



WALDVOGEL'S WINTERMÄRCHEN



*Unser Weihnachtsangebot
für Weihnachtsfeiern &
Familienessen*

Unser Jahresendspurt

Wir sind ab 22.12 im Winterschlaf
und öffnen wieder am 5. Januar 26

Öffnungszeiten:

Täglich Mo-So, Sonntagmittag 15 Uhr geschlossen.

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

11.- pro Person

Wanderung, mit Fackel und heissem Glühmost

14.- pro Person

Wanderung, mit Fackel und heissem Glühmost,

dazu hausgebackenes Fladenbrot, Kürbissuppe & Buabaspitzle & Dip

16.- 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 Essiggurke bis Chutney fehlt's an nix.
Ein süßer Abschluss steht verwegen am Nachbartisch...

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
Heiße Engel- alkoholfreier Punsch aus Apfel, Honig, Zimt

5,40 / Becher
5,40 / Becher

Eis kalt

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

5,90
7,90
7,90

Holzofenbrot mit veganem Kürbisfrischkäse
Kartoffelfladenbrot mit geräuchertem Lachs & Dip
Hausgebackene knusprige Buabaspitzle
Tasse Kürbissuppe

4,40
4,90
4,50
4,50

Bioland

Wir sind Partner



VORNEWEG

Ziegenmädle

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing. Dazu gibt's Ziegenkäse im Speckmantel. Zwiebel- Balsamico Marmelade und Kartoffelfladenbrot nebenan 12,50

Karamelisierter Kürbis *vegetarisch*

Hokkaido vom Feld in der Pfanne geröstet mit Walnuss und Honig, mit Feta gratiniert. Mit Kürbiskernöl beträufelt. 11,90

Rote Bete Carpaccio *vegan*

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

Rauchente

Geräucherte Entenbrust, zart aufgeschnitten, serviert mit Beetesalat und Chutney Fladenbrot vom Grill 13,90

Brotgedeck *vegan*

Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Kürbisfrischkäse 6,90

Share it & love it / Waldvogel Weihnachts Antipasti

Vorspeisen Allerlei von oben zum Teilen
Ab 4 Personen für 10,90 pro Person

AUS DEM SUPPENTIGEL

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht. Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne 8,20 / Hauptgang 15.- Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelfladenbrot 3,90

Maultaschen Suppe

Klare Rinderbrühe mit Maultaschen vom Rind und Suppengrün 7,20

Flädle Suppe *vegetarisch*

Klare Rinderbrühe mit Flädle und Suppengrün 6,90



WINTERERNT AUS DEM BIO GARTEN



Buabaspitzle Salat *vegetarisch*

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker.

Grüne Blattsalate obenauf.

Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelspitzle
mit Bio Joghurt Dip & Rosmarin- Kartoffelfladenbrot
18,90

Knusperpunzel *vegan möglich*

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

Winterfladen Ernte 25 *vegetarisch*

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker.

Grüne Blattsalate obenauf.

Dazu gibt's einen Maisfladen, gegrillt & gefüllt mit
Kürbis, Wirsing, Karotte, Pastinake, Zwiebelchen,
Schmand & Käse. Fladenbrot nebenan.
23,90

Ziegenmädle

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

Dazu gibt's Ziegenkäse im Speckmantel.

Zwiebel-Balsamico Marmelade und Kartoffelfladenbrot nebenan.
18,90

Rauchlachs Bruschetta

Ein gebuttertes Bio Holzofenbrot

mit Ziegenkäse, Rauchlachs,

Bio Essiggemüse, rote Zwiebeln allesamt überbacken,
bissel Pfeffer & winterliches Bio Gartengrün

16,90





WINTERKÜCHE VEGAN & VEGETARISCH

Nudelflatschen *vegan*

Hausgemachte Teigtaschen mit Frischkäse,
und Wintergemüse gefüllt- auf gelbem Tomatenragout.
Mit gerösteten Nüssen & Mandelparmesan serviert.
24,90

Knödel Allerlei *vegetarisch*

Hausgemachtes Knödeltrio
auf Pilzrahm serviert, Pastinakenchip obenauf.
Mit knackigem, winterlichen Bio Gartensalat serviert
24,90

Winter Keller *vegan*

Kürbispürree vom Hokkaido mit gebackenen Feldkohlröschen,
Preisselbeeren & Wildkräutersalat obenauf.
19,90

FISCH & WEIDE

Mindeltaler Fisch

Fangfrisches Lachsforellenfilet aus Mindelaltheim.
Gebraten auf dem Grill, serviert auf Wintergemüse
und Pürree vom Hokkaido
29.-

Carpaccio vom Bio Rind

Hauchfein, roh, gepfeffert vom Rind.
Mit Wildkräutern, Parmesan & Preiselbeeren serviert.
Dazu gibt's Bratkartoffeln & Fladenbrot vom Grill.
23,90



VON STALL, WALD & WEIDE

Waidmanns Dank

Saftiges Ragout von Reh & Wildschwein
mit hausgemachten Spätzle,
Bio Rahmgemüse
von Wirsing und Grünkohl,
Weckbeerle dazu
28,90

Entenkeule

Zart geschmorte Bio Entenkeule
im Thymian-Honig-Lack
auf Orangenwürzsoße,
mit Kürbischutney, Apfelblaukraut
und hausgemachte Bio Kartoffelspitze
29,90

Rahmlendchen mit Waldpilzen

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



Stall & Wald

Rinderrückensteak vom Allgäuer Rind.
Obenauf ein Waldpilzgröstl mit Speck,
dazu Pommes Frites & Kräuterbutter
35,90

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
34,90

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken
mit Kartoffelstäbchen, hausgemachtem Tomaten Ketchup
und Bio Wintersalat 23.- / klein 19.-
Mit Bratkartoffeln und Preiselbeere.

SÜSSE WINTERSZEIT

EINE SÜNDE WERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn

In der Pfanne mit Butter,
Zimt und Zucker angeröstet,
dazu gibt's geweckte Früchte vom
eigenen Bioanbau 11.-

Gibt's auch **unglaublich sündig** mit
Vanille Eis & Rumrosinen 16.-
Oder mit Walnusseis &
Schokoladensoße 16.-



Heiße Liebe

Zwei Kugeln Bio Vanilleeis & Zimtkirschen und Rahm
7,90

Gibt's auch vegan mit Karamell Eis

Kleine Liebe

Wie die Große nur mit einer Kugel Eis 5,30

Gebackene Apfelkuchle vom Streuobst

In Zimtzucker mit Beerensoße und Vanille Eis, Rahm 7,90

Himmelskuchle

Warmes Schokoladenkuchle mit Walnuss Eis und geweckten Früchten 9,20

Flotte Lotte

Schokoladen Eis auf Eierlikör. Mit Rahm serviert 5,20

Heiße Wintergelüste

Bierlikör warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Winterkirsche warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Wintereiskugeln 2,60 € je Kugel/Rahm 1 €.

Unsere Bio Eissorten im Winter: Schokolade vegan & Vanille.

Selbstgemachtes Eis: Walnuss & Karamell.

Waldvogels „hinterher“ - unsere Brände und Liköre

Bio ODL / Bio Nusslikör

Bio Williams Christ / Bio Kirschbrand

Schlehenlikör

Apricot Brandy / Kaffeelikör

2 cl 4,20



Nikolausbuffet

Ab 30 Gäste

Vorneweg serviert

Kürbissuppe vom eigenen Ackerkürbis

Vom Buffet

Feldsalat & Zuckerhut aus dem eigenen Garten
 Romanasalat, Grünkohl & Endiviensalat frisch vom Winteracker
 Dazu feine Vinaigrette, Croutons, geröstete Nüsse.
 Rosmarin Kartoffelfladenbrot mit Aufstrich

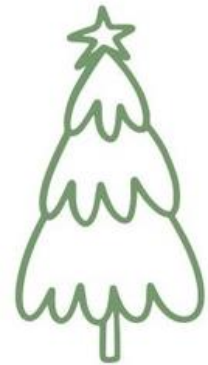
Bunter Linsensalat Salat

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

Nudelflatschen auf gelbem
 Tomatenragout mit
 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

Apfelmüchle in Zimt & Zucker mit einer Kugel Eis & Beerensoße

53.- pro Gast ab 12 Jahre

48.- pro Gast ohne Suppe

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.

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 *vegan*

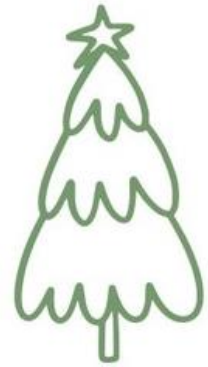
Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Kürbisfrischkäse

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne

Maultaschen Suppe

Kräftige Brühe mit Maultaschen 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- Kartoffelfladenbrot

Ziegenmädle

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 Kartoffelfladenbrot nebenan.

Knödel Allerlei *vegetarisch*

Hausgemachtes Knödeltrio
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

Heiße Liebe

Vanille Eis mit Zimtkirschen & Rahm

Gebackene Apfelküchle vom Streuobst

Zimtzucker mit Beerensoße und Vanille Eis, Rahm

3-Gang Menü zum Menüpreis von 46.- € 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 Waldrogel Team*