

# Klinglwirt

bayrisch & bio



## **Weihnachtsmenü „Einfach guad“ für 35,- pro Person**

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

Kleines Franziskaner Kellerbier vom Fass, im Krügerl serviert

\*\*\*

**BIO-Brotzeitbrettl** zum Teilen für alle

Bio-Schmankerl von den Herrmannsdorfern und aus der Hofkäserei Stroblberg, reichlich garniert und serviert mit Bio-Krustenbrot

\*\*\*

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

Saftiges Edelgulasch vom bayrischen Reh, in Rotwein geschmort, dazu Haselnusspätzle aus Freilandeiern und ein kleiner Beilagensalat

Vegetarisches „Knödel-Duo“ Spinatknödel und Bio-Bergkäseknödel mit geschmorten Kürbis und frischem Salbei, dazu ein kleiner Beilagensalat

\*\*\*

Hausgemachte Lebkuchenmousse mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen und Bio-Schokosplitter

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