



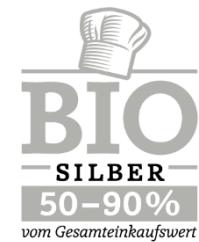
Herzlich
willkommen im
Waldvogel



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

Wir sind Partner

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

Getränke

Quittenliebe

Unser Saft ist ein naturtrüber Bio Saft aus den eigenen Quitten. Unsere 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		
Apfelpils	0,5l	5,20	0,3l	4,90
Gaißenthaler / 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 Weckfrüchte
Meerrettich & täglich frisch geerntetem Bio Feldsalat
10,90

Ziegenkäs' im Schlaufrock

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 Kartoffelpfälzle 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 Etagere

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, Preisselbeere, 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 Käsrahmspätzle 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

Dunkelbiergulasch

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

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsoße 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 Käsrähmuspätzle, Thymianjus,
geschmolzte Zwiebeln und einen knackigen Gartensalat
35.-

Stall & Wald

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

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken mit Kartoffelstäble,
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

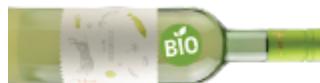
Kleiner Lavakuchen mit Karamell Eis - liebevoll garniert
7,90

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 KLASSEKER



ALTE SCHULE

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

WÜRTTEMBERG
MUSKAT & TROLLINGER
HIMBEERE / SÜSSKIRSCHEN
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 & ZWEIGELT
BROMBEERE / WILDKRÄUTER
8,7 / 29.-

PFALZ
BORDEAUX BLEND
KIRSCHEN / 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 heut & großen Leuten von morgen.



Flädlesuppe 6,90

Ein knackiger Salat aus dem Garten 6,90

Freche Mädla

Handgewutzte Kartoffelspitzle 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



