

Mittagskarte vom Dienstag, 28.01.2020

Unseren Mittagstisch gibt's jeden Donnerstag und Dienstag von 11.30 bis 14 Uhr.

„Mittagsschorle“ verschiedene Sorten 0,2l 2,20/ 0,4l 3,30

Vorspeisen

Hausgemachte Cremesuppe aus Lauch und Kartoffeln vom Biohof Lenz	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.)

„Vegetarisches Knödel-Duo“ Geschmorter Kürbis mit Spinatknödel & Bio Bergkäseknödel, abgeschmeckt mit Salbeibutter	12,-
--	------

Günstig, schmeckt und macht satt!

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

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

- Vorab eine Mini-Suppe oder Mini-Salat
 - „Ammerlander“ Fischpflanzerl mit Tomaten-Gemüsekompott und Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz
 - 0,2l Sprudelwasser, Spezi, Apfelschorle oder ein Espresso danach
- 11,-

Leicht & gesund

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

Und außerdem

Gebackenes Saiblingsfilet vom Starnberger See mit Kartoffelpüree mit Tomaten-	15,-
2 Herrmannsdorfer Schweinswürstel (bio) mit Sauerkraut und Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz	11,-

Nachspeise

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersoße	4,50,-
--	--------