

Öffnungszeiten

Mo-Di-Mi für Tagung /Hotel

Do-Fr-Sa ganztags Restaurant

So bis 16 Uhr.

17.12 ist geschlossen- Teamweihnacht

18.12-22.12 Ganztags Restaurant

23.12-6.1.24 Winterschlaf der
Waldvogel



WALDVOGEL'S WINTER MÄRCHEN

Es ist noch nicht mal Weihnachten und unser grünes Päckchen liegt schon unterm Baum - wir sind seit Juni 23 Bioland Partner.

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

Aktuell haben wir den Bronze Status mit 58% erreicht, das bedeutet, wir setzen zwischen 30-60 % unserer **Lebensmittel in Bio-Qualität** ein.

Unsere Bio Lebensmittel

Eier, Milchprodukte, Wurstwaren, Süßwaren, Mehl, 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,
- Obst, Süßwaren, Backlebensmittel
- Mehl, Trockenware, Gewürze
- Milchprodukte
- Wurstwaren
- Kaffee
- Gebäcke

DE- Öko – 006 – Waldvogel



**Für mehr Bio
in der Profiküche**

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

Wundervolle



Winterdrinks

Warm ums Herz

Bio Apfel Most heiß

Most / Gewürze / heimischer Honig

0,2l 4,90

Heißer Engel alkoholfrei

Streuobstsäfte / Zimt / Nelke / Karadamom / heimischer Honig & Gewürzen

0,2l 4,90



Eiskalt ist's draußen

Bio Quitte & Tonic

Bio Gin „Fichte 28“ / Bio Mondino / Bio Quitte / Fichtentonic

0,2l 10,90

Gibt's auch mit alkoholfreiem Gin & alkoholfreiem Martini

Winter Willi

Williams Christ / Ginger Ale / Zimt / Bio Nashi Birne

0,2l 8,90



Purple Rain

Rum / Bio Aronia / Ingwer

0,2l 9,20

Rumfrüchte vom Hof

Mit Prosecco aufgegossen

0,1l 5,20

Alkoholfreier Martini

Mit Zitrone & Tannenwedel

0,2l 7,20

Hopfenhugo

Naturtrübes Haus Bier, hausgemachter Bio Hopfen Sirup & Bio Quitte

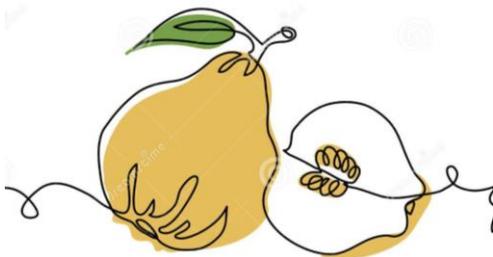
0,2l 7,20

Alle Preise sind in € ausgewiesen. Wir freuen uns über positive Internetbewertungen & auch das altmodische Trinkgeld ist eine lieb gemeinte Geste für ein tolles Team.

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 & Johannisbeere= 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	4,50	0,3l	3,90
Hausbier natur „Beckensteiner“ / Radler	0,5l	4,50	0,3l	3,90

Apfelbier: Bier & naturtrüber Apfelsaft	0,5l	4,80	0,3l	4,10
Gaißenhalbe / Weizen / Cola / Kirschlikör	0,5l	6,50		

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	4,90

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	4,50	0,25l	3,90
--------------------------	------	------	-------	------





Vorneweg

Garten Beete Carpaccio *vegan*

Bio Beete fein aufgeschnitten
mit geweckter Bio Mirabelle, Meerrettich
& täglich frisch geerntetem Bio Feldsalat 8,90

BIO Acker Antipasti *vegetarisch*

Antipasti vom Weißkraut mit gepickelten Tomaten,
gerösteten Nüssen und knackigem Feldsalat für 8,80

Winterliches Streuobst

Bio Streuobstbirne, Bio Rauchschinken,
gezupfter Burrata
wild verteilt und leicht angewärmt
mit Rosmarin – Kartoffelfladen vom Grill 11,20

Brotgedeck *vegetarisch*

Kartoffelfladenbrot vom Grill
mit BIO Tannenspitzen-Gewürzbutter 5,90

Aus dem Suppentigel

BIO Weißbier Kürbiskremsuppe *vegan*

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

Pilzrahmsuppe *vegetarisch*

Bio Pilze mit Kräutern in Rahm verkocht,
serviert mit gerösteten Brotwürfeln 6,90

Käspreßknödelsuppe

Klare Rinderbrühe
mit zwei hausgemachten Käspreßknödel,
Röstzwiebel & Suppengrün 8,20

*Ohne geht nicht mehr / nix verpassen
waldvogel.de / Insta / FB /
und natürlich live.*

Winterernte

aus dem Bio Garten



Buabaspitzle Salat *vegetarisch*

Allerlei Bio Gartensalate jeden Tag frisch aus dem Gewächshaus und Erdkeller.

Grüne Salate obenauf.

Dazu gibt's hausgemachte BIO Kartoffel-Buabaspitzle mit Bio Joghurt Dip 15.-

Wilder Winter Salat *vegetarisch*

Ein vogelwildes Allerlei an Bio Kürbis, Apfel, Bio Nashi Birne, Bio Malabar Spinat, Bio Feta, Nüsse, Kerne, eine Schale voller Energie für den kalten Wintertag 18,20

Keller Ernte *vegetarisch*

Bio Rote Beete Salat liebäugelt mit den Linsen, der marinierte Bio Kürbis lungert unterm Bio Feldsalat hervor.

Ein geflämmerter Ziegenkäse thront obenauf 19,90

Kreativ vegan & vegetarisch



Kartoffeltagliatelle *vegan*

Hausgemachte Bio Kartoffelgrießnudeln mit Waldpilzen, Bio Butterkürbis, Bio Tomaten in feinem Bio Kräuteröl geschwenkt 19.-

Käsnocken *vegetarisch*

Brotnocken mit Bio Bergkäse.

In Honigäpfeln, gerösteten Nüssen und Winterpesto gebraten.

Mit kleinem winterlichen Bio Gartensalat serviert 22.-

Lebenslust im Winter *vegan*

Geschmortes Stück vom hofeigenen Bio Kürbis auf Bio Gurkenpüree, dazu gibt's Bio Kohlröschen, geschmorte Honigäpfel, salzige Karamellnüsse und ein kleines Süppchen vom Kürbis 25.-



Winterernte *aus dem Bio Garten*

Ein f@ischverliebter Salat
Marinierte Wintersalate
mit Bio Endiviensalat,
Apfel-Bio Gurkenöl Dressing mit
gebratenen Bio Wildlachsstreifen
und Bio Quitte,
geröstetes Brot vom Rosmarin-
Kartoffelbrot 18,90



Knusperpunzel

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Bio Rapunzel oben auf
in feinem Rapsöldressing.
Mit gebratenen Pilzen & Bio Speck aus der Pfanne,
Croutons und Winterbeerenchutney, Rosmarin- Kartoffelbrot 17,90

Brot Zeiten & Zwischendrin

Rote Beete Bruschetta

Ein gebuttertes Bio Holzofenbrot
mit Ziegenkäse, mariniertes Bio Beete, Bio Essiggemüse, rote Zwiebeln –
allesamt überbacken, bisschen Pfeffer & winterliches Bio Gartengrün
13,90

BIO Käse & BIO Wein *vegetarisch*

Käse von der Bio Käserei Herzog,
Waldvogels Essiggurke, Rote Zwiebel- Balsamico Chutney
dazu ein Gläsle Wein vom Bio Winzer Sander 0,1l. Mit Fladenbrot vom Grill
17,90

Winterwurstsalat

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



Von Hof, Stall, Wald & Weide

Waidmanns Dank

Saftiges Ragout vom heimischen Wild der bayerischen Staatsforsten in Weißenhorn mit hausgemachten Bio Spätzle, Bio Rahmgemüse von Bio Wirsing und Bio Grünkohl, geweckte Preiselbeeren dazu
29.-

Entenkeule

Zart geschmorte Bio Entenkeule im Honig-Lack auf feiner Soß, mit Kürbischutney, Apfelblaukraut und hausgemachte Bio Kartoffelspitzle
32.-

Oxenbronner Lammfleischküchle

Edles Küchle vom eigenen Oxenbronner Lamm (mit Bio Rinderhackfleisch), Süsskartoffel-Kürbispüree, Rahmgemüse vom Bio Wirsing und Preiselbeeren
23.-

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

Mindeltaler Fisch

Lachsforellenfilet aus dem Mindeltal von der Fischzucht Vollmann Schipper, zart mit Bio Kräutern gedämpft, auf Bio Zitronenrahmgemüse vom winterlichen Gemüse & Webers Bio Kartoffeln
27.-

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsöße mit hausgemachten Bio Spätzle und kleinem Bio Wintersalat
25.-/klein 23.-

Rindsrouladen

Rindsrouladen vom Allgäuer Ochsen mit Putenschinken, Essiggürkle und Senf gefüllt, dazu gibt's Süsskartoffel-Kürbispüree
23.-

Zwiebelrostbraten vom Angus

Rückensteak vom Allgäuer Ochsen, würzig vom Grill. Dazu gibt's Bio Käsrähmspätzle, Thymianjus geschmelzte Zwiebeln und einen knackigen Bio Wintersalat
34.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

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

Waldvogel's Weinlese

WEIßER Wein

	0,1l	0,2l	0,75l
Vorspiel Weiß			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee fruchtig-liebend	4,90	8,20	25,00
Grauburgunder			
Weingut Neiss, Pfalz, Lage vom Kalkstein, Apfel & Birnenaroma	4,60	7,90	24,00
Sauvignon Blanc BIO WEIN Qualitätswein			
Weingut Sander, Rheinhessen BIO WEIN, Honig & Lindenblüten, trocken	5,60	9,20	29,00
Weißer Burgunder			
Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz, Trocken, Ananas, Birne, Kräuter, Pfalz	4,60	7,90	24,00
Seehas GUTSWEIN			
Weingut Aufricht, Bodensee, Rivaner & Pinot Trauben, fein trocken	4,90	8,20	25,00

ROSE Wein

Österreichischer Rose´			
Weingut Anton Bauer, eine Cuvee mit Zweigelt, Syrah & Merlot, beerig herb	5,60	9,20	29,00
Prachtstück – DER KULT Rose´			
Weingut Metzger, Spätburgunder & Blanc de Noir, zarte Rose	4,90	8,20	25,00
Vorspiel Pink			
Weingut Martin, Familie Fürböter, Franken, Homburg, Cuvee mit Erdbeernote	4,90	8,20	25,00

ROTER Wein

Primitivo			
Weingut Castello Monaci, Apulien, Lage Piluna, Vanille-Pfeffer-Lakritz Aromen	4,90	8,20	25,00
Lagrein			
Weingut Muri Gries, Alto Adige, Südtirol, feine Zwetschge und Bittermandel	5,60	9,20	29,00
Schwarzer			
Weingut Metzger, Pfalz, Cabernet Franc & Sauvignon, Brombeer, Johannisbeere	5,10	8,90	27,00
Merlot			
Weingut Villa Karneid, Alto Adige, 2016, getrocknete rote Früchte, Kirschen	6,60	10,90	35,00

Süße Weihnachtszeit

Der Nikolaus

Zwei Kugeln Vanilleeis / Weck- Zimtkirschen 7,70

Gibt's auch vegan mit Toffee Eis

Kleiner Nikolaus

Wie der große nur mit einer Kugel 5,30

Bratapfel Auflauf

Marzipan / Apfel / Nuss / Zimt/
Vanillesoße / Klecks Apfel-Birnenmus 8,20

Gebackene Apfelküchle

Zimtzucker / Beerensoße / Bio Rahm / Eis 7,70

Engelsliebe

Gebackene Bio Quarknocken / Bio Johannisbeere
Zimtzucker / Vanillesoße 8,20

Mirabellenschwips

Hausgeschwipste Bio Mirabelle/ Vanilleeis 5,60

Die Waldvogel Sünde

Eine unverschämte Sünde
mit Schokolade,
Bio Schmand, Erdnuss
und eingelegter Bio Quitte,
dazu gibt's Eis von der weißen
Mandel 11.-

Bio Kaffee

Kaffeerösterei Quatranoma Günzburg

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

Bio Tee Charitea

<i>Pfefferminze, Kräuter, Chai, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer Zitrone, Früchtetee</i>	
Glas Tee	4,20
Teekännchen	6,20

Heiße Wintergelüste

Bio Bierlikör warm mit Bio Rahm serviert 4,90

Winterkirsche warm mit Bio Rahm 4,90

Wintereiskugeln 2,40 € je Kugel/ Rahm 80 ct.

Eis, Uli von Bocksberg: Weiße Mandel, Vanille, Schokolade, Toffee/Sauerkirsche vegan

Eis, selbstgemacht von Küchenchefin Susann: Schwäbische Pistazie, Bio Kirschsorbet rot/gelb, Gin Sorbet

Waldvogels Digestif

Quittenbrand 2 cl 4,90

Bio Bierlikör 2 cl 3,90

Digestif von Birkles Tröpfle Weissenhorn

Williams Christ / Haselnuss / Marille

Digestif von Schenk Emmental

Apricot Brandy / Kirschlikör