



Waldvogel Grüner Weg 1, 89340 Leipheim www.wald-vogel.de 08221 27970

WALDVOGEL'S WINTERMÄRCHEN

*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....*

Unser Jahresendspurt

Geöffnet bis 21.12.22. Geschlossen ist bis einschliesslich 1.1.23.

Wir sind ab 2.1.23 wieder da.

*Schöne Weihnachten & einen guten Rutsch
in ein wunderbares 2023 wünschen die Waldvögel*

Fackelwanderung zur Oberhof Hütte

Ab 20 Personen wandern wir gerne mit euch zur Hütte (siehe Angebote unten).

Unter 20 Personen dürft ihr selbst loswandern. **Dauer: 20 min hin und 20 min zurück.**

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

Wanderung, auf eigene Faust, mit Fackel, Likörchen	10.- pro Person
Wanderung, geführt, mit Fackel, Likörchen	15.- pro Person
Wanderung mit heissem Glühmost in der Hütte	18.- pro Person
Wanderung mit heissem Glühmost, Kaminwurz & Käs'- dazu hausgebackenes Kartoffelfladenbrot	23.- pro Person





Oberhof *

Hüttenabend

Mind. 15 bis max 32 Gäste

Gerne bereiten wir euch in unserer Hütte eine „Hüttenbrotzeit“ vor.

Mit Allem was dazugehört- Schinken, Käse, Aufstrich, Antipasti, Brote, Butter....

von Essigurke bis Chutney fehlt an nix. Der Ofen ist schon eingeschürt, die Tische sind hübsch gedeckt.

Getränke sind ebenfalls inkludiert.

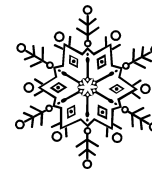
(Bier, Weizen, Säfte, Most, 1 Rotwein/1 Weisswein, Wasser).

39,90 pro Person + einmalige Hüttengebühr von 300 €

**Hinweis, die Hütte ist eine rustikale Hütte auf einer Streuobstwiese. Ohne Strom. Ohne fließend Wasser.*

Mit Naturtoilette im kleinen Hüttchen. Wir haben Wassertank zum Händewaschen vor Ort, sowie Desinfektionstücher ! Geparkt werden kann am Waldvogel oder gegenüber der Baumschule Haage. Der Weg zur Hütte ist 1 km ab Waldvogel.

Parken auf der Wiese ist nicht möglich. Alles unbefestigt.



Oberhof *

Waldweihnacht

Mind. 15 bis max 32 Gäste

Für eure kleine & besondere Weihnachtsfeier auf der verschneiten Streuobstwiese.

Wir liefern euch ein 3 Gänge Menü auf die Hütte.

MENÜ

Kürbiskremsuppe zum selberschöpfen mit Kartoffelfladenbrot und Butter.

Entenkeulen auf Blaukraut mit Semmelknödel ,Haselnussspätzle & Orangenjus.

Vegetarischer Strudel auf Wirsingrahm.

Spekulatiustiramisu mit geweckter Pflaume.



Inkludierte Getränke: **Wasser/Apfelsaft/Bier/Most.**

Weitere Getränke nach Verbrauch. (Wein/Limonaden).

69.- pro Person + einmalige Hüttengebühr

(Fahrten/weihnachtliche Dekoration) 500 €.

Ohne Personal/nur Belieferung.

Zum Aufwärmen am Winterfeuer

Feurig heiß

Hauseigener heißer Apfelmost mit Gewürzen & Honig	4,20/Glas
Heiße Engel- alkoholfreier Punsch aus Apfel, Honig, Zimt	4,00
Heißer Winterspritz- Wein, Aperol, Orangen & Anis	6,90

Eis kalt

Eingelegte Rumfrüchte mit Prosecco aufgegossen	4,90
Alkoholfreier Martini mit Zitrone & Tannenwedel	6,90

Kartoffelfladenbrot mit Frischkäse	3,30/Stück
Kartoffelfladenbrot mit geräuchertem Lachs & Honig -Dillsenf	3,60/Stück
Hausgemachte Kartoffelspitze mit Sauerrahmdip	3,30/2+Dip
Knusprige Hühnerfilets mit Dip	2,20/Stück



Vorneweg

Garten Beete Carpaccio *Vegetarisch*

Bio Beete fein aufgeschnitten mit Orangenmeerrettich.
Frischkäse obenauf und Wurzelgemüestroh 8,90

Geräucherter Lachs

Lachs- ganz fein geräuchert mit Dill-Senfsoß
auf gebratenen Apfel-Kartoffeltalern mit Feldsalaten serviert 8,50

Entenbrust

Kalt geräuchert- hauchfein aufgeschnitten mit Sellerie-Mandarinen Salat,
Scheibe vom Kartoffelfladenbrot, geröstete Walnüsse & Quittenmus 11,90

Brotgedeck *Vegetarisch*

Kartoffelfladenbrot vom Grill mit Tannenspitzen-Gewürzbutter 4,70

Aus dem Suppentigel

Weißbier Kürbiskremsuppe *Vegetarisch*

Nach dem geheimen Waldvogel Rezept gekocht. Würzig. Kürbiskernöl & Kürbiskerne 7,90

Käspreibknödelsuppe

Klare Rinderbrühe mit zwei hausgemachten Käspreibknödel, Röstzwiebel & Suppengrün 6,90

Essenz von der Sommertomate Ernte 22 *Vegan*

Klare Tomatenessenz mit Sellerie Walnuss Ravioli & Suppengrün 8,20

***Tomaten/Paprika im Winter ??? JA, wir ernten im Herbst und verarbeiten für den Winter unsere hauseigenen Produkte. Hierfür haben wir sogar eigens ein Produktionsteam.



Winterernte aus dem Bio Garten

Wintergöckale

Endiviensalat mit Kartoffeldressing, dazu gibt's gebackene Stücken vom Hähnchen im Spekulatiusmantel mit Honigapfel & Quittenmus 17,90

Knusperpunzel *laktosefrei*

Allerlei Gartengrün mit ganz viel Rapunzel obenauf- in feinem Rapsöldressing.
Mit gebratenen Pilzen & Speck aus der Pfanne, Croutons und Winterbeerenchutney 15,90

Buabaspitzle Salat *Vegetarisch*

Allerlei Gartensalate jeden Tag frisch aus dem Gewächshaus und Erdkeller. Grüne Salate obenauf.
Dazu gibt's hausgemachte Kartoffel-Buabaspitzle mit Joghurt Dip 14.-

Vegan- Gesund- Vegetarisch- Kreativ



Kartoffeltagliatelle *Vegan*

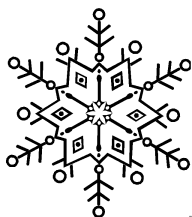
Hausgemachte Kartoffelgrießnudeln mit Waldpilzen, Grünkohl, Mangold, Spinat
in feiner Gewürztomatensoße „Ernte Herbst 22“, geschwenkt 18.-

Winterknödel *Vegetarisch*

Spinatknödel auf Waldpilzrahmsoß mit Kartoffelstroh,
dazu servieren wir einen kleinen Gartensalat 16,90

Wirsing Kartoffelstrudel *vegetarisch*

Selbstgemachter Kartoffelstrudel mit Bio Gemüsen gefüllt-
serviert auf der letzten Paprikaernte 22,
mit BIO Gartengrün aus unserem Gewächshaus, Joghurt Dip 16,90



Brot Zeiten & Zwischendrin

Wald Sulz

Sulz vom heimischen Wild in würzigem Aspik,
dazu Kürbis Bratkartoffeln mit Gartengrün im Kartoffeldressing
13,90

Johannas Schweinswürstle

A paar Schweinswürstle auf Rahmsauerkraut der Familie Rittler Stoffenried,
Brot & Senf
12,90

Winterwurstsalat

Wie im Sommer so auch im Winter
Lyoner, Landjäger, Emmentaler, Käs, Zwiebel, Brot 10,90



Von Hof, Stall, Wald Teich & Weide

Waidmanns Dank

Saftiges Ragout und Rehrücken vom Grill mit hausgemachten Eierspätzle in Haselnussbrösel geschwenkt und Rahmgemüse von Wirsing und Grünkohl, Geweckte Preiselbeeren dazu 24,90



Wilder Jäger

Edles Wildfleischküchle aus Reh & Lamm auf warmen Wirsing-Grünkohlrahm, Kürbis- Bratkartoffeln und Preiselbeeren 19,20

Entenkeule

Zart geschmorte Entenkeule im Honig-Chili-Lack auf feiner Soß, mit Kürbischutney, Apfelblaukraut und hausgemachte Kartoffelspitzle 21.-

Heimisches Saiblingsfilet

Saiblingsfilet aus dem Mindeltal von Fischzucht Vollmann Schipper. Serviert auf Rahmgemüse von Kürbis, Grünkohl, Lauch ... je nach Gartenernte 23.-

Rahmlendchen mit Waldpilzen

Schweinefilet im Speckmantel gegrillt in Wald-Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat 22.-

Winterochs

Schmorbraten vom Allgäuer Ochsen mit Spinatknödel und Apfelblaukraut 18,90

Zwiebelrostbraten vom Angus

Rückensteak vom schwarzen Angus Rind frisch vom Grill. Dazu gibt's Käsrhmspätzle, Bratensoße, geschmelzte Zwiebeln und einen knackigen Gartensalat 29.-

Winterschnitzel

Schweineschnitzel in knuspriger Kürbispanade Serviert mit Rahmgemüse von Kürbis, Grünkohl, Lauch... je nach Gartenernte dazu Kürbischutney 19.-

Knuspriges Schnitzel vom Schwein

Panierte Schnitzelchen vom Allgäuer Schweinerücken mit Kartoffelstäble, hausgemachtem BIO Ketchup und Wintersalat 17.-



Süße Weihnachtszeit

Der Nikolaus

Zwei Kugeln Vanilleeis mit lauwarm eingeweckten Zimtkirschen 6,90

Kleiner Klaus

Mini Nikolaus mit einer Kugel Eis 4,20

Bio Bratapfel

Lauwarmer Bratapfel von unserer Streuobstweisse, mit Marzipan und Nuss gefüllt, serviert auf Vanillesoße und schneeweißem Mandeleis 7,50
gibt's auch Vegan mit Toffee Eis

Gebackene Apfelküchle

In Zimtzucker gewälzt mit Vanillesoße und Vanilleeis 6,90

Kirsch-Haselnussauflauf

Die Kirsche ist ganz verliebt in die Haselnuss... heiss geht's her....
Mit Zwetschgenragout und Vanillesoße serviert 7,90

Zwetschgenleckerli

Zwetschgenragout mit einer Kugel von weissem Mandeleis 5,20

Heiße Wintergelüste

Bierlikör	Heißer Dunkelbierlikör mit Rahm & Spekulatius serviert 4,20
Winterkirsche	Heißer Kirschlikör mit Rahm 3,90
Heißer Rupprecht	Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum, Rahm & Kakaopulver 6,20

Wintereiskugeln

Eis von Uli von Bocksberg: Weiße Mandel, Vanille, Schokolade, Toffee vegan, Sauerkirsche vegan
Eis, selbstgemacht von Küchenchefin Susann: Kaffee creme

Liköre

Williams Christ
Haselnuss
Marille
Apricot Brandy
Zwetschge
Kirschlikör
Dunkelbierlikör



Nikolausbuffet

Ab 30 Gäste

Vorneweg serviert

Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Vom Buffet

Feldsalat & Zuckerhut aus dem eigenen Garten
mit gerösteten Nüssen
Cous Cous Salat mit Nelke & Zimt, gebackene Hühnerfilets
im Knuspermantel obenauf
Romanasalat, Grünkohl & Endiviensalat frisch vom Winteracker
im Parmesandressing mit Apfel & Croutons
Sellerie Salat mit Walnuss und Mandarine
oder Apfel Lauch- je nach Ernte
Zarte Scheiben vom Räucherlachs mit Senfdillsöße
Rote Beete Salat mit roten Zwiebelchen
Karottensalat mit Honig
Kartoffelfladenbrot



Vom warmen Buffet

Winterochse in Rotwein geschmort obenauf Wurzelgemüse
Rahmlendchen im Speckmantel auf Waldpilzrahm
Entenkeule auf Apfelblaukraut mit Preiselbeerragout
Spinatknödel mit Semmelschmelze auf Wirsing-Grünkohlgemüse

Ofengemüse vom Bio Winter Acker:

Geröstete, grobe Stücke von Kartoffel, Kürbis, Karotte und Sellerei- je nach Ernte
in Olivenöl mit Räuchersalz verfeinert- heiß aus dem Ofen.

Schwäbisches Gold- unsere Butterspätzle
Kartoffelkroketten
Bratensoße

Ein süßer Abschluss von Engeln serviert

Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanilleeis & Beerensoße

49.- pro Gast ab 12 Jahre

35.- Kinder im Alter von 7,8,9,10,11 Jahren // 25.- Kinder im Alter von 4,5,6 Jahren

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

Wintergrillen

-die Weihnachtsfeier unter Schneeflocken-

Unsere Idee für eine Weihnachtsfeier „ganz im Freien“.

NUR FÜR DRAUSSEN BUCHBAR.

Ab mind. 15 bis ca. 40 Personen

Freifläche im winterlichen Biergarten
mit Stehtischen & Sitzmöglichkeiten.



Ein Empfang am Lagerfeuer

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

Dazu reichen wir euch leckere Kartoffelfladenbrote
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.

Von der Grillstation

Schweinswürstle mit Rahmsauerkraut aus dem Reindl

Gulasch vom Allgäuer Ochsen mit Spinatknödel

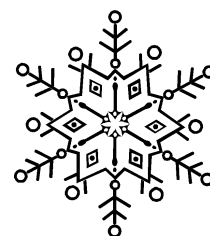
Entenkeulen vom Grill dazu Apfelblaukraut

Kartoffelstrudel auf Rahmgemüse von Wirsing und Grünkohl

Ein süßer Abschluss im Backhäusle

Apfelküchle mit Vanillesoße

Und hinterher ein Likörchen ist auch dabei.



Pro Person 59.-

Zusätzlich bieten wir an: Gebrannte Nüsse aus der hauseigenen Weihnachtsbäckerei für 6 € pro Person- hübsch verpackt für Ihr Team zum verschenken oder Geschenkboxen mit einer Auswahl unserer hauseigenen Gewürze, Marmeladen, Bio Kürbis-Tomatenketchup-gerne mit Firmenlogo.

Weihnachtliches Angebot ab 14.11.2022 bis 22.12.2022 erhältlich.

Für besondere Wünsche sind wir gerne für unsere Gäste da.

Planen Sie eine Firmenfeier ? Gerne erstellen wir nach Ihren Wünschen Buffets und Menüs.

Anfragen bitte an info@wald-vogel.de