WALDVOGEL´S WINTER MÄRCHEN

Unser Jahresendspurt
Geöffnet bis 22.12.24.
Ab 6. Januar ist wieder geöffnet.

Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag
Montags Ruhetag- außer an Feiertagen.

Mit Fackeln wandern… gerne auch spontan.

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

Bioland
Wir sind Partner

Slow Food Deutschland
Genuss-führer 2024
slowfood.de/genussfuehrer

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

BIO SILBER 50–90% vom Gesamteinkaufswert

Für mehr Bio in der Profiküche
Beratungsinitiative von Bioland e.V.
www.bioland.de

Waldvogel Grüner Weg 1, 89340 Leipheim www.wald-vogel.de 08221 27970

WALDVOGELS GRÜNE KÜCHE

Wir sind auf dem Weg zum Bio Betrieb

Unser Betrieb ist aus der Landwirtschaft entsprungen.
Das Leben der Natur ist uns ein Vorbild.

Wir bauen unser gesamtes Gemüse Angebot, unsere Salatvielfalt, unsere wilden Kräuter, Blüten und Blumen, Beeren, das Streuobst ganzjährig an & verarbeiten das zu 100 % in unserem Betrieb.

Wir kaufen bewusst Bio ein, bevorzugen regional & saisonal.
Bei uns hat der kleine km Vorrang vor dem vielfältigen Angebot.
Wir kochen voller Freude, gesund & bodenständig,
grundsätzlich kreativ und aus Überzeugung handwerklich ehrlich.

Unser ganzes Herz gehört unserem BIOLAND Garten
den unser Seniorchef Gebhard ganzjährig betreibt.

Stolz sind wir auf unseren 100 %
Bezug von Fleisch aus Bayern.
Unser Lammfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Herde
von Martin Pröbstle, Oxenbronn.

Wir setzen konsequent 60 % aller unserer Lebensmittel & Getränke in Bio-Qualität, vorzugsweise Biolandprodukte ein.

Unsere allgemeinen Bio Lebensmittel

Eier, Kartoffelwaren, Gebäcke, Mehl, Fleisch, Tee, Essig, Öl, Kaffee, Blumen, Kräuter, Salate, Streuobst, Gemüse, Obst, Getränke, Wein, Jubelbier, Gewürze

Unsere Produkte von unseren direkten Bioland Verbands Partnern

Gemüse, essbare Blüten, Kräuter, Blumen- alles vom eigenen Hof
Gemüse, Kartoffeln, Kroketten, Zucker, Pilze
Obst, Süsswaren, Backlebensmittel
Mehl, Trockenware, Gewürze, Senf
Milchprodukte, Ziegenkäse, Käse
Wurstwaren, Speck
Gebäck

Bioland

Wir sind Partner

DE-ÖKO-006-Waldvogel

GETRÄNKE

Quittenliebe.

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

SÄFTE & SCHORLEN

Hauseigene “Waldgarten” Quittenschorle	0,5l	5,40	0,25l	4,80
Hauseigener “Waldgarten” Quittensaft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,80
Apfel o. Rhabarber o. Johannisbeerschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,40
Apfel o. Johannisbeer Saft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,70

GÜNZBURGER RADBIER

Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l 5,20	0,3l 4,80
Hausbier natur „Beckensteiner“ / Radler	0,5l 5,20	0,3l 4,80
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l 8,50	

BERG BRAUEREI EHINGEN

Jubelbier – **unser Biobier** BIO	0,5l 5,90	0,3l 5,50
Weihnachtsbier	0,5l 5,90	0,3l 5,50

RIEGELE BIER AUGSBURG

Dunkles Bier	0,5l 5,20	0,3l 4,80
IPA Alkoholfreies Craftbeer	0,3l 5,20	
Alkoholfreies Radler		0,5l 5,20

WASSER

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert

Wasser mit Kohlensäure / still	1l 6,50	0,5l 3,70

LIMONADEN

Fanta, Coca-Cola, Spezi, Sprite	0,5l 4,90	0,25l 4,40

BIO KAFFEE BIO

Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%	3,90
BIO Espresso Robusta & Arabica	3,50
BIO Espresso doppelt	4,50
BIO Espresso Macchiato	3,80
BIO Cappuccino	4,20
BIO Milchkaffee	4,20
BIO Latte Macchiato	4,50
Tasse heisse Bio Schokolade	4,50
Tasse Bio Schokolade mit Rahm	5,20

BIO TEE BIO

Becher	4,50
Kännchen	6,50

Pfefferminze / Kräuter
Chai / Earl Grey
Grüner Tee / Ingwer Zitrone
Früchte / Rooibos

APERITIF

HEISSER APFEL MOST
Most / Gewürze / heimischer Honig 0,2l 5,40

HEISSER ENGEL ALKOHOLFREI
Streuobstsäfte / Gewürze / heimischer Honig 0,2l 5,40

WEIHNACHTSBIER
Weihnachts Berg Bier 0,3l 5,50

RUMFRÜCHTE
Sekt mit eigenen BIO Rumfrüchten verfeinert 0,1l 5,90

ZWETSCHGEN SPRITZERO
Prosecco / eingelegte Zwetschge / Soda 0,2l 7,90

QUITTENSECCO
Alkoholfrei, spritizg, frisch 0,1l 5,70

GIN TONIC
Waldvogels Gin „Fichte 28“
– **Craft Spirit Award BRONZE Sieger** -
mit hauseigenem Fichten Tonic aufgegossen 0,2l 12,90

FICHTEN WASSER
Waldvogels Bio Tonic - einzigartig erfrischend! 0,2l 8,70

WINTER SPRITZ
Veneziano Bio Aperetivo mit Orange 0,2l 7,90

ALKOHOLFREIER MARTINI
Mit Zitrone, Waldvogel Tonic & Soda 0,2l 7,90

ESPRESSO MARTINI
Espresso, Vodka, Kaffee Likör 0,1l 11,90

WALDVOGELS „HINTERHER“
ODL / Kakao-Nuss
Marillenbrand / Williams Christ
Kirschlikör / Schlehenlikör
Apricot Brandy / Kaffeelikör
2 cl 4,10

VORNEWEG

Rote Bete Carpaccio *vegan*
Unsere rote Bete fein aufgeschnitten
mit geweckter Mirabelle, Meerrettich
& täglich frisch geerntetem Feldsalat
9,20

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

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

Brotgedeck *vegetarisch*
Kartoffelfladenbrot vom Grill
mit Kürbisfrischkäse
6,50

AUS DEM SUPPENTIGEL

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*
Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne 8,50 // Hauptgang 16.-
Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelfladenbrot 3,90

Brätspätzle Suppe
Klare Rinderbrühe mit Brätspätzle und Suppengrün 7,20

Flädle Suppe
Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle und
Suppengrün 6,90

Käspreßknödelsuppe
Klare Rinderbrühe mit zwei hausgemachten
Käspreßknödel, Röstzwiebel & Suppengrün 8,20

WINTERERNTE

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 20.-

Knusperpunzel *auch 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 21.-

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 25.-

Ziegenmädle
Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing.
Dazu gibt's Ziegenkäsetaler im Gemüsemantel vom Grill.
Fruchtiges Chutney und Kartoffelfladenbrot nebenan.
9,20 eins 15,90 zwei 21.- 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

Winterwurstsalat
Wie im Sommer so auch im Winter.
Bio Lyoner, Landjäger, Bio Emmentaler Käs, Zwiebel,
Essiggemüse & Barbaras Bio Holzofen Brot
12,90

Wirtshauskinder-Käsebrot
Dieses Brot kennen nur „Wirtshauskinder".
Dieses Käsbrot, wenn man nachts durchs Wirtshaus schleicht, die Arbeit noch lange nicht rum ist und der Magen ruft.
<u>Ein Käsebrot mit:</u>
Dreierlei Käsesorten, Zwiebeln, süssem Senf
Irgendwas Süssem & Irgendetwas Würzigem
Liebevoll angerichtet mit Salat
14.-

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 knackig, winterlichem 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 Süppchen 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
31.-

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

Entenkeule
Zart geschmorte Bio Entenkeule
im Thymian-Honig-Lack
auf Orangenwürzsoße,
mit Kürbischutney, Apfelblaukraut
und hausgemachte Bio Kartoffelspitzle
33.-

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

Rahmlendchen mit Waldpilzen
Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsoße
mit hausgemachten Bio Spätzle und kleinem Bio Wintersalat
26.- / klein 24.-

Zwiebelrostbraten vom Angus
Rückensteak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill.
Dazu gibt´s Bio Käsrahmspätzle, Thymianjus
geschmelzte Zwiebeln und einen knackigen Bio Wintersalat
37.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein
Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken
mit Kartoffelstäble, hausgemachtem Tomaten Ketchup
und frischem Bio Wintersalat
23.- / 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
5,50

Engelsliebe
Gebackene Bio Quarknocken
Bio Johannisbeere / Zimtzucker / Vanillesoße
8,40

Gebackene Apfelküchle vom Streuobst
Zimtzucker / Beerensoße / Bio Rahm / Bio Eis
7,90

Mirabellenschwips
Hausbeschwipste Bio Mirabelle / Vanilleeis
5,80

Holy Aperoly
Selbstkredenztes Aperol Eis mit einem Schuss Aperol.
Serviert mit Orange.
5,80

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 *2,60 € je Kugel/Rahm 1 €.*

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

WALDVOGELS „HINTERHER"-

ODL / Kakao-Nuss
Marillenbrand / Williams Christ
Kirschlikör / Schlehenlikör
Apricot Brandy / Kaffeelikör
2 cl 4,10