



WALDVOGEL'S WINTERMÄRCHEN



*Unser Weihnachtsangebot
für Weihnachtsfeiern &
Familienessen*

Unser Jahresendspurt

Geöffnet bis 22.12.24.

Ab 6. Januar- Heilig 3 Könige - ist wieder geöffnet.

Öffnungszeiten: Montags Ruhetag- außer an Feiertagen.

Mit Fackeln wandern...

Um den Waldvogel herum gibt es viele schöne Winterwanderwege.

Wir empfehlen zwei kleine Routen vor der Weihnachtsfeier:

1.) Wald & Wiese - Rundtour ca. 45 min

2.) Grüner Weg - Rundtour ca. 35 min

Von uns gibt's Fackeln und den Link zur Tour. Im Anschluss treffen wir uns zum Umtrunk am Lagerfeuer im winterlichen Biergarten.

Wanderung, mit Fackel und Likörchen

12.- pro Person

Wanderung, mit Fackel und heißem Glühmost

17.- pro Person

Wanderung, mit Fackel und heißem Glühmost,

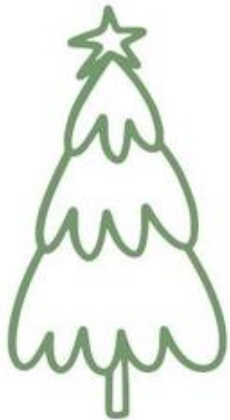
dazu hausgebackenes Fladenbrot mit Obatzder & Buabaspitzle & Dip

19.- pro Person



Oberhof

Hüttenabend



Ab 15 bis max 32 Gäste
Sie wandern – ganz heimelig mit Fackeln- zur Oberhofhütte.
(Fackeln inkludiert- Wegcode gibt's aufs Handy)

Gerne bereiten wir euch in unserer Hütte
eine „**Hüttenbrotzeit**“ vor.

Gestartet wird traditionell mit der Kürbissuppe vom Ofen.
Dazu reichen wir Kartoffelfladenbrot.

Dann folgt die Brotzeit mit allem was dazugehört-
Schinken, Käse, Aufstrich, Antipasti, Brote, Butter.....
von Essigurke bis Chutney fehlt's an nix.
Ein süßer Abschluss steht am Nebentisch verwegen.....

Der Ofen ist bei Ankunft schon eingeschürt, die Tische sind hübsch gedeckt.

Getränke sind im Angebot inkludiert.
(Bier, Weizen, Bio Saftauswahl, 1 Rotwein/1 Weisswein, Wasser).

65.- pro Person + einmalige Hüttengebühr von 400 €
Von 18:00 bis Mitternacht.

*Hinweis, die Hütte ist eine rustikale Hütte auf einer Streuobstwiese.
Ohne Strom. Ohne fließend Wasser.

Mit Naturtoilette im kleinen Hüttchen. Wir haben Wassertank zum Händewaschen vor Ort, sowie
Desinfektionstücher ! Geparkt werden kann am Waldvogel oder gegenüber der Baumschule Haage.

Der Weg zur Hütte ist 1 km ab Waldvogel.
Parken auf der Wiese ist nicht möglich. Alles unbefestigt.

Zum Aufwärmen am Winterfeuer



Feurig heiß

Hauseigener heißer Apfelmost mit Gewürzen & Honig 5,20/Glas
Heiße Engel- alkoholfreier Punsch aus Apfel, Honig, Zimt 5,20

Eis kalt

In Rum eingelegte Hoffrüchte mit Prosecco aufgegossen 5,90
Alkoholfreier Martini mit Zitrone & Tannenwedel 6,90
Winterspritz, Aperio Veneziano Bio mit Orange 7,90

Holzofenbrot mit Apfelkürbis-Aufstrich 4,90
Kartoffelfladenbrot mit geräuchertem Lachs & Dip 4,90
Hausgebackene knusprige Buabaspitzle 4,90
Obatzderbrot mit Zwiebelchen 4,90



Wir sind Partner



VORNEWEG

Rote Bete Carpaccio *vegan*

Unsere roten Bete fein aufgeschnitten
mit geweckter Mirabelle, Meerrettich
& täglich frisch geerntetem Feldsalat
9,20

Streuobstwinter

Gartengrün, Streuobstbirne,
Bio Rauchschinken, Zwiebelchen
gezupfter Kuhmilchkäs (Feta)
mit Rosmarin-Kartoffelbraten vom Grill
11,90

Rauchente

Geräucherte Entenbrust, zart aufgeschnitten,
serviert mit Beetesalat und Chutney
Nanbrot vom Grill
13.-

Brotgedeck *vegetarisch*

Kartoffelbraten vom Grill
mit Kürbisfrischkäse
6,50

AUS DEM SUPPENTIGEL

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne 8,20 / Hauptgang 16.-

Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelbraten 3,20

Brätspätzle Suppe *vegetarisch*

Klare Rinderbrühe mit Brätspätzle und Suppengrün 7,20

Flädle Suppe *vegetarisch*

Klare Rinderbrühe mit Brätspätzle und Suppengrün 6,90

Käspreibknödelsuppe

Klare Rinderbrühe mit zwei hausgemachten Käspreibknödel,
Röstzwiebel & Suppengrün 8,20

WINTERERNT

aus dem Bio Garten



Kartoffel-Kürbisspitzle Salat *vegetarisch*

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker.

Grüne Blattsalate obenauf.

Dazu gibt's hausgemachte Kürbis- Kartoffelspitzle mit Bio Joghurt Dip & Rosmarin- Kartoffelfladenbrot 18.-

Knusperpunzel

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing.

Mit gebratenen Pilzen & Bio Speck aus der Pfanne,

Croutons und Winterbeerenchutney, Rosmarin- Kartoffelfladenbrot 17,90

Winterschäfer

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker. Grüne Blattsalate obenauf.

Dazu gibt's Lamm Maultaschen vom eigenen Weidelamm- knusprig vom Grill mit geschmelzten Zwiebelchen und Thymianjus 23.-

Ziegenmädle

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing.

Dazu gibt's Ziegenkäse im Gemüsemantel vom Grill.

Fruchtiges Chutney und Kartoffelfladenbrot nebenan.

8,90 eins 12,90 zwei 19.00 drei

BROTZEITEN WARM & KALT

Rauchlachs Bruschetta

Ein gebuttertes Bio Holzofenbrot

mit Ziegenkäse, Rauchlachs,

Bio Essiggemüse, rote Zwiebeln allesamt überbacken,

bisserl Pfeffer & winterliches Bio Gartengrün

14,90

Linsen & Wiener

Was wär des Leben ohne Wienerle ?

A paar Wiener mit Linsen & Spätzle 16.-

Gibt's auch mit zwei Paar Wiener 19.-

Winterwurstsalat

Wie im Sommer so auch im Winter.

Bio Lyoner, Landjäger, Bio Emmentaler Käs, Zwiebel,

Essiggemüse & Barbaras Bio Holzofen Brot

12.-



WINTERKÜCHE VEGAN & VEGETARISCH

Kartoffelnudeln *vegan*

Hausgemachte Bio Kartoffelgrießnudeln mit Waldpilzen,
Bio Butterkürbis, Lauch, Bio Tomaten
in feiner Kürbiskrem geschwenkt,
dazu ein knackiger Wintersalat 26.-

Käsnocken *vegetarisch*

Brotnocken mit Bio Bergkäse.
Auf Pilzrahm serviert, Pastinakenchip obenauf.
Mit knackigem, winterlichen Bio Gartensalat serviert 24.-

Winter Keller *vegan*

Geschmortes Stück vom hofeigenen Bio Kürbis auf Süsskartoffelpürre,
dazu gibt's Bio Kohlröschen, geschmorte Honigäpfel,
salzige Karamellnüsse und ein kleines Süsspchen vom Kürbis 26.-

FISCHFANG

Mindeltaler Fisch

Fangfrisches Lachsforellenfilet aus Mindelaltheim.
Gebraten auf dem Grill, serviert auf Rahmgurkengemüse
mit Kartoffeln vom Biohof Weber
29.-

VOGELWILD

Premium Dry Age Tomahawk Steak – Portion für 4 Personen.

Im Langzeit Garverfahren saftig rosig gegart.

Auf dem Brett serviert

Dazu gibt es gegrilltes Gemüse, Kräuterbutter & Pesto.
Thymianjus & Kräuterkartoffeln.

Pro Person 35.-

Vorbestellung am Vorabend



VON STALL, WALD & WEIDE

Waidmanns Dank

Saftiges Ragout von Reh & Wildschwein
mit hausgemachten Bio Spätzle,
Bio Rahmgemüse
von Wirsing und Grünkohl,
Weckbeerle dazu
29.-

Entenkeule

Zart geschmorte Bio Entenkeule
im Thymian-Honig-Lack
auf Orangenwürzsoße, mit
Kürbischutney, Apfelblaukraut
und hausgemachte Bio Kartoffelspitze
32.-

Oxenbronner Lammfleischküchle

Edles Küchle vom eigenen Oxenbronner
Lamm & Rinderhackfleisch,
Süßkartoffel-Kürbispüree,
Bio Rahmgemüse vom Wirsing
und Grünkohl, dazu Weckbeerle
25.-

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Bio Spätzle und kleinem Bio Wintersalat
26.-/klein 23.-

Dunkelbieregulasch

Bio Gulasch vom Allgäuer Rind in feiner Dunkelbiersauce
mit Semmelknödel und Krautsalat serviert
25.-

Zwiebelrostbraten vom Angus

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill.
Dazu gibt's Bio Käsrühmspätzle, Thymianjus
geschmelzte Zwiebeln und einen knackigen Bio Wintersalat
36.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken
mit Kartoffelstäbchen, hausgemachtem Tomaten Ketchup
und Bio Wintersalat 22.-/klein 19.



Süße Weihnachtszeit

Der Nikolaus

Zwei Kugeln Bio Vanilleeis & Zimtkirschen
7,90

Gibt's auch vegan mit Toffee Eis

Kleiner Nikolaus

Wie der Große nur mit einer Kugel Eis
5,30

Gebackene Apfelküchle vom Streuobst

Zimtzucker / Beerensoße / Bio Rahm / Bio Eis
7,90

Engelsliebe

Gebackene Bio Quarknocken /
Bio Johannisbeere / Zimtzucker / Vanillesoße
8,20

Mirabellenschwips

Hausgeschwipste Bio Mirabelle/ Vanilleeis
5,60

Holy Aperoly

Selbstkredenztes Aperol Eis mit einem Schuss Aperol. Serviert mit Orange.
5,30



Eine Sünde wert

Hausgemachter Kaiserschmarrn

In der Pfanne mit Butter, Zimt und Zucker angeröstet,
dazu gibt's Weckfrüchtle aus der eigenen Ernte 12.-

Gibt's auch **unglaublich sündig** mit Vanille Eis und Rumrosinen 16.-

Heiße Wintergelüste

Bio Bierlikör warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Winterkirsche warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Wintereiskugeln 2,40 € je Kugel/Rahm 80 ct.

Unsere Bio Eissorten im Winter: Schokolade & Himbeer pflanzlich, Vanilleeis.
Selbstgemachtes Eis: Johannisbeereis, Kaffee Eis, Quittenrahmeis, Aperol

Waldvogels „hinterher“ - unsere Brände und Liköre

Bio Himbeerbrand 2 cl 4,90

Bio Marillchen

Bio Williams Christ

Apricot Brandy / Kirschlikör



Nikolausbuffet

Ab 30 Gäste

Vorneweg serviert

Kürbissuppe vom eigenen Ackerkürbis

Vom Buffet

Feldsalat & Zuckerhut aus dem eigenen Garten
Romanosalat, Grünkohl & Endiviensalat frisch vom Winteracker

Dazu feine Vinaigrette, Croutons, geröstete Nüsse.
Rosmarin Kartoffelfladenbrot mit Aufstrich

Bunter Linsensalat Salat
Salat von Hirse oder Mais Couscous
Sellerie Salat mit Walnuss & Orange oder
Apfel-Lauch Salat (je nach Ackerernte)
Rote Beete Salat mit roten Zwiebelchen
Karottensalat mit Honig

Vegan gerne auf Wunsch

Kürbisviertel aus dem Ofen
mit Süsskartoffelpürree, geröstete
Nussbutter obenauf ein
Wildkräutersalat, Pesto & Chutney

Vom warmen Buffet

Knusprige Entenkeulen im eigenen Fett geschmort
auf Apfelblaukraut
dazu hausgemachte Semmelknödel
Rahmlendchen auf Waldpilzrahm
Bio Gulasch vom Allgäuer Ochsen

Ofengemüse vom Bio Winter Acker

Geröstete, grobe Stücke von Kartoffel, Kürbis, Karotte und Sellerie- je nach Ernte
würzig in Olivenöl - heiß aus dem Ofen.

Schwäbisches Gold- unsere Butterspätzle
Thymianjus

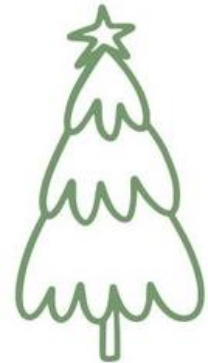
Von Engeln serviert- unser süßer Abschluss

Apfelküchle in Zimt & Zucker mit einer Kugel Eis & Beerensoße

53.- pro Gast ab 12 Jahre

35.- Kinder im Alter von 7,8,9,10,11 Jahren // 25.- Kinder im Alter von 4,5,6 Jahren

Änderungen am Buffet werden neu kalkuliert.
Kein Preisnachlass durch Speisenreduzierung am Buffet.





Wintergrillen

-die Weihnachtsfeier unter Schneeflocken-
Unsere Idee für eine Weihnachtsfeier „ganz im Freien“.

NUR FÜR DRAUSSEN BUCHBAR

/*auch wenn es regnet oder schneit findet es draussen statt*/

Ab 20 bis ca. 200 Personen
Freifläche im winterlichen Biergarten
mit Stehtischen & Sitzmöglichkeiten.

Ein Empfang am Lagerfeuer
„Apfel Most“ & alkoholfreie „heiße Engel“

Dazu servieren wir:
hausgemachte Buabaspitzle und Obatzder Brot.

Inkludierte Getränke vom Tablett serviert: Saftschorlen, Biere, Wasser.

Vorneweg serviert

Kürbiskremsuppe im Tässle

In der Grillstation als Buffet aufgebaut

Bio Gulasch vom Allgäuer Ochsen
dazu hausgemachte Semmelknödel

Entenkeulengröstel vom Grill mit Zwiebel und Pilz
dazu Joghurt Dip, Weisskrautsalat, hausgebackenes
Naanbrot

Rostbratwurst & rote Grillwurst
Laugenweck, Senf, Tomatenketchup Ernte 23

Ein süsser Abschluss im Tässle serviert

Spekulatius mit Zimtkrem & Weckkirschle

Pro Person 59.-

*Vegan
gerne auf Wunsch*

Kürbisviertel aus dem Ofen
mit Süsskartoffelpürree, geröstete
Nussbutter obenauf ein
Wildkräutersalat, Pesto & Chutney



***Weitere Getränke nach Verbrauch**

***wir reservieren für das Grillen keine Innensitzplätze**

***Weihnachtsfeier für die Dauer von 2 Stunden kalkuliert
Startzeit 17 oder 18 Uhr**

Weihnachtliches Angebot ab 18.11.2024 bis 22.12.2023 erhältlich.
Gerne erstellen wir nach Ihren Wünschen weitere Buffets und Menüs.

Anfragen bitte an serviceleitung@wald-vogel.de

Advents Menü

Für Gruppen, die spontan vor Ort auswählen wollen.

Rote Bete Carpaccio *vegan*

Unsere roten Bete fein aufgeschnitten mit geweckter Mirabelle, Meerrettich & täglich frisch geerntetem Feldsalat

Brotgedeck *vegetarisch*

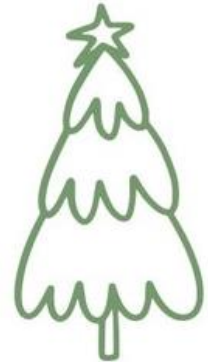
Kartoffelbrot vom Grill mit Kürbisfrischkäse

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne

Brätspätzle Suppe *vegetarisch*

Klare Rinderbrühe mit Brätspätzle und Suppengrün



Knusperpunzel

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing.
Mit gebratenen Pilzen & Bio Speck aus der Pfanne,
Croutons und Winterbeerenchutney, Rosmarin- Kartoffelbrot

Ziegenmäde

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing.
Dazu gibt's drei Taler vom Ziegenkäse im Gemüsemantel vom Grill.
Fruchtiges Chutney und Kartoffelbrot nebenan.

Käsnocken *vegetarisch*

Brotnocken mit Bio Bergkäse auf Pilzrahm serviert, Pastinakenchip obenauf.
Mit knackigem, winterlichen Bio Gartensalat serviert

Waidmanns Dank

Saftiges Ragout von Reh & Wildschwein mit hausgemachten Bio Spätzle,
Bio Rahmgemüse von Wirsing und Grünkohl, Weckbeerle dazu

Entenkeule

Zart geschmorte Bio Entenkeule im Thymian-Honig-Lack auf Orangenwürzsoße,
mit Kürbis Chutney, Apfelblaukraut und hausgemachte Bio Kartoffelspitze

Dunkelbiergulasch

Bio Gulasch vom Allgäuer Rind in feiner Dunkelbiersoße mit Semmelknödel & Krautsalat

Der Nikolaus

Zwei Kugeln Bio Vanilleeis / Zimtkirschen

Gebackene Apfelkühle vom Streuobst

Zimtzucker / Beerensoße / Bio Rahm / Bio Eis

3-Gang Menü zum Menüpreis von 49.- € pro Person

Gerne gibt's auch vegan/laktosefrei/glutenfreie Speisen zur Auswahl.



Weihnachten im Waldvogel feiern

Im Stadl am Vogelsteig _____	bis zu 300 Personen
Auf der Sauwies _____	bis zu 100 Personen
Im Wintergarten _____	bis zu 45 Personen
Wirtschaft _____	bis zu 35 Personen
Winterlicher Biergarten-draußen- _____	bis zu 300
Oberhofhütte _____	bis zu 32 Personen
Biergartenhütte _____	bis 18 Personen

Gerne erstellen wir auch individuelle Menüs und Buffets.
Anfragen bitte an serviceleitung@wald-vogel.de

Geschenke

Wertgutscheine / Gastgeschenke / Geschenkboxen

Adventssonntage

Bleiben bei uns die Lichter aus. Wir stimmen uns ein auf die staade Zeit.
Kerzenschein & wundervolles Essen in wertvoller Bioqualität.



Und irgendwann
wird's ganz ruhig.

„Fröhliche Weihnachten“
wünschen wir unseren lieben
Gästen & bedanken
uns für ein wunderschönes
Jahr.

Steffi & Mathias mit Familien
und dem Waldvogel Team