

Gast & Wirt

DIE ZEIT FÜR 7

Was Gscheits auf de

Tisch!

eu: der Klinglwirt

Haidhausen

Haidhausen ein

geschriebenen Abend-

er St. Wolfgangsges-

he kann es sich zum

Knödel mit Feldsalat,

Dortwirts haus gibt

Radiseeln und roten

Zwiebeln (8,90 Euro).

ffnete Klinglwirt

Frisch aus dem Ofen

kommt der Leberkäse

mit hausgemachtem

Kartoffelsalat (9,70 Eu-

ro), hausgemacht sind

auch die Semmelknö-

tionen im Land-

del zum Schweinsbra-

ten (12,90 Euro).

Klinglwirt

Balanstr. 16
Haidhausen

Tel. 089/ 85 67 61 99

Tagl. 11 bis 24 geöffnet, Küche
12 bis 14.30 und ab 18 Uhr,

So. durchgehend, Mittags
zwei Tagesgerichte und
eine Suppe.

Das sind keine

Kampfpreise – aus gu-

tem Grund: Das Fleisch

ist bio und kommt von

den Herrmannsdorfer

Fisch vom Fischer See-

Landwerkstätten, der

bald am Starbberger

See und die Kuchen

aus der Zimtschne-

ckenfabrik (Giesing),

wo auch Handarbeit

die Mutter aller Pro-

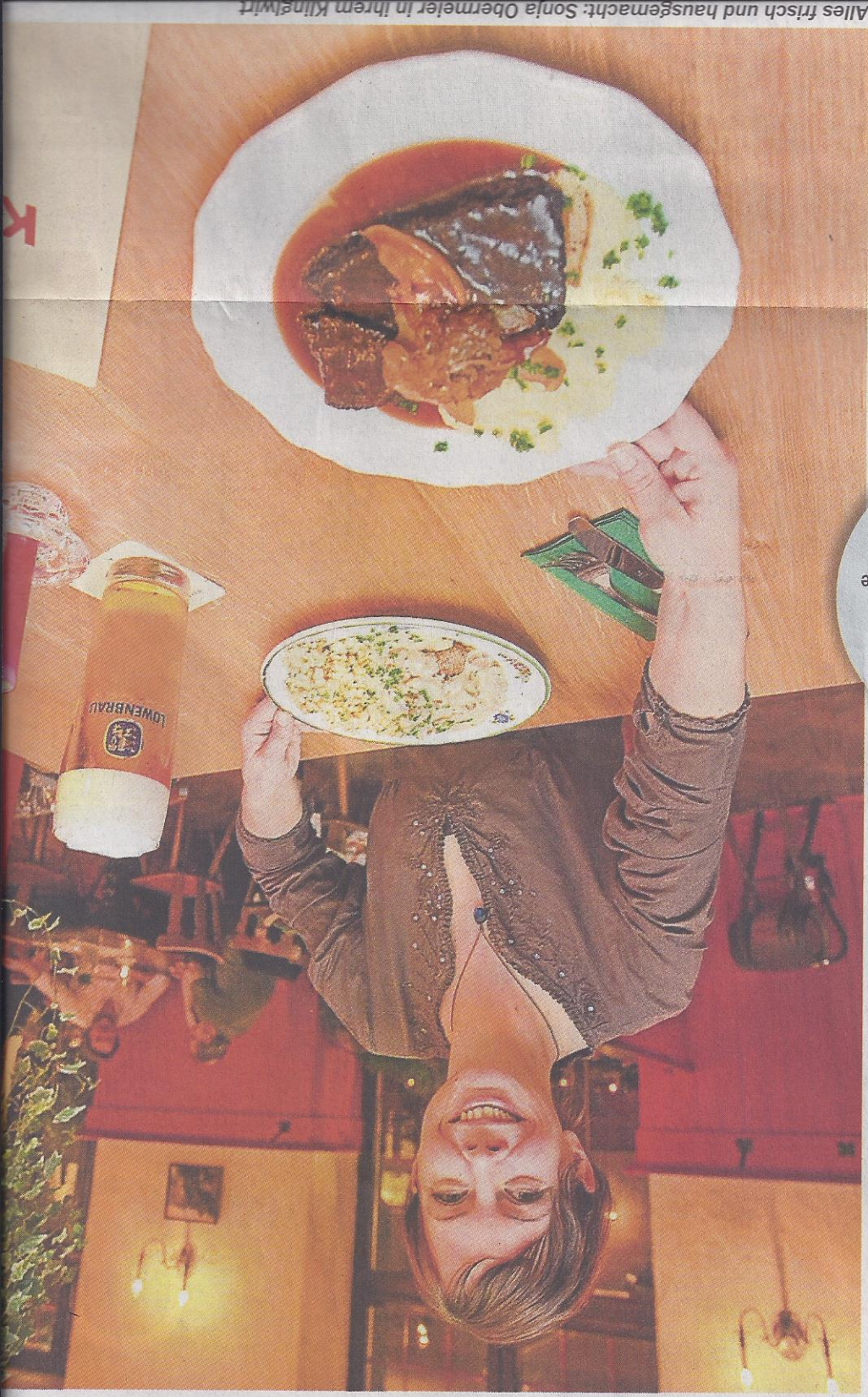
dukte ist.

Bei den Getränken

gibt es ebenfalls eine

klare Ansage: „Keine

Cocktails, keine Long-



Haidhausen ein geschriebenen Abend-er St. Wolfgangsges-he kann es sich zum Knödel mit Feldsalat, Dortwirts haus gibt Radiseeln und roten Zwiebeln (8,90 Euro). ffnete Klinglwirt Frisch aus dem Ofen kommt der Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat (9,70 Eu-ro), hausgemacht sind auch die Semmelknö- tionen im Land-del zum Schweinsbra-ten (12,90 Euro). Das sind keine Kampfpreise – aus gu-tem Grund: Das Fleisch ist bio und kommt von den Herrmannsdorfer Fisch vom Fischer See- bald am Starbberger See und die Kuchen aus der Zimtschne-ckenfabrik (Giesing), wo auch Handarbeit die Mutter aller Pro- dukte ist. Bei den Getränken gibt es ebenfalls eine klare Ansage: „Keine Cocktails, keine Long-

Alles frisch und hausgemacht: Sonja Obermeier in ihrer Klinglwirt