

Klinglwirt Wirtshaus & Schänke



Mittagskarte

Jeden Donnerstag von 11.30 bis 14 Uhr

„Mittagsschorle“ verschiedene Sorten 0,2l € 2,20 / 0,4l € 3,30
Franziskaner alkoholfrei „Holunder“ oder „Zitrone“ 0,33 l € 2,70

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Mandelblättchen (vegan)	€ 4,-
„Bayerische Brotsuppe“ Brühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind mit gerösteten Stücken Öko-Bauernbrot, abgeschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch	€ 4,-
Kleiner gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing	€ 3,50

Wenn's schnell gehen muss... (dauert auf Wunsch nur 10 min.)

Saftiges Gulasch vom Herrmannsdorfer Bio-Rind mit Semmelknödeln	€ 16,-
– auch als kleine Portion für € 12,-	

Günstig, schmeckt und macht satt!

Bayrisches Gröstl mit Bratenfleisch (bio), Zwiebeln, 2erlei Knödeln und Bio-Speck	€ 11,-
Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl und mit Bio-Bergkäse	€ 11,-

Unser Pfennigfuchser-Menü: *(Änderungen an den Menükomponenten sind nicht möglich.)*

- Vorab eine Mini-Suppe oder ein Mini-Salat
- 2 Herrmannsdorfer Schweinswürstel (bio) mit Sauerkraut und Bio-Kartoffelpüree
- 0,2l Sprudelwasser, Spezi, Saftschorle oder ein Espresso danach € 11,-

Leicht & gesund

„Klinglwirtsalat“ Großer Salatteller mit gebratenem Gemüse und Kastanien	€ 9,-
„Marktsalat“ mit goldbraun gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeeren	€ 10,-

Und außerdem

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Tomaten-Gemüsekompott und cremig-würzigem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz	€ 15,-
„Münchner Schnitzel“ vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein mit frischem Meerrettich und bayrischem Kartoffel-Gurkensalat	€ 15,-

Nachspeise

Hausgemachte Panna Cotta mit lauwarmen Zwetschgenkompott	€ 4,50
--	--------

DE-ÖKO-003