

Klinglwirt

bayrisch & bio

ABHOLEN UND LIEFERN LASSEN – SO GEHT’S!

Abhol- und Lieferzeiten: Sonn- und Feiertag 12 – 15 18 – 21
Montag bis Samstag 18 – 21

Dienstag- und Donnerstagmittag nur Abholung und nur von der Mittagskarte

BEI ABHOLUNG...

Bestellen: [Online](#) 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, ob und wenn ja, in welchem **Liefergebiet** du wohnst:
Mindestbestellwert bis 1 km: 20,-, bis 2 km: 40,-, über 2 km, nur nach Absprache
Gemeint ist der kürzeste Weg vom [Klinglwirt](#) (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

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind	6,90
„Saure Knödel“ Semmelknödel mit Radieserl, roten Zwiebelringen und Vinaigrette	8,90
Großer Bio-Salatteller mit Honig-Senf-Dressing, wahlweise...	
- „Klinglwirtsalat“ mit gerösteten Kernen und gebratenem Bio-Gemüse ⁽⁴⁾	12,90
- mit Preiselbeeren und gebackenem Bio-Ziegenkäse ⁽⁴⁾	13,90
- mit gebratenen Bio-Putenstreifen	15,90
- mit gebratenem Saiblingsfilet vom Stamberger See	16,90
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
Zwei hausgemachte Spinatknödel mit Salbei mit geschmolzenen Bio-Tomaten in Salbeibutter geschwenkt, dazu geriebener Bio-Käse	13,90
Drei Herrmannsdorfer Bio-Schweinswürstel mit Senf, Bio-Sauerkaut ⁽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 vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein mit Bio-Bratkartoffeln, wahlweise „Wiener Art“ mit Preiselbeeren ⁽²⁾ oder „Münchner Art“ mit Senf-Meerrettichpanade	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
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Tomaten-Gemüsekompott (bio) und Püree aus Bio-Milch und Bio-Kartoffeln	19,80
Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst von den Herrmannsdorfern, Frischkäse, veganem Aufstrich sowie Bergkäse aus der Hofkäserei Stroblberg, reichlich garniert und alles bio	14,50
Hausgemachtes Schokoküchlein mit Rotwein-Zwetschgen	6,30
Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Freilandeiern, Mandelblättchen, Rosinen und Rum, dazu Bio-Äpfelkompott	für zwei 17,-
- verfügbar nur sonntags – dauert etwa 30 Minuten (ggf. + Lieferzeit)	oder einfach 9,50

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 (Blaufränkisch & 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 Allergene findest du auf unserer “Online bestellen” Speisekarte..

DE-ÖKO-003