



Waldvogel's Wintermärchen

Vom 15.11.2021 bis 22.12.2021

Laternen Winterwanderung zur Oberhof Hütte

Ab 15 Personen wandern wir gerne mit euch zur Hütte.

Unter 15 Personen dürft ihr selbst loswandern.

Dauer: 20 min hin und 20 min zurück- entlang der leuchtenden Laternen.

Tourguide bekommt Fackel und Taschenlampe von uns gestellt.

Hinweis bei Fackeln: Vorsicht bitte mit den Jacken & Haaren, Schuhen.

Geführte Wanderung inklusive Schnäpsle oder Likör

15.- pro Person

Dazu heissen Glühmost in der Hütte

18.- pro Person

Dazu heissen Glühmost, Kaminwurz &

hausgebackenes Kartoffelfladenbrot mit Aufstrich

23.- pro Person

Zum Aufwärmen am Winterfeuer

Feurig heiß

Hauseigener heißer Apfel Moscht mit Gewürzen & Honig

4,20/Glas

Heiße Engel- alkoholfreier Punsch aus Apfel, Honig, Zimt

4,00

Eis kalt

Eingelegte Rumfrüchte mit Prosecco aufgegossen

4,90

Winterspritz, Sekt mit Aperol & Orangenzesten

5,90

Alkoholfreier Martini mit Zitrone & Tannenwedel

5,90

Kartoffelfladenbrot mit Frischkäse

3,30/Stück

Kartoffelfladenbrot mit Tomaten-Kichererbsenaufstrich

3,30

Kartoffelfladenbrot mit geräuchertem Lachs & Honig -Dillsenf

3,60

Hausgemachte Kartoffelspitze mit Sauerrahmdip

1,50

Knusprige Hühnerfilets mit Dip

2,20



Weihnachtsmenü

Hier können Sie nach Ihrem Geschmack Menüs selber zusammen stellen.

Vorneweg

Ziegenkäse vom Grill *Vegetarisch*

Ziegenkäse in der Mandelkruste paniert, mit Zuckerhut & Feldsalat, dazu Winterbeerenchutney 8,90

Geräucherter Lachs

Lachs- ganz fein geräuchert mit Dill-Senfsoß auf gebratenem Kartoffeltaler mit Feldsalaten serviert 7,90

Entenbrust

Kalt geräuchert- hauchfein aufgeschnitten mit Sellerie-Mandarinen Salat, Scheibe vom Kartoffelfaldenbrot, Walnuss & Quittenmus 11,20

Backkürbis *Vegetarisch*

Gebackene Stücke von Bauer Kellers Hokkaido mit Joghurt Kräuter dip & ein kleiner Bio Wintergarten Gruß 8,20

Brotgedeck *Vegetarisch*

Kartoffelbrot vom Grill mit Tannenspitzen-Gewürzbutter 4,90

Aus dem Suppentigel

Weißbier Kürbiskremsuppe *Vegetarisch*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht. Würzig. Kürbiskernöl & Kürbiskernen 7,70

Käspfeßknödelsuppe *Vegetarisch*

Klare Rinderbrühe mit zwei hausgemachten Käspfeßknödel, Röstzwiebel und Suppengrün 6,90

Käspfeßknödelsuppe als Hauptgang *Vegetarisch*

Klare Rinderbrühe mit vier hausgemachten Käspfeßknödel, Röstzwiebel und Suppengrün 12,90

Winterernte aus dem Bio Garten

Wintersonne

Endiviensalat mit Kartoffeldressing, gegrillten Putensteaks im Kürbismantel und Apfel-Zwiebelchutney 15,90

Knusperpunzel *laktosefrei*

Feldsalat & Gartensalate jeden Tag frisch geerntet- Mit gebratenen Pilzen, Speck, Croutons und Winterbeerenchutney 14,90

Steinpilz-Kartoffelstrudel *vegetarisch*

Selbstgemachter Kartoffelstrudel mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten gefüllt, mit BIO Wintersalaten aus unserem Gewächshaus, Joghurt Rahm Dip 15,90





Von Hof, Stall, Wald Teich & Weide

Entenbrust vom Grill

Zarte Tranchen von der Ente unterm Honiglack
auf Apfel-Zimt Blaukraut
Dazu gibt's hausgewutzelte Buabaspitzle,
Wachholderjus & Quittenmus 24,90

Wilder Jäger

Edles Wildfleischküchle aus Reh & Lamm
auf warmen Wirsingkraut, Rahmpilze dazu,
serviert mit Kartoffelstäbla und Winterbeerenchutney 18,20

Enten Flügel

Zart geschmorte Entenkeule im Honig-Chili-Lack auf feiner Soss,
mit Weck Birnle, Apfelblaukraut und hausgemachte Kartoffelspitzle
19,90

Heimisches Saiblingsfilet

Saiblingsfilet aus dem Mindelta- Fischzucht Vollmann Schipper-
mit Mandelbutter auf Wintergemüsegeröstel.mit Kartoffeln,
Grünkohl, Lauch und Kürbis 23.-

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsöße
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat 20.-

Winterochs

Schmorbraten vom Allgäuer Ochsen mit Spinatknödel
und Apfelblaukraut 18,90

Zwiebelrost Braten vom Angus

Rückensteak vom schwarzen Angus Rind frisch vom Grill.
Dazu gibt's Käsrähmspätzle, Bratensoße, geschmelzte Zwiebeln
und einen knackigen Gartensalat 26.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken
mit Kartoffelstäbla und einem Herbstsalat
15.-



Vegan- Gesund- Vegetarisch- Kreativ

Kartoffeltagliatelle *Vegan*

Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Waldpilzen, Grünkohl, getrockneten Tomaten und Lauch in der Pfanne geschwenkt. Dazu gibt's einen kleinen Gartensalat 17.-

Winterknödel *Vegetarisch*

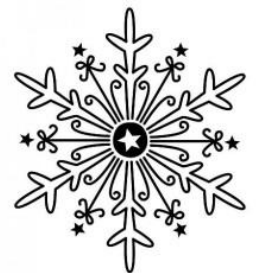
Spinatknödel & Semmelknödel auf Waldpilzrahmsoß mit Kartoffelstroh, dazu servieren wir einen kleinen Gartensalat 15,90

Veganes Feldgröstel *Vegan*

Gröstel von der Sojabohne mit Zwiebeln & Pilzen.
Serviert mit Wirsingrahm & Kartoffelstäbla & unserem legendären hausgemachten Kürbis-Tomaten Ketchup 22.-



Süße Weihnachtszeit



Der Nikolaus

Vanilleeis mit lauwarm eingeweckten Zimtkirschen 6,90

Kleiner Klaus

Mini Nikolaus mit einer Kugel Eis 4,20

Wundervolle Weihnachtskugel

Eine verzauberte Schokoladen- Walnusskugel gefüllt mit Walnusseis.
Mit Tannenspitze & Orangen-Grand Marnier Ragout 7,20

Kaiserschmarrn

Der Kaiser unter den Desserts, mit Weckkirschen , Puderzucker 9,90

Gebackene Apfelküchle

In Zimtzucker gewälzt mit Vanillesoße und Vanilleeis 6,90

Schneeflöckchen

Mandel-Kokoseis auf Orangen Grand Marnier Ragout mit Raffaello 5,20

Steffis Bierlikör

Dunkelbierlikör mit Rahm 3,90

Nikola

Heisser Kirschlikör mit Rahm 3,90

Wintereiskugeln: Walnuss, Vanille, Schokolade, Mandel Cocos, Sauerkirsch



Nikolausbuffet

Ab 30 erwachsenen Gäste

Vorneweg serviert

Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Vom Buffet

Feldsalat & Zuckerhut aus dem eigenen Garten
mit gerösteten Nüssen & gebratenen Speck & Kartoffelwürfeln

Cous Cous Salat mit Nelke & Zimt, gebackene Hühnerfilets
im Knuspermantel obenauf

Romanasalat & Endiviensalat mit Apfel und Grünkohl
im Parmesandressing & Croutons

Sellerie Salat mit Walnuss und Mandarine

Zarte Scheiben vom Räucherlachs mit Senfdillsöße & Kartoffelfladenbrot

Rote Beete Salat mit roten Zwiebelchen

Karottensalat mit Honig

Vom warmen Buffet

Winterochse in Rotwein geschmort obenauf Wurzelgemüse

Rahmlendchen im Speckmantel auf Waldpilzrahm

Entenkeule im eigenen Fett gegart dazu Preiselbeerragout

Spinatknödel & Semmelknödel auf Wirsinggemüse

Ofengemüse vom Feld: Gerösteter Kürbisstücke mit Ofenkartoffelspalten,

Karotten & Selleriestücke in Olivenöl mit Räuchersalz verfeinert

Selbstgemachte grüne Spätzle

Kartoffelkroketten

Bratensoße

Ein süßer Abschluss von Engeln serviert

Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanilleeis & Beerensoße

47.- pro Gast ab 12 Jahre

35.- Kinder im Alter von 7,8,9,10,11 Jahren // 22.- Kinder im Alter von 4,5,6 Jahren

Änderungen am Buffet werden neu kalkuliert.
Kein Preisnachlass durch Speisenreduzierung am Buffet.



Weihnachtsfeier „unter Schneeflocken“

Unsere Idee für eine Weihnachtsfeier „ganz im Freien“.
Ab 30 Personen buchbar. NUR FÜR DRAUSSEN BUCHBAR.
Freifläche im winterlichen Biergarten mit Stehtischen & Sitzmöglichkeiten.
Hübsch aufgedeckt in winterlicher Stimmung.
Wir servieren euch Gang für Gang.

Ein Empfang am Lagerfeuer

Wir schöpfen aus dem Kupferkessel heißen „Apfel Most“ & alkoholfreie „heiße Engel“.

Dazu reichen wir euch leckere Kartoffelfladebrote
mit Frischkäse & Hühnerfilets im Knuspermantel- zum Knuspern.

Getränke vom Tablett serviert: Saftschorlen, kleine Biere, Wasser,
Zweierlei Weine aus der aktuellen Weinkarte sind ebenfalls mit inkludiert.

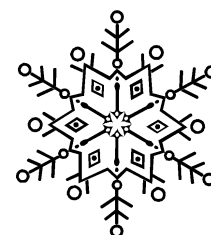
Ein Magendrätzerle ERSTER GANG
Hinterher ZWEITER GANG
Hindanauch DRITTER GANG

Daudrzua DRITTER GANG
Auno DRITTER GANG

Himmlisch süß VIERTER GANG
Dazu
PERFEKTER Abschluss

Die Kürbissuppe mit Croutons
Wirsinggemüse mit gebackene Kartoffel Käsnocken
Apfel Blaukraut mit krossen Entenstücken im Honiglack,
(gibt's auch Vegan mit Sojagyros)
Gulasch vom Rind mit kleinem Semmelknödel
Semmelknödel in Pilzrahm

Apfelküchle mit Vanillesoße & Beerenragout
Cappuccino & Espresso
Haselnuss Likör/Kirsch Likör



Pro Person 59 €

Zusätzlich bieten wir an: Gebrannte Nüsse aus der hauseigenen Weihnachtsbäckerei für 5 € pro Person- hübsch verpackt für Ihr Team zum verschenken oder Geschenkboxen mit einer Auswahl unserer hauseigenen Gewürze, Marmeladen, Bio Kürbis-Tomatenketchup-gerne mit Firmenlogo.

KLEIN & FEIN

Waldvogel's Weinlese

Unsere Weine beziehen wir von Familie Müller, der Weinzentrale in Laupheim

WEISSER WEIN

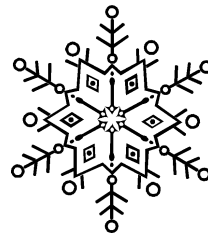
Chardonnay Weingut Jülg, Pfalz, trocken, Pfirsicharoma, Lage vom Kalkstein	0,1l 3,90	0,2l 6,50	0,7l 22,90
Grauburgunder Weingut Ludi Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, feines Apfel & Birnenaroma	4,20	7,20	23,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	4,50	7,90	25,00
Weißer Burgunder Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz, Trocken, Duft nach Ananas, Birne, Kräuter, Pfalz	4,20	7,20	23,00
Seehas GUTSWEIN Weingut Aufricht, Bodensee, Rivaner & Pinot Trauben, fein trocken	4,50	7,90	25,00

ROSE WEIN

Österreichischer Rose' Weingut Anton Bauer, eine Cuvee mit Zweigelt, Syrah & Merlot, beerig herb	3,90	5,90	19,90
Prachtstück – DER KULT Rose' Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	4,20	7,20	23,00

ROTER WEIN

Primitivo Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	3,90	5,90	19,90
Lagrein Weingut Muri Gries, Lage Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	4,20	7,20	23,00
Schwarzer Weingut Metzger, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	4,90	7,90	25,00
Belpasso Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina, Weingut Allegrini, Belpasso	4,20	7,20	23,00



*Liebe Gäste,
wir wünschen Ihnen eine wunderschöne staade Zeit &
viele Schneeflocken zur Weihnachtszeit.*

*Zeit für wunderschöne Winterspaziergänge
Zeit für besondere Einkäufe,
Zeit für Plätzle backen,
Kränze binden,
Kerzen wickeln....*

Einfach eine tolle Weihnachtszeit.

Unser Jahresentspurt:

*Geöffnet bis 22.12. Am 23.12 ist unsere
Teamweihnachtsfeier.*

*Danach haben wir geschlossen einschliesslich 1.1.22.
Wir sind ab 2.1.22 wieder täglich für unsere Gäste da.*

*Schöne Weihnachten &
einen guten Rutsch ins neue Jahr 2022
wünschen die Waldvögel*

BITTE RECHTZEITIG DRAN DENKEN:

Weihnachtsgutscheine zum Verschenken gibt's bis 22.12.2021.

An den Feiertagen feiern wir mit unseren Familien und sind vor Ort nicht erreichbar.

DANKESCHÖN