



Herzlich  
willkommen im  
Waldvogel



## 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](http://www.bioland.de)

Wir sind Partner

Waldvogel Grüner Weg 1, 89340 Leipheim [www.wald-vogel.de](http://www.wald-vogel.de) 08221 27970

# Getränke

## Quittenliebe

Unser Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quitten. Unse  
eigenen Streuobstwiesen  
„Waldgarten & Oberhof“.



## Säfte & Schorlen

Hauseigene "Waldgarten" Quittenschorle	0,5l	5,20	0,25l	4,50
Hauseigener "Waldgarten" Quittensaft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,80
Apfel / Rhabarber / Johannisbeerschorle	0,5l	4,90	0,25l	4,20
Apfel / Johannisbeer Saft pur	0,5l	6,80	0,25l	5,70

## Bio Bier Berg Bräu Ehingen

Spezial	0,5l	5,20	0,3l	4,80
Hefe Weizen / Russ / alkoholfreies Weizen	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Helles / Radler	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Cyriakus alkoholfrei			0,3l	4,90
Alkoholfreies Radler	0,5l	5,20		
Apfelbier	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	8,20		

## Aus Gebhards Most Keller

### Most pur

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

### Most Schorle

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

## 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	4,50
BIO Espresso Macchiato	3,90
BIO Cappuccino	4,50
BIO Milchkaffee	4,50
BIO Latte Macchiato	4,70
BIO Schokolade	4,90
BIO Schokolade mit Rahm	5,50

## Bio Tee

Becher	4,50
Kännchen	6,50
Pfefferminze / Kräuter	
Chai / Earl Grey	
Grüner Tee / Ingwer Zitrone	
Früchte / Rooibos	

# Aperitif

## heißer Apfelwein

direkt von unserer Streuobstwiese  
Mit Honig verfeinert 0,2l 5,40

## Rumfrüchte

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

## Winter apero

Bio Aperitivo / Birnensaft / Nashi Birne / Zimt / Spritz 0,2l 7,90

## Saison spirtz

Hausgemachte Sirup je nach Saison / Spritz 0,2l 7,90



## Gin Tonic

Waldvogels Gin „Fichte 28“  
– **Craft Spirit Award SILBER Sieger** -  
mit hauseigenem Fichten Tonic aufgegossen 0,2l 11,90

## Fichten Wasser

Waldvogels Bio Tonic - einzigartig erfrischend! 0,2l 6,90

## Alkoholfreier Martini

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

## Quittensecco

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

## Espresso Martini

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

## Waldvogels „hinterher“

Bio ODL / Bio Nusslikör  
Bio Williams Christ / Bio Kirschbrand  
Schlehenlikör  
Apricot Brandy / Kaffeelikör  
2 cl 4,90





# Aus dem Suppentigel

## **Weißbier Kürbiskremsuppe** vegetarisch

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht.  
Mit Kürbiskernöl & Kürbiskerne 8,50  
Als Hauptgang 16.-

Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelfladenbrot  
3,90

## **Flädle Suppe**

Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle &  
Suppengrün 6,90

# Vorneweg

## **Rote Beete Carpaccio** vegan

Unsere rote Bio Beete fein aufgeschnitten mit Weckfrüchtle  
Meerrettich & täglich frisch geerntetem Bio Feldsalat  
10,90

## **Ziegenkäs´ im Schlafrock**

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Rapunzel obenauf in feinem Rapsöldressing.  
Dazu gibt's Ziegenkäsetaler im Speckmantel vom Grill,  
fruchtiges Chutney & Kartoffelfladenbrot nebenan.  
15,90 zwei Taler / 21.- drei Taler

## **Freche Mädla** vegetarisch

Handgewuzelte Kartoffelspitzle ausgebacken,  
serviert mit einem winterlichen Gartengruß & Dip  
8,20

## **Bruschetta von der Gartentomate Ernte 25**

Scheibe vom kross gebackenen Kartoffelfladenbrot  
mit Tomaten, Knoblauch, Feta angebacken mit Wildkräutern obenauf  
8,20

## **Brotgedeck** vegetarisch

Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Kräuterfrischkäse  
6,50

## **Share it & love it – Waldvogels Antipasti Etager**

Vorspeisen Allerlei von oben zum Teilen.  
Ab 4 Personen für 11,90 pro Person



# Ackerernte aus dem Bio Garten

## **Buabaspitzle Salat** vegetarisch

Wintersalate aus Keller und Acker.

Grüne Blattsalate obenauf.

Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelspitzle  
mit Bio Joghurt Dip & Kartoffelfladenbrot

19.-

## **Hühnerhaufen**

Wintersalate aus Keller und Acker.

Grüne Blattsalate im leckeren

Parmesandressing.

Serviert mit Putenstreifen mit Zwiebeln &  
Pilzen, dazu Kartoffelfladenbrot vom Grill &  
hausgemachter Apfelsenf.

25.-

## **Schnitzeltraum**

Wintersalate in feiner Vinaigrette.

Dazu gibt's zwei panierte Schweineschnitzel  
mit Joghurt Dip & Kartoffelfladenbrot

25.-



## **Rauchlachs Bruschetta**

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

14,90

## **Lebensfreude** vegan

Ein Teller voll mit allerlei Salaten in feiner Vinaigrette.

Obenauf eingelegte Tomaten, Oliven, heimische Nüsse, Äpfel, Trauben, Zwiebeln.

Obenauf Avocadoöl & Fladenbrot vom Grill

18.-

Liebe Gäste, wir sind immer noch auf unserem Weg 100% biologische Lebensmittel anzubieten.  
Mit unseren Bio Partnern decken wir schon einen großen Teil ab. Doch oft ist es uns nicht möglich  
alle Produkte zu bekommen. Hier ein Auszug der Lebensmittel die noch nicht durchgängig  
in Bio Qualität geliefert werden:

Ziegenkäse, Feta, Schmand, Pilz, Preiselbeere, Eierlikör. Schweinelende/Lendchen,  
Trauben sowie Paniermehl.

# Die grüne Küche vegan & vegetarisch

## **Kohlröschen im Schlafrock** vegan

Marinierte Kohlröschen im Backteig  
auf Kürbispüree mit Pesto  
Wildkräutersalat obenauf  
23,90

## **Nudelflatschen** vegan

Hausgemachte Teigtaschen mit Frischkäse &  
Wintergemüsen gefüllt. Serviert auf gelbem  
Tomatenragout. Mit gerösteten heimischen  
Nüssen & Mandelparmesan serviert.  
24,90

## **Knödelei** vegetarisch

Brotnocken mit Bio Bergkäse,  
grüne Kräuterknödel, Kürbisknödel  
auf Pilzrahm serviert, Pastinakenchip  
obenauf. Mit winterlichem Gartensalat serviert  
25,90

## **Schwäbische Käsespätzle** vegetarisch

Unsere Käsespätzle bereiten wir mit Rahm & Bergkäse zu.  
Gepfeffert, werden sie serviert mit Röstzwiebeln.  
Winterlicher Gartensalat dazu  
18,90



# Kalt, Warm & fleischig

## **Carpaccio vom Bio Rind**

Hauchfein, roh, gepfeffert vom Rind.  
Mit Wildkräutern & Olivenöl. Parmesan & Preiselbeeren serviert.  
Dazu gibt's Bratkartoffeln & Fladenbrot vom Grill.  
24,90

# Fischfang

## **Mindeltaler Fisch**

Fangfrisches Saiblingsfilet aus Mindelaltheim.  
Gebraten auf dem Grill, angerichtet auf Püree vom Ackerkürbis,  
serviert auf allerlei gegrilltem Gemüse  
29.-



# Von Stall, Wald & Weide

## **Dunkelbiurgulasch**

Gulasch vom Allgäuer Rind in feiner  
Dunkelbiersoße mit Semmelknödel &  
Krautsalat  
26,90

## **Rahmlendchen mit Waldpilzen**

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

## **Tafelspitz vom Rind**

Tafelspitz vom Weiderind in feiner Meerrettichkrem,  
mit Kürbispüree & Preiselbeeren  
27,90

## **Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Ox**

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill.  
Dazu gibt's Bio Käsrühmspätzle, Thymianjus,  
geschmelzte Zwiebeln und einen knackigen Gartensalat  
35.-

## **Stall & Wald**

Rückensteak vom Allgäuer Rind.  
Oben auf ein Waldpilzgröstl mit Speck,  
dazu Pommes Frites & Kräuterbutter  
34,90

## **Knuspriges Schnitzel vom Schwein**

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

**Gibt's auch mit Bratkartoffeln & Schälchen geweckte Preiselbeeren für 26.-€**



# Süße kalte zeit



## Eine Sünde wert

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

In der Pfanne mit Butter, Zimt und Zucker angeröstet,  
dazu gibt's Apfel-Quittenmus aus der eigenen Ernte 12.-  
Gibt's auch **unglaublich sündig** mit Vanille Eis und Rumrosinen 14,90



### Heißes Beerle

Zwei Kugeln Bio Vanilleeis & heiße Beeren  
7,90

Gibt's auch vegan mit unserem leckeren Karamell Eis

### Tässle heiße Beeren

Klein mit einer Kugel Eis  
5,50

### Quittenliebe

Unsere Liebsten im Backteig serviert mit Puderzucker.  
Liebevoll angerichtet mit Vanille Eis und Beeren  
8,20

### Schokoladenkuchen im Topf vegan

Kleiner Lavakuchen mit Karamell Eis - liebevoll garniert  
7,90

### Flotte Lotte

Schokoladeneis & Eierlikör  
5,50

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

Unsere Bio Eissorten im Winter: Schokolade,

Selbstgemachtes Eis: Vanille, Walnuss, Karamell, Johannisbeereis,





## 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



## ALTE SCHULE

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

WÜRTTEMBERG  
MUSKAT & TROLLINGER  
HIMBEERE / SÜSSKIRSCH  
8,7 / 29.-

## DAS MUSKATIER



## 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

WÜRTTEMBERG  
CABERNET SAUVIGNON & ZWEIFELT  
BROMBEERE / WILDKRÄUTER  
8,7 / 29.-

PFALZ  
BORDEAUX BLEND  
KIRSCH / BEERE  
AUSBAU IM BARRIQUE  
10,9 / 35.-

## DAS EDELSTÜCK



## DER MODERNE

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

# Für unsere Liebsten

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



**Flädlesuppe** 6,90

**Ein knackiger Salat** aus dem Garten 6,90

**Freche Mädla**

Handgewutzelte Kartoffelspitze mit Dip & kleinem Gartenglück 7,90

**Kartoffelstäble** mit Ketchup 7.-

**Käsespätzle** 9,50

**Spätzle** mit Soße 7.-

**Halb & Halb** Kartoffelstäble und Spätzle 8.-

**Paniertes Schnitzel** mit Spätzle & Kindersalat 9,90

**Paniertes Schnitzel** mit Kartoffelstäble & Kindersalat 9,90

**Stück Obst** aufgeschnitten zum Naschen 2,90

# Für süsse Schnäbelchen

**Tässle heiße Beeren**

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



