

Klinglwirt

bayrisch & bio

ABHOL- und LIEFERKARTE

Abhol- und Lieferzeiten:	Di & Do	12 – 15	17 – 20
	Mi, Fr & Sa		17 – 20
	So	12 – 20	
	Mo Ruhetag, aber Ostermontag 12 – 20 Uhr		

BEI ABHOLUNG...

Bestellen: über www.klinglwirt.de
oder telefonisch unter 089-85676199
(Vorbestellungen per E-Mail an post@klinglwirt.de)

Bezahlen: bevorzugt online bei der Bestellung auf unserer Homepage oder mit Karte
Unser Team freut sich über ein kleines Trinkgeld.

Genießen!



BEI LIEFERUNG...

1. Schau auf Google Maps, in welchem **Liefergebiet** du wohnst:
Mindestbestellwert bis 1 km: 20,-, bis 2 km: 40,-, bis 3 km: 60,-, bis 4 km: 80,-
usw. Gemeint ist der kürzeste Weg vom [Klinglwirt](http://www.klinglwirt.de) (Balanstraße 16) auf Google Maps.
2. Bestell Essen und Getränke mindestens in Höhe des **Mindestbestellwertes**, entweder
Telefonisch: 089-85676199 oder
Online: Wähle den Artikel "**Liefergebühr 2,50**" und gib im Notizfeld die **Lieferadresse** an.
3. Bezahle **mit Karte oder online** bei Bestellung.
(wenn du bar zahlen willst, gib vorher Bescheid)
4. Öffne die Tür, wenn's klingelt. Wir halten uns an den Mindestabstand von 1,50 Meter, auch beim Kassieren.
5. **Genieß dein Essen!**



SPEISEN

Hausgemachte Cremesuppe aus Bio-Lauch und Bio-Kartoffeln, vegetarisch	5,30
– mit knusprigen Herrmannsdorfer Bio-Speckwürfeln ₍₅₎	6,90
„Klinglwirtsalat“ Großer Bio-Salat mit Kastanien und gebratenem Bio-Gemüse ₍₄₎	12,90
„Marktsalat“ Bunter Bio-Salat mit Preiselbeeren und gebackenem Bio-Ziegenkäse ₍₄₎	13,90
Spinatkäsespätzle „nach Klinglwirts-Art“ aus Freilandeiern, Bio-Dinkelmehl und cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu ein kleiner Bio-Beilagensalat ₍₄₎	15,90
Goldbraun gebratene Schupfnudeln mit Bio-Gemüse und Bio-Tomatensauce (vegan)	11,90
Drei Herrmannsdorfer Bio-Schweinswürstel mit Senf, Bio-Sauerkraut ₍₂₎ und hausgemachtem Püree aus Bio-Milch und Bio-Kartoffeln	14,50
„Bayrisches Gröstl“ aus Bratenfleisch (bio), Zwiebeln, Bio-Speck ₍₅₎ , 2erlei Knödel ₍₂₎ & etwas Dunkelbiersauce, dazu ein kleiner Bio-Beilagensalat ₍₂₎	15,90
Ofenfrischer Herrmannsdorfer Bio-Schweinebraten mit je einem Semmel- und Kartoffelknödel ₍₂₎ , dazu naturbelassene Dunkelbiersauce und Krautsalat ₍₄₎	16,90
– Di und Do Mittag nicht verfügbar	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein, dazu Preiselbeeren ₍₂₎ und Bio-Bratkartoffeln	18,90
Saftiges Biergulasch vom Herrmannsdorfer Bio-Rind, dazu hausgemachte Semmelknödel und ein kleiner Beilagensalat ₍₄₎	23,90
„Ammerlander“ Fischpfanzerl mit Tomaten-Gemüsekompott (bio) und Püree aus Bio-Milch und Bio-Kartoffeln	14,90
Hausgemachtes Schokoküchlein mit Rotwein-Zwetschgen	6,30
Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Freilandeiern, Mandelblättchen, Rosinen und Rum, dazu Bio-Äpfelkompott	für zwei 17,- oder einfach 9,50
– verfügbar nur auf Anfrage – dauert etwa 30 Minuten (ggf. + Lieferzeit)	

BEILAGEN UND EXTRAS

Kleiner gemischter Bio-Salat mit Honig-Senf-Dressing ₍₄₎	4,50
Mini-Beilagensalat (bio) mit Honig-Senf-Dressing ₍₄₎	2,50
Portion hausgemachtes Püree aus Bio-Milch und Bio-Kartoffeln	3,50
Portion Bio-Bratkartoffeln mit Zwiebeln	5,90
Portion Bio-Sauerkraut ₍₄₎	2,70

KINDERKARTE

1 Kartoffelknödel ₍₂₎ mit Bratensoße	3,20
1 Semmelknödel mit Bratensoße	3,20
Portion hausgemachtes Püree aus Bio-Milch und Bio-Kartoffeln	3,50
Spinatspätzle aus Freilandeiern und Bio-Dinkelmehl mit Bratensoße	5,90
Kleine Portion Spinatkäsespätzle mit Bio-Bergkäse	7,90
Kleine Portion Schupfnudeln mit Bio-Tomatensoße	5,90
1 Schweinswürstel mit Bio-Kartoffelpüree	6,90
Kleiner Schweinebraten (bio) mit Kartoffelknödel ₍₂₎	10,90
Kinderschnitzel vom Bio-Schwein mit Bio-Bratkartoffeln	11,90
Kleines Gulasch vom Bio-Rind mit hausgemachtem Semmelknödel	12,90
1 Fischpflanzerl mit Sesam paniert, dazu Bio-Kartoffelpüree	7,90
Kleines hausgemachtes Schokoküchlein	4,60



GETRÄNKE

Bier

Helles „naturtrüb“ (bio) aus der Schlossbrauerei Dachau 0,5l	3,50
Löwenbräu Hell 0,5l	2,80
Löwenbräu Dunkel 0,5l	2,80
Löwenbräu Alkoholfrei 0,5l	2,80
Franziskaner Weißbier 0,5l	3,00
Franziskaner Dunkles Weißbier 0,5l	3,00
Franziskaner Leichtes Weißbier 0,5l	3,00
Franziskaner Weißbier, alkoholfrei 0,5l	3,00

Wein

Secco „Carlo“ weiß, Karl Pfaffmann, 0,7l	13,00
2017 Grauer Burgunder trocken (bio), Qw, Karl May, Rheinhessen 0,75l	13,00

2017 „Leichtsinn“ Riesling trocken, Qw, vegan, Weinwerk Reinhardt, Pfalz 0,75l	12,00
2018 Sauvignon Blanc, Pays D’OC, Domaine La Louvière, Terres Pyreneennes 0,75l	14,00
2018 Pinot Noir Rosé trocken, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen 0,75l	13,00
2015 Spätburgunder, Qw, Jülg, Südliche Weinstraße, Pfalz 0,75l	14,00
2015 „Offspring“ Cuveé rot (Blaifränkisch & Zweigelt), vegan, Pfneisl, Burgenland 0,75l	13,00
2017 Nero d’Avola, Terre Siciliane, IGP (bio), Funaro, Sizilien 0,75l	12,00

Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle Gourmet, still 0,75l	3,50
Petrusquelle Gourmet, spritzing 0,75l	3,50
Wolfra Bio-Apfelsaft naturtrüb 1l	3,90
Wolfra Johannisbeernektar 1l	3,90
Wolfra Rhabarbernektar 1l	3,90
Bluna Cola Mix _(1,2,4) 1l	3,50
Bluna Zitrone ₍₁₎ 0,33l	2,00
Bluna Orange _(1,4) 0,33l	2,00
Afri Cola _(1,2) 0,33l	2,00

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=koffeinhaltig, 3=mit Konservierungsstoff, 4=mit Orangengeschmack

Die Allergenliste findest du auf unserer Homepage unter dem Menüpunkt Speisekarte.

DE-ÖKO-003

Du magst zu uns zum Essen kommen wenn wir wieder aufhaben?

Bestell schon jetzt einen Gutschein!

Schicke eine Mail mit deiner Postadresse an post@klinglwirt.de
und überweise den gewünschten Betrag auf folgendes Konto:

Sonja Obermeier, DE53701694660000448389

Vielen Dank für Deine Hilfe und bleib gesund!