenden aus der Allgäuer Metzgerei im Speckmantel

auf Pilzrahm mit Spätzle und kleinem Gartensalat

22.-

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen (180 g)

(Metzgerei Baur/Zadels bezieht ausnahmslos von Allgäuer Bauern)

würzig vom Grill, dazu Käsrähmspätzle, geschmelzte Zwiebeln

und Rotwein-Thymianjus. Serviert mit einem sommerlichen Gartensalat.

28.-

A panierts Schnitzel

Zwei panierte Rückensteaks vom Allgäuer Schwein mit Pommes Frites,
Ketchup und sommerlicher Gartensalat

17.-

Fisch aus dem Mindeltal

Fisch & Gärtner glutenfrei

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet

von der Fischerei Vollmann Schipper

auf allerlei Gemüsegeröstel vom eigenen Feld (je nach Saison)

mit Wildkräutersalat & Zitronen-Estragon Butter obenauf

24.-



Süße Sommergelüste

Gefrorene Sommer Liebe
Knuspriges Schokoladentartelett
mit einer kleinen Eisliebe,
zart garniert mit Sommerbeeren 8,20

Bubesheimerin

Frische marinierte Erdbeeren vom Bauer Eberl Bubesheim (ab Saison)
mit zwei Kugeln Vanilleeis & Rahm 7,50

Kleine Bubesheimerin

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

Verliebt in Käsekuchen

Hausgebackener Käsekuchen
Rhabarberragout, Joghurt-Holunder Eis & Rahm
6,90

Eisschokolade vegan

Kalte Schokolade mit Toffee Eis
6,20

Eisschokolade

Kalte Schokolade mit Vanilleeis & Rahm
5,50

Eiskaffee

Kalter Kaffee mit Vanilleeis & Rahm
5,50

Ein Stück Kuchen

Hübsch garniert mit Rahm
3,90

Die süße Spargelbäuerin

Gebackener Spargel auf Rhabarberragout
mit einer Kugel Vanilleeis 9,20

Veganes Dreierlei

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

Eispresso

Espresso, Vanilleeis & Obstgarnitur 5,90

Unsere Sommer Eissorten

von Uli von Bocksberg

Schokolade / Vanille / Joghurt-Holunder / Toffee vegan/ Sauerkirsche vegan

1 Kugel 2,-€ / 2 Kugeln 4,-€ / 3 Kugeln 6,-€

Portion Rahm 50 ct

Eis gibt's in der Waffel zum Mitnehmen.
Beim Bestellen einfach dazusagen.

Waldvogel's Weinlese

Unsere Weine beziehen wir von Familie Müller, der Weinzentrale in Laupheim

WEISSER WEIN

Chardonnay	0,1l	0,2l	0,7l
Weingut Jülg, Pfalz, trocken, Pfirsicharoma, Lage vom Kalkstein	3,90	6,50	22,90
Grauburgunder			
Weingut Ludi Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, feines Apfel & Birnenaroma	4,20	7,20	23,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein			
Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	4,50	7,90	25,00
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

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	4,20	7,20	23,00

ROTER WEIN

Primitivo			
Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	3,90	5,90	19,90
Lagrein			
Weingut Muri Gries, Lage Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	4,20	7,20	23,00
Schwarzer			
Weingut Metzger, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	4,90	7,90	25,00
Belpasso			
Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Weingut Allegrini, Belpasso	4,20	7,20	23,00



Nachmittags von 14 bis 17:30 Uhr
& spät Abends ab 20:30 Uhr.

Gültig auch von Montag bis Mittwochabend für Haus & Hofgäste.

WALDVOGEL'S

KLEINE FEINE KÜCHE.

RUSTIKALE GARTENSUPPE

Kräftige Suppe aus unseren eigenen Tomaten & Zucchini
mit würzigen, gebutterten Brotbrocken & gebacken Kräutern obenauf 7,90

ZIEGENKÄSE IM GLÜCK

Milder Ziegenkäse im Speckmantel auf Zucchini Salat 7,20

RÄUCHERLACHS BRUSCETTA

Räucherlachs, Tomatenwürfel, Sommerkräuter, Zwiebelchen & Parmesan
auf hausgebackenem Brot gratiniert- mit Wildkräutersalat garniert 9,90

GRÜNES VERLANGEN

Allerlei Gartensalate, marinierte Wurzelgemüse Salate in feiner Rapsölvinaigrette.
Dazu gibt's einen Maisfladen vom Grill gefüllt mit allerlei Gemüsen, Käse und Schmand 16.-

FELD GYROS

Geschnetztes von der Sojabohne mit Zwiebeln und Pilzen würzig scharf angebraten-
serviert am Brett mit Bio Gartensalat im Emailletässle, dazu würzig gebackene Kartoffelwedges
im Kräutersalz & unser legendäres Ketchup Ernte 2021 23.-

STEAK VOM BRETT

180 g Rückensteak vom Allgäuer Ox auf gegrilltem Sommer Gemüse
mit Kräuterbutter Kartoffel Wedges und Kräuter-Sauerrahm 28.-

DUNKELBIER GULASCH VOM HEIMISCHEN OCHSEN

Der Ochs im Biersud zünftig eingekocht. Dazu gibt's handgewutzelte Buabaspitzle
und Essiggurkenschmand.

Ein Gartensalat in feiner Vinaigrette kommt ebenfalls mit an den Tisch 23.-

ZIEGENMÄDLE

Allerlei an marinierten Sommersalaten in feiner Vinaigrette.

Mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel (3 Stück)

Dazu gibt's unsere leckere Gurkenmarmelade & Kartoffelfladenbrot 18.-

DIE NUDELEI

Hausgemachte Kartoffel - Grieß Spaghetti aus der hofeigenen Nudellei. Kremig geschwenkt
mit kleinen Bio Kirschtomaten aus eigenem Anbau, Kircherbsen, Kräutern & Curry.

Eine feine Soße aus Sojamilch und Kokosmilch
mit allerlei Gewürzen. Ein wilder Salat obenauf 17,90

A PANIERTS SCHNITZEL

Zwei panierte Allgäuer Schweinerückensteaks mit Pommes Frites,
Ketchup und sommerlicher Gartensalat 17.-

SOMMER WURSTSALAT

Lyoner, Emmentaler von der Käserei Herzog aus Schiessen, Tomate, Gurke, Radieschen, Ruccola.
Sauer mariniert mit Zwiebel & Brot 10,90

WURSTSALAT 1928

Geschnittene Lyoner- dünn- damits nach viel aussieht ☺
Mit ma Haufa Zwiebel dazua, Essiggurka und viiiieeel Brot 9,90

- *Desserts, Eis & Kaffee gibt's sowieso allaweil* -