

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Di-Mi für Tagung /Hotel
Do-Fr-Sa ganztags Restaurant
So bis 16 Uhr
Feiertags ganztags geöffnet

Nachmittags durchgehend
warme Küche



WALDVOGEL'S WINTER MÄRCHEN



Unser Weg zur Bioland Partnerschaft

Den Einstieg hat Gebhard Ihle in seiner Bioland Gärtnerei bereits 2017 geschafft.
Jetzt ziehen wir hinterher mit dem gesamten Waldvogel.

Mittlerweile haben wir bereits den SILBER Status mit 58% erreicht, das bedeutet,
wir setzen konsequent 58 % unserer **Lebensmittel & Getränke in Bio-Qualität** ein.

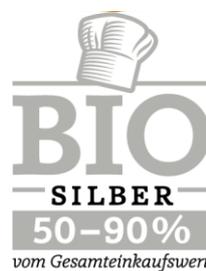
Unsere Bio Lebensmittel

Eier, Milchprodukte, Wurstwaren, Süßwaren, Mehl, Fleisch, Tee, Essig, Öl,
Blumen, Kräuter, Salate, Streuobst, Gemüse, Obst, Getränke, Wein, Jubelbier

Unsere Produkte von Bioland Partnern

- **Salate, Gemüse, essbare Blüten, Kräuter, Blumen- alles vom eigenen Hof**
- Gemüse, Kartoffeln, Pommes Frites, Zucker
- Obst, Süßwaren, Backlebensmittel
- Mehl, Trockenware, Gewürze
- Milchprodukte, Ziegenkäse, Käse
- Wurstwaren, Speck
- Kaffee
- Gebäcke

DE- Öko – 006 – Waldvogel



**Für mehr Bio
in der Profiküche**

Beratungsinitiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Getränke

Apfel, Rhabarber, Johannisschorle	0,5l	4,50	0,25l	3,90
Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,10
Apfel & Johannissaft pur	0,5l	5,50	0,25l	4,50

Apfel & Johannisseere= Burkhardt Säfte/ Apfelsaft naturtrüb= Waldvogels eigene Ernte
Rhabarberschorle=Teinacher/ Bio Quitte= Waldvogels eigene Ernte



Steffis große Liebe ist die Quitte.

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

Apfelmost aus Gebhards Keller

Bio- vom eigenen Streuobst	0,5l	6,40	0,2l	4,10
Als Schorle süß /sauer	0,5l	4,30	0,2l	3,30

Günzburger Radbier

Hefe Weizen / Russ / alkoholfrei	0,5l	4,60	0,3l	4,10
Hausbier natur „Beckensteiner“ / Radler	0,5l	4,60	0,3l	4,10

Apfelbier: Bier & naturtrüber Apfelsaft	0,5l	5,20	0,3l	4,50
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	6,90		

Berg Brauerei Ehingen

Jubelbier – unser Biobier	0,5l	4,80	0,3l	4,20
---------------------------	------	------	------	------

Riegele Bier Augsburg

A_echtes Dunkles Bier	0,5l	4,60		
IPA Alkoholfreies Craftbeer / Radler	0,3l	4,60	0,5l	5,20

Wasser

Aus dem Leipheimer Tiefbrunnen serviert				
Wasser mit Kohlensäure / still	1l	6,30	0,5l	3,50

Limonaden Coca Cola

Fanta, Cola, Spezi, Limo	0,5l	4,60	0,25l	4,10
--------------------------	------	------	-------	------



Wir sind Partner



GANZ WARM UMS HERZ



Bio Apfel Most heiß

Most / Gewürze / heimischer Honig 0,2l 5,20

Heißer Apfel-Aronia

Bio Aronia & Apfel Saft / Gewürze
und
heimischer Honig 0,2l 5,20

Bio Quitte & Tonic

Gin „Fichte 28“ / Bio Mondino / Bio Quitte /
Fichtentonic 0,2l 10,90

Fichte 28

Hausgemachter Fichtennadel Gin
Bio Fichten Tonic 10,90

**Gibt's auch alkoholfrei als Fichtenwasser 7,20*

Mandarine 28

Gin Sorbet / Mandarinen / Soda 10,90

Winter Willi

Williams Christ / Ginger Ale / Bio Nashi Birne 0,2l 8,90

Martini alkoholfrei

Martini / Bio Zitrone / Tannengrün 0,15l 7,20

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.



VORNEWEG

Weinblatt *Bio & vegan*

Hofeigene Weinblätter
würzig fruchtig gefüllt mit Reis.
Tomatenpüree Ernte 23, Bunte Beete &
marinierter Winterkohlsalat obenauf
9,20

Winter Garten Traum *Bio & vegi*

Antipasti vom Waldvogel Winterlager
mit Hummus vom Landgemüse
auf Malabar-Dinkelfladen
8,90

Büffel Weide

Carpaccio vom Allmannshausener
Weidebüffel im Kräutermantel.
Bio Olivenöl-Parmesan-Wintersalat obenauf,
Bio Kartoffelfladenbrot vom Grill
14,90

Tischlein deck dich *Bio & vegi*

Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Kürbiskernbutter
5,90

SUPPEN

Weißbier Kürbiskremsuppe *Bio & vegan*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.
Würzig. Kürbiskernöl & Kürbiskerne 8,20
Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelfladenbrot 2,90

Tomaten Suppe Ernte 23 *Bio & vegan*

Kräftige Suppe aus Tomaten mit Erdkräutern 8,70

Flädlesuppe

Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Bio Flädle & Suppengrün 7,20

Brätstrudelsuppe

Klare Rinderbrühe mit Brätstrudel & Suppengrün 8,20



GRÜN ESSEN FEINES AUS DEM BIOLAND GARTEN

Bio Zuckerhut *vegi*

Marinierter Zuckerhut in Zitronen-Olivenöl,
Tomatensalat Ernte 23 mit Rapunzel
und gebröseltem Kuhmilchkäs 16.-

Schnitzeltraum

Allerlei an marinierten Bio Wintersalaten
in feiner Vinaigrette.
Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel
mit Bio Joghurt Kräuterdip und Bio
Kartoffelbrot 19.-

Knusperpunzel *Bio*

Allerlei Gartengrün mit Rapunzel obenauf
in feinem Rapsöldressing. Gebratene Pilze & Speck aus der Pfanne,
Croutons und Winterbeerenchutney,
Rosmarin- Kartoffelbrot 18.-

Die Lebenslust *Bio & vegan*

Geschmortes Stück vom hofeigenen Kürbis auf Gurkenpüree,
dazu gibt's Kohlröschen, Kraut & Grünkohl, Honigäpfel- in der Pfanne geschmort,
salzige Karamelnüsse und ein kleines Süppchen vom Kürbis 26.-

Rosenrot *Bio & vegi*

Löffelnocken von der heimischen roten Beete in Winterpesto,
geschmorte Honigäpfel, Lauch, gesalzene Bio Karamelnüsse,
serviert mit einem knackigen Salat aus dem Garten 24.-

Nudelei *Bio & vegan*

Griß Tagliatelle aus unserer Nudelei im Tomaten-Gurkengemüse geschwenkt,
mit Sonnenblumenkernen in würzigem Kräuteröl und Kräutersalat obenauf,
Gartensalat gibt's dazu 25.-

Schneeweißchen *Bio & vegi*

Ofengeröstetes Weißkraut und Lauch auf Rahmgemüse vom Wirsing
und Grünkohl mit brauner Mandelbutter und roten Beeren 17.-

VON HOF, STALL, & WEIDE



EIN WILDGERICHT FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Die wilde Försterin

Rosa gebratener Reh & Lammrücken
vom Grill
auf topfwarmem
Bio Bohnen-Ackergemüse,
gepickeltem Bio Kürbis
und hausgemachter Bio Aioli
22.-

Das Beste vom Oxenbronner Weidelamm

Edelstück vom Grill, ein Fleischküchle auf Bio Speckbohnen wird serviert
mit luftigem Bio Kartoffel-Frischkäseküchle & Rosmarin Jus
27.-

Wie wärs denn mit Apfelmost für Zuhause? Gibt's in der 2 l Mostflasche 2l / 14.-

Waidmanns Dank

Geschmortes von der Rehkeule, Bio Rahmwirsing, Bio Spätzle & Bio geweckte Preiselbeeren
29.-

Tafelspitz *Bio*

Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße
auf garteneigenem Wurzelgemüse und Webers Kartoffeln
29.-

Hühnerstall *Bio*

Filet vom Hähnchen auf hofeigenem Pfannengemüse
mit Webers Kartoffeln & Gewürzbutter
28.-

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel auf Bio Pilzrahmsoße
mit hausgemachten Bio Spätzle und knackigem Bio Wintersalat
26.-/klein 23.-

AUS STALL & WASSER



Zwiebelrostbraten vom Angus

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen,
würzig vom Grill.

Dazu gibt's Bio Käsrühmspätzle, Thymianjus,
geschmelzte Zwiebeln
und einen knackigen Bio Wintersalat
35.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken
mit Bio Kartoffelstäbchen, hausgemachtem Bio Tomaten Ketchup
und Bio Wintersalat 19.-/klein 17.-

Der Winterfischer

Gegrilltes Filet von Fischerei Vollmann Schipper's Saibling &
Dorade auf Bio Tagliatelle in feinem Tomatenragout Ernte 23 &
mit geröstetem Bio Wintergemüse
29.-

BROT ZEITEN

Garten Quiche *Bio & regi*

Lauwarme Quiche von der Gurke Ernte 23, Kürbis Wirsing
und Tomate Ernte 23 mit Grünkohl- Apfelsalat 19.-

Warme Brotzeit

Ein gebuttertes Holzofenbrot mit Lachsforelle, Zwiebel,
pikant eingelegter Tomatillo aus eigener Ernte 23,
mit Feta angebacken & Chutney 16.-

**die Tomatillo hat unser Chef heuer zum ersten Mal angebaut- schmecken sie dir?*

Winterwurstsalat *Bio*

Wie im Sommer so auch im Winter.
Lyoner, Emmentaler Käse, Zwiebel,
Barbaras Holzofen Brot
12.-

WALDVOGEL'S WEINLESE

WEISSER WEIN

	0,2l	0,75l
Sauvignon Blanc BIO WEIN		
Weingut Sander, Honig & Lindenblüten, trocken	9,50	32,00
Speisenmeister BIO WEIN		
Weingut Aufricht, Rivaner, Sauvignon Blanc, Cassis, Holunderblüte		35,00
Old Skool BIO WEIN		
Weingut Andres, Riesling, gelbe Zitrusfrucht, Steinobst, fruchtig, trocken	9,90	34,00
Cuvee Blanc BIO WEIN		
Weingut Scheuermann, Birne, Cantaloup-Melone, Salzzitrone, Jasmin	8,80	30,00
Grauburgunder		
Weingut Neiss, Lage vom Kalkstein, Apfel & Birnenaroma	8,70	29,00
Vorspiel Weiß		
Weingut Martin, Familie Fürböter, Cuvee fruchtig-liebend	8,70	29,00

ROSE WEIN

Vorspiel Pink´		
Weingut Martin, Familie Fürböter, fruchtig halbtrocken	8,70	29,00
Prachtstück – DER KULT Rose´		
Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	8,70	29,00
Gold Rose		
Weingut Leon Gold, Rote Beeren, Cuvee Muskat & Trollinger, trocken	8,70	29,00

ROTER WEIN

Merlot BIO WEIN		
Weingut Sander, Merlot, Heidelbeere, Schwarzkirsche, Pflaume, trocken	10,90	35,00
Aufrichtig Rot BIO WEIN		
Weingut Aufricht, Cabernet & Pinot Noir, rot/schwarze Früchte, Vanille, trocken		45,00
Schwarzer		
Weingut Metzger, Cabernet Franc & Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	8,80	30,00
Gold Rot		
Weingut Leon Gold, Weinstadt, Cuvee aus Cabernet, Merlot, Zweigelt	8,70	29,00

SÜSSE KALTE ZEIT

Winter Quitte

Ein Viererlei mit Quittenstrudel /
Bio Quittenmus / Bio Quittenchunks
und Bio Quitteneis 9,90

Oma Johanna *Bio*

Hausgemachte Dampfndel
mit Weckkirschle und Vanillesoße 8,20

Pfannen Küchle

Apfel Kürbis Küchle mit Zimt
und Bio Kürbiskernöl, Vanilleeis 7,20

Nussknusper

Hausgemachtes weißes Baileys Eis
mit eingelegten Bio Hoftrauben
7,20

Eispresso

Bio Espresso, Vanilleeis & Bio Obst
6,50

Jeden Samstag & Sonntag

Frisch & Bio: Gebackene Butterwaffel
mit eingelegten schwarzen Johannisbeeren
aus Stoffenried, Rahm 9.-

Heiße Wintergelüste

Bio Bierlikör warm mit Bio Rahm serviert 4,90
Winterkirsche warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Wintereiskugeln

2,50 € je Kugel/Rahm 80 st.

Eis, Uli von Bocksberg: Weiße Mandel, Vanille, Schokolade, Toffee/Sauerkirsche vegan
Eis, selbstgemacht von Küchenchefin Susann: Quitte, Gin Sorbet, weißer Bailey



Bio Kaffee

Kaffeerösterei Guntriaroma Ginzburg

<i>B70 Kaffee Arabica 100%</i>	<i>3,90</i>
<i>B70 Espresso Robusta & Arabica</i>	<i>3,50</i>
<i>B70 Espresso doppelt</i>	<i>4,50</i>
<i>B70 Espresso Macchiatto</i>	<i>3,80</i>
<i>B70 Cappuccino</i>	<i>4,20</i>
<i>B70 Milchkaffee</i>	<i>4,20</i>
<i>B70 Latte Macchiato</i>	<i>4,50</i>
<i>Tasse heiße Bio Schokolade</i>	<i>4,50</i>
<i>Tasse Bio Schokolade mit Rahm</i>	<i>5,20</i>

Bio Tee Charitea

*Pfefferminze, Kräuter, Chai, Earl Grey,
Grüner Tee, Ingwer Zitrone, Früchtetee*

<i>Glas Tee</i>	<i>4,20</i>
<i>Teekännchen</i>	<i>6,20</i>