



WALDVOGELS WINTER MÄRCHEN

Wir sind wieder da!

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



UNSER EVENT-KALENDER IM WALDVOGEL DIESES JAHR

Egal ob Valentinstag, Ostern, Muttertag, ein romantisches Candlelight Dinner zu zweit oder auch ein Weintasting & Tapas mit Familie & Freunden...

**Wir machen jeden Tag für euch zu einem besonderen!
Hier geht's zu unseren Events für dieses Jahr.**



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

Wir sind Partner

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

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

BERG BRAUEREI EHINGEN

Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l	5,40	0,3l	4,90
Spezial / Radler	0,5l	5,40	0,3l	4,90
Cyriakus alkoholfrei			0,3l	5,20
Alkoholfreies Radler	0,5l	5,40	0,3l	4,90

Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör 0,5l 8,50

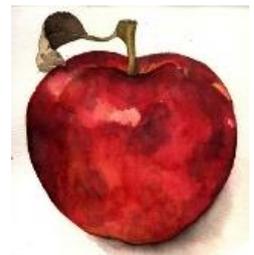
AUS GEBHARDS MOST KELLER

MOST PUR

0,2l 4,30 // 0,5l 6,90

MOST SCHORLE

0,25l 4,50 // 0,5l 5,90



RIEGELE BIER AUGSBURG

Dunkles Bier 0,5l 5,20 0,3l 4,80

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

Kaffeerösterei Guntiaroma Günzburg

BIO Kaffee Arabica 100%	3,90
BIO Espresso Robusta & Arabica	3,60
BIO Espresso doppelt	4,60
BIO Espresso Macchiato	3,90
BIO Cappuccino	4,60
BIO Milchkaffee	4,60
BIO Latte Macchiato	4,70
BIO Schokolade	4,90
BIO Schokolade mit Rahm	5,90

BIO TEE

Becher	4,50
Kännchen	6,90

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

RUMFRÜCHTE

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

ZWETSCHGEN SPRITZERO

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

QUITTENSECCO

Alkoholfrei, spritzig, frisch 0,1l 5,70

WINTER SPRITZ *(geht auch alkoholfrei)*

Veneziano Bio Aperitivo mit Orange 0,2l 7,90



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

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

Schlehenlikör

Apricot Brandy / hausgemachter Kaluha

2 cl 4,10



Alle Preise auf der Karte sind in € ausgewiesen.

Wir freuen uns positive Internetbewertungen & auch das traditionelle Trinkgeld ist eine liebe gemeinte Geste für ein klasse Team.



KOMMT VON
HERZEN.
IST FÜRS HERZ.
ISST SICH GANZ
HERZLICH

AUS DEM SUPPENTIGEL

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne 8,50 // Als Hauptgang 14.-

Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelbrot 2,90

Backene Knödl

Klare Rinderbrühe mit Semmelmehlknödl und Suppengrün 7,20

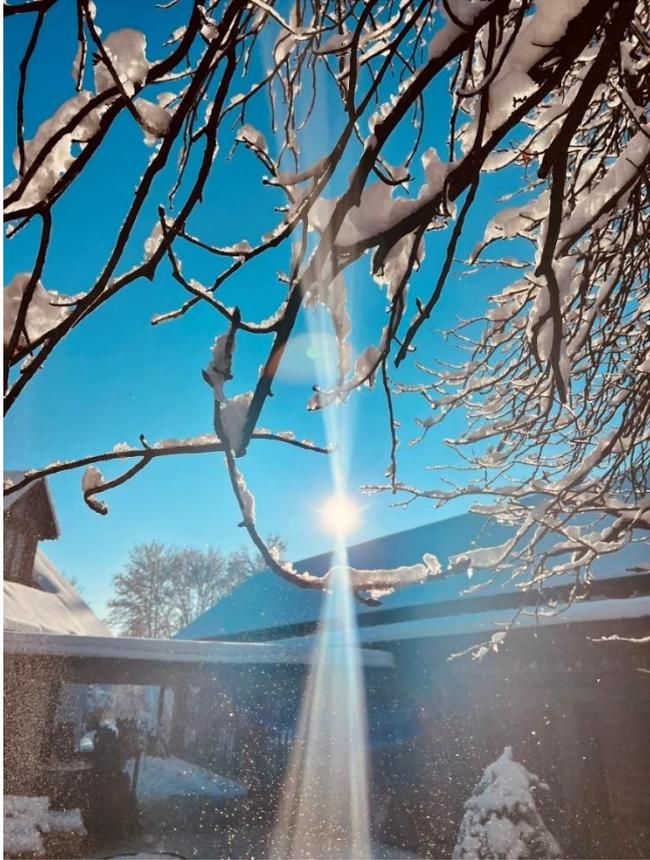
Flädle Suppe

Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle und Suppengrün 6,90

Nachmittags kocht die Küchencrew gern für euch nach Wunsch.

Unsere Gerichte die noch nicht 100% Bio sind, werden so beschrieben,
dass klar ersichtlich ist, welches Produkt nicht Bio ist.

VORNEWEG



Rote Beete Carpaccio *vegan (ohne Quark)*

Unsere rote Bio Beete
fein aufgeschnitten
mit Honig Bioquark,
kandierte Walnüssen & täglich
frisch geerntetem Bio Feldsalat
10,90

Ziegenkäs´ im Schlafrock
Allerlei Gartengrün mit ganz viel
Bio Rapunzel obenauf in feinem
Rapsöldressing.

Dazu gibt's Ziegenkäsetaler
im Speckmantel vom Grill.
fruchtiges Bio Chutney &
Bio Kartoffelfladenbrot nebenan.
9,20 eins 12,90 zwei 19.- drei

**Gibt's auch vegetarisch mit
Bio Pastinaken Mantel**

Wintersonne im Schneegestöber Jan '24

Freche Mädla *vegetarisch*

Hausgewutzelte Kartoffelspitze ausgebacken,
serviert mit einem winterlichen Gartengruß & Dip
7,90

Rauchente

Geräucherte Entenbrust, zart aufgeschnitten,
serviert mit Beete Salat, Gartengrün und Chutney.
Dazu Fladenbrot vom Grill
13.-

Brotgedeck *vegetarisch*

Kartoffelfladenbrot vom Grill
mit Kürbisfrischkäse
6,50



WINTERERNT

aus dem Bio Garten

Kartoffelspizle Salat *vegetarisch*

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker.
Grüne Blattsalate obenauf.
Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelspizle
mit Bio Joghurt Dip &
Rosmarin- Kartoffelbrot
19.-

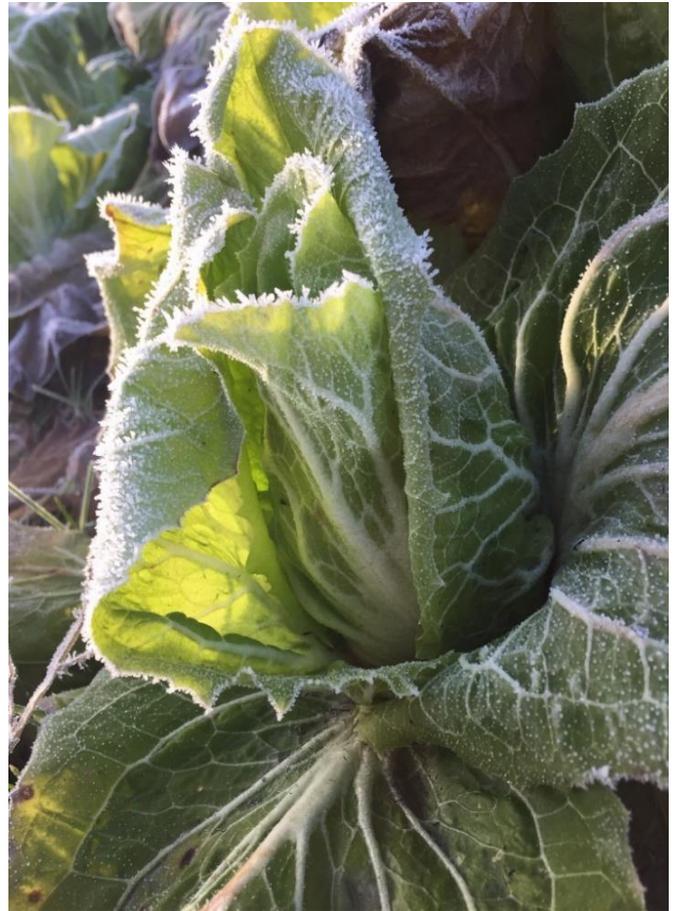
Oxenbronner Hirtenfladen

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker.
Grüne Blattsalate obenauf.
Dazu gibt's gefüllte Maisfladen vom Grill
mit eigenem Lamm & Rinderhackfleisch,
Crème fraîche und Gemüse
aus unserem Winterbiogarten
23.-

Erste & letzte Ernte *vegetarisch*

Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker
wirbeln mit gerösteten Brotbrocken,
roten Zwiebelchen, Äpfeln umher.
Fein angerichtet mit Parmesanspan &
Senfkorndressing.

Dazu gibt's pfannengewärmte
Paprikas der letzten Herbsterte
23.-



WARM & KALT

Rauchlachs Bruschetta

Ein gebuttertes Bio Holzofenbrot mit Ziegenkäse, Rauchlachs,
Bio Essiggemüse, rote Zwiebeln allesamt überbacken,
bissel Pfeffer & winterliches Bio Gartengrün
14,90

Ein belegtes Brot mit Schinken, Schinken! ☺

Barbaras Holzofenbrot mit Butter & Schinken.
Obenauf thronen zwei Spiegeleier vom Biohof Weber, dazu Gartengrün.
12,90

Brie im Glück *vegetarisch*

Liebevoll paniertes Bio Brie. Serviert mit Rapunzel & Beete.
Chutney zum eintunken und Fladenbrot vom Grill dazu.
14.-

DIE GRÜNE WINTERKÜCHE VEGAN & VEGETARISCH

Kohlröschen im Winterschlaf *vegan*

Marinierte Kohlröschen im Backteig
auf Süßkartoffelpüree mit grünem Gurkenpesto & Winterkräutersalat obenauf
25.-

Alles nur kein Burger *vegan*

Der Waldvogel Burger aus Erbse & Soja, gebratenem Bioland Gemüse vom Grill,
unser legendäres hausgemachtes Bio Ketchup Ernte 24,
obenauf Dip, Bio Winterkräutersalat dazu gegrilltes Fladenbrot
23.-

Kartoffel – Steinpilz Gnocchis *vegetarisch*

Selbstgemachte Steinpilz Gnocchis in Walnussbutter serviert mit Pfeffer & Thymian
19.-

Knödelei *vegetarisch*

Brotnocken mit Bio Bergkäse, grüne Kräuterknödel, Brezenknödel
auf Pilzrahm serviert, Pastinakenchip obenauf.
Mit knackig, winterlichem Gartensalat serviert
24.-

Schwäbische Käsrähmspätzle *vegetarisch*

Unsere Käsespätzle bereiten wir mit Rahm & Bergkäse zu.
Gepfeffert, werden sie mit Röstzwiebeln serviert.
Winterlicher Gartensalat dazu
19.-

FISCHFANG

Mindeltaler Fisch

Fangfrisches Saiblingsfilet aus Mindelaltheim.
Gebraten auf dem Grill, serviert auf Winterrahmgemüse
mit Kartoffeln vom Biohof Weber
27.-



VON STALL, WALD & WEIDE

Dunkelbiergulasch

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

Rahmlendchen mit Waldpilzen

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



Tafelspitz vom Bio Rind

Bio Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind in feiner Meerrettichkrem,
serviert auf Süßkartoffel Stampf vom Sieber Hof
mit Bio Wurzelgemüse obenauf.
27.-

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Ox

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill.
Dazu gibt's Bio Käsrhahmspätzle, Thymianjus geschmelzte Zwiebeln
34.-

Gibt's auch mit Pommes Frites & Grillgemüse vom Brett

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

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

**Gibt's auch mit Bratkartoffeln & Schälchen geweckte Preiselbeeren für 26.-
Gerne servieren wir einen knackigen Bio Wintersalat! 6,30**



SÜSSE KALTE WINTERZEIT

Heißes Beerle

Zwei Kugeln Bio Vanilleeis & heiße Beeren
7,90

Gibt's auch vegan mit Toffee Eis

Tässle heiße Beeren

Klein mit einer Kugel Eis
5,50

Quittenliebe

Unsere Liebsten im Backteig
serviert mit Puderzucker.
Liebevoll angegossen mit Vanillesoße
im Porzellankännchen am Tisch
9,40



Schokoladenkuchen im Topf *vegan*

Kleiner Lavakuchen mit Toffee Eis - liebevoll garniert
7,90



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.-

Winterbirnle

Mühselig geweckte kleine schwäbische Birnle mit Vanilleeis &
gespritztem Schokoladenrahm
7,90

Flotte Lotte

Schokoladeneis & Eierlikör
5,50

Heiße Wintergelüste

Bio Bierlikör

warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Winterkirsche

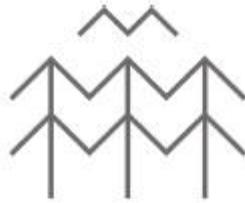
warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Waldvogel's Kahlua

warm mit Bio Rahm serviert 4,90

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

Unsere Bio Eissorten im Winter: Schokolade, Himbeer (vegan), Vanilleeis, Toffee (vegan)
Selbstgemachtes Eis: Johannisbeere, Quittenrahm, Aperol



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



DER ALTE

PFALZ MITTELHAARDT
RIESLING
GELBE STEINFRUCHT / ZITRUS
9,9 / 34.-

BAD HOMBURG/FRANKEN
WEISSER CUVÉE
FRISCH / FRUCHTIG
7,9 / 28.-

DER VERSPIELTE



DAS MUSKATIER

WÜRTEMBERG
MUSKAT & TROLLINGER
HIMBEERE / SÜSSKIRSCHEN
8,7 / 29.-

BAD HOMBURG/FRANKEN
ROSE CUVÉE
FRISCH / FRUCHTIG
7,9 / 28.-

DIE VERSPIELTE



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
MERLOT / CABERNET
NAME IST PROGRAMM
10,9 / 35.-

DAS EDELSTÜCK



DER MODERNE

RHEINHESSEN
MERLOT
PFLAUME / HEIDELBEERE
10,9 / 35.-

WinterSpeisekarte

Die grüne Waldvogel Welt für unsere kleinen Gäste von heute & großen Leuten von morgen.

Flädlesuppe 6,90

Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle und Suppengrün

Gebackene Knödel Suppe 7,20

Klare Rinderbrühe mit Semmelmehlknödel und Suppengrün

Kinder Beilagensalat 4,90

Allerlei an Bio Gartensalaten

Freche Mädla

Handgewutzelte Kartoffelspitzle mit Dip & kleinem Gartenglück 7,90

Kleiner Farmer

Kleines Gulasch vom Weidrind mit einem Semmel Knödel 11.-

Michl´s Fischhappen

Selbstgemachte Fischstäbchen vom Saibling mit Kartoffelstäbchen 10.-

Kartoffelstäbchen mit Ketchup 7.-

Käsespätzle 8,90

Spätzle mit Soße 7.-

Halb & Halb Kartoffelstäbchen und Spätzle 8.-

Paniertes Schnitzel mit Spätzle & Kindersalat 9,90

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelstäbchen & Kindersalat 9,90

Stück Obst aufgeschnitten zum Naschen 2,90

Für süsse Schnäbelchen

Schneemann

Vanilleeis mit Keks und Sahne und viel bunt 😊 5,50 €

Tässle heiße Beeren

Kleine Tasse mit Beeren & einer Kugel Vanille Eis 5,50