

Klinglwirt

bayrisch & bio



Angebot | 3-Gänge-Menü inkl. Aperitif für 33,- pro Person

Secco „Carlo“, Karl Pfaffmann, Pfalz, pur oder g’spritzt mit bayrischem Hollersirup

Kleines Franziskaner Kellerbier vom Fass, im Krügerl serviert

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind

„Klinglwirtsalat“ Bunter Salat mit gebratenem Gemüse und XXX,
dazu Honig-Senf-Dressing und Bio-Krustenbrot

Ofenfrischer Herrmannsdorfer Schweinebraten (bio)
mit Semmel- und Kartoffelknödel, naturbelassener Biersoße und Krautsalat

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu
Tomaten-Gemüsekompott und Püree aus Kartoffeln vom Bio-Hof Lenz

Vegetarisches „Knödel-Duo“ Spinatknödel und Bio-Bergkäseknödel
mit geschmolzenen Tomaten in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein kleiner Beilagensalat

Hausgemachte „Bayrisch Creme“ mit XXXXX

Lauwarmes Schokoküchlein und einer Kugel
Madagaskar Vanilleeis (bio) von Del Fiore

DE-ÖKO-003



Angebot freibleibend

Für Fragen, Angebotserstellung oder individuelle Anpassungen, kontaktieren Sie uns.

Ihre Ansprechpartnerin:



Anna Theisen, Serviceleitung

089-85676199

post@klinglwirt.de