

Mittagskarte vom Dienstag, 17.03.2020

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

„Mittagschorle“ 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 BIO Salat mit Honig-Senf-Dressing	3,50

Wenn's schnell gehen muss... (dauert auf Wunsch nur 10 min.)

Saftiges Gulasch vom Herrmannsdorfer Bio-Rind mit Semmelknödeln	16,-
– auch als kleine Portion für 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, Zerlei Knödeln und Bio-Speck	11,-

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

- Vorab eine Mini-Suppe oder Mini-Salat
- 2 Herrmannsdorfer Schweinswürstel (bio) mit Sauerkraut und Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz
- 0,2l Sprudelwasser, Spezi, Apfelschorle oder ein Espresso danach **11,-**

Leicht & gesund

„Klinglwirtsalat“ Großer BIO-Salatteller mit gebratenem BIO Gemüse und Kastanien	10,-
BIO-„Marktsalat“ mit gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeeren	13,-

Und außerdem

Zwei „Ammerlander“ Fischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade	13,-
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Tomaten-Gemüsekompott und cremig-würzigem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz	16,-

Nachspeise

LaBayrisch Creme mit lauwarmen Zwetschgenkompott	4,50,-
--	--------