

Klinglwirt

bayrisch & bio



**Angebot | 3-Gänge-Menü, vegetarisch, inkl. Aperitif
für 31,- pro Person**

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

Alkoholfreier Hugo (Sprudel, Minze, Limette, bayrischer Hollersirup)

Hausgemachte Cremesuppe aus **Bio-Gemüse** der Saison

„Klinglwirtsalat“ Bunter **Bio-Salat** mit gerösteten Kastanien und gebratenem **Bio-Gemüse**, dazu Balsamico-Dressing (vegan)

Zur Vorspeise gibt es Herrmannsdorfer **Bio-Krustenbrot**.

Vegetarisches „Knödel-Duo“ Geschmorter Kürbis mit Spinatknödel und **Bio-Bergkäseknödel**, mit frischem Salbei abgeschmeckt

Goldbraun gebratene Schupfnudeln mit buntem **Bio-Gemüse** und feiner **Bio-Tomatensoße** (vegan)

Bio-Erdbeersorbet von Del Fiore mit lauwarmen Beerenkompott (vegan)

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 Ansprechpartnerinnen:



Anna Theisen (Eventmanagement)

feiern@klinglwirt.de

089-85676199



Sonja Obermeier (Inhaberin)