



# 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.**

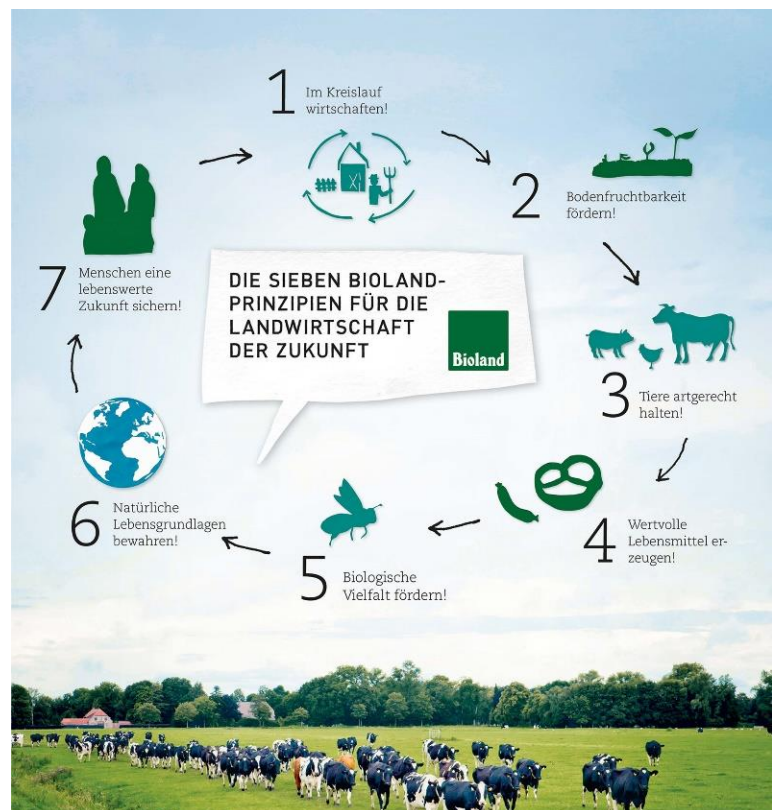
**Bioland**

Wir sind Partner

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