



# 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](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. 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

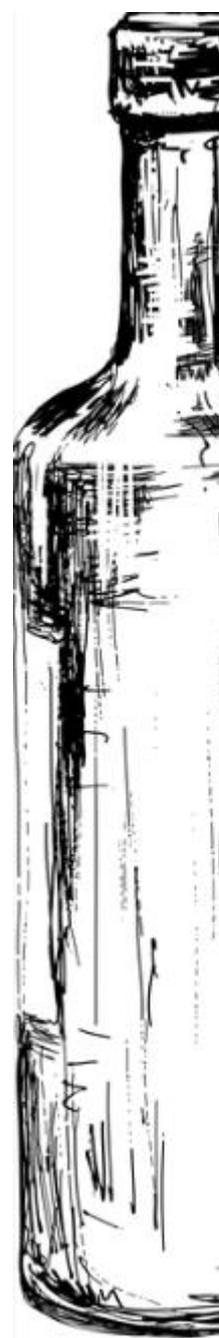
Schlehenlikör

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 16.-

*Auf Wunsch servieren wir unser Kartoffelbrot 3,90*

### **Backene Knödl**

Klare Rinderbrühe mit Semmelmehlnödl 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



*Wintersonne im Schneegestöber Jan '24*

## **Rote Beete Carpaccio** *vegan*

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 Kartoffelbrot nebenan.  
**9,20 eins 15,90 zwei 21.- drei**

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

## **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*

Kartoffelbrot vom Grill  
mit Kürbisfrischkäse  
6,50



# WINTERERNT

*aus dem Bio Garten*

## **Kartoffel-Kürbisspitzle Salat** *vegetarisch*

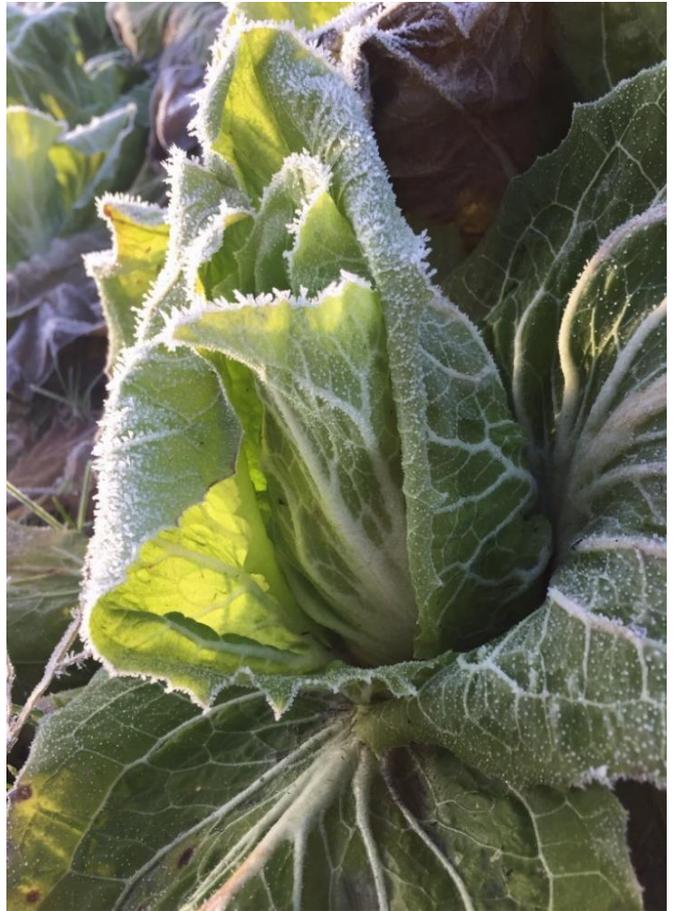
Allerlei Wintersalate aus Keller und Acker.  
Grüne Blattsalate obenauf.  
Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelspitzle  
mit Bio Joghurt Dip &  
Rosmarin- Kartoffelbrot  
20.-

## **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  
25.-

## **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  
25.-



# 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  
24.-

## **Kartoffel – Steinpilz Gnocchis** *vegetarisch*

Selbstgemachte Steinpilz Gnocchis in Walnussbutter serviert mit Pfeffer & Thymian  
23.-

## **Knödelei** *vegetarisch*

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

## **Schwäbische Käsespätzle** *vegetarisch*

Unsere Käsespätzle bereiten wir mit Rahm & Bergkäse zu.  
Gepfeffert, werden sie mit Röstzwiebeln serviert.  
Winterlicher Gartensalat dazu  
25.-

# FISCHFANG

## **Mindeltaler Fisch**

Fangfrisches Saiblingsfilet aus Mindelaltheim.  
Gebraten auf dem Grill, serviert auf Winterrahmgemüse  
mit Kartoffeln vom Biohof Weber  
29.-



# 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 Käsrhmspätzle, Thymianjus geschmelzte Zwiebeln  
34.-

## **Gibt's auch mit Pommes Frites & Grillgemüse vom Brett**

## **Knuspriges Schnitzel vom Schwein**

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken  
mit Kartoffelstäble, 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**

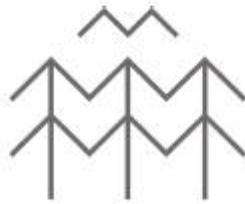
**warm** mit Bio Rahm serviert 4,90

**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 / SÜSSKIRSCH  
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