

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 Kartoffel-Lauchcremesuppe mit frischen Kräutern	€ 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.)

Ofenfrischer Herrmannsdorfer Leberkäse (bio) mit Kartoffel-Gurkensalat und süßem Senf	€ 11,-
---	--------

Günstig, schmeckt und macht satt!

Bayrisches Gröstl mit Bratenfleisch (bio), Zwiebeln, Zerlei 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
- Ein Ammerlander Fischpflanzlerl mit Tomaten-Gemüsekompott Und Kartoffelpüree
- 0,2l Sprudelwasser, Spezi, Saftschorle oder ein Espresso danach € 11,-

Leicht & gesund

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

Und außerdem

Szegediner Gulasch vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein mit hausgemachten Semmelknödeln und einem Klecks Sauerrahm	€ 14,-
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Schweinelende (bio) mit Preiselbeeren und Bio-Bratkartoffeln	€ 15,-

Nachspeise

Panna Cotta mit lauwarmen Zwetschgenkompott	€ 4,50 DE-ÖKO-003
---	----------------------