

Wirf auch einen Blick auf unsere  
aktuelle Wochenkarte!

## VORSPEISEN

- Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90
- Kleiner Bio-Salat mit Honig-Senf-Dressing 4,50
- „Saure Knödel“ Semmelknödel mit Radieserl, roten Zwiebelringen und Vinaigrette 8,90

## SALAT

- Großer bunter Bio-Salatteller, wahlweise...
- „Klinglwirtsalat“ mit gerösteten Kernen und gebratenem Bio-Gemüse 12,90
- mit gebackenem Bio-Ziegenkäse und Preiselbeeren 13,90
- mit gebratenen Bio-Putenstreifen 15,90
- mit gebratenem Saiblingsfilet aus nachhaltiger Fischwirtschaft am Starnberger See 16,90

## VEGETARISCH

- Goldbraun gebratene Schupfnudeln mit buntem Bio-Gemüse und fein-würziger Bio-Tomatensoße<sup>(2)</sup> (vegan) 11,90
- Zwei hausgemachte Spinatknödel mit geschmolzenen Bio-Tomaten in Salbeibutter geschwenkt, dazu geriebener Bio-Käse 13,90
- Spinatkäsespätzle „nach Klinglwirtsart“ aus Bio-Dinkelmehl, Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Salat<sup>(4)</sup> 15,90

## WURST & BROTZEIT

- Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut<sup>(4)</sup>, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50
- 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
- Die einzelnen Zutaten variieren nach Verfügbarkeit. Änderungen sind auf Wunsch gerne möglich.

## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

- Saftiges Biergulasch vom bayrischen Bio-Rind, dazu hausgemachte Semmelknödel und ein kleiner gemischter Salat<sup>(4)</sup> 23,90

## FLEISCH & FISCH

- Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel<sup>(2)</sup>, dazu Krautsalat<sup>(4)</sup> 16,90
- „Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck<sup>(5)</sup>, 2erlei Knödel<sup>(2)</sup> & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat<sup>(4)</sup> 15,90
- Schnitzel vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein, wahlweise
- „Wiener Art“ mit Preiselbeeren oder „Münchner Art“ mit Meerrettichpanade, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90
- „Ammerlander“ Fischpflanzlerl 14,90  
oder Gebratenes Saiblingsfilet 19,80  
vom Fischer Sebald am Starnberger See  
beides mit Bio-Kartoffelpüree und würzigem Bio-Tomaten-Gemüsekompost

## NACHSPEISEN

- Bio-Eis aus der Manufaktur „Del Fiore“ in München, verschiedene Sorten, je Kugel 1,90
- Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30
- „Affogato al Caffè“ (Ertrunken im Kaffee)  
1 Kugel Bio-Vanilleeis mit Bio-Espresso 3,90
- „Süße Resi“ 1 Kugel Bio-Vanilleeis mit 2 cl Eierlikör vom Zehatmoarhof 4,90

Bei Interesse frag nach unserer **Allergenliste**.

Du kannst von fast allen Gerichten auch eine **kleine Portion** bekommen.

Gerne geben wir Euch mit, was zu viel ist, in der Regel in **kompostierbaren Verpackungen**.

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Antioxidationsmittel, 3=Nitritpökelsalz, 4=geschwefelt, 5=Konservierungsstoffe

DE-ÖKO-003

### DU MAGST WISSEN, WO'S HERKOMMT?

Unser Schweine- und Rindfleisch sowie die Wurst und der Schinken kommen von den **Herrmannsdorfer Landwerkstätten**, also aus artgerechter Haltung und **vorbildlicher biologischer Landwirtschaft**.

Der Fisch stammt **aus nachhaltiger Fischwirtschaft** von den **Sebalds** am Starnberger See.

Unser Putenfleisch kommt von **Wallners Bio-Puten** im Dachauer Land.

Der Kuhmilchkäse wird ausschließlich **aus Bio-Milch** hergestellt und stammt überwiegend von der **Hofkäserei Stroblberg**.

Die Eier und den Eierlikör beziehen wir von **Unser Freilande** im Bairer Winkl.

Unsere Kartoffeln bekommen wir vom **Biohof Lenz** in Zorneding.

Für unsere **Bio-Milch** von **Berchtesgadener Land** bekommen die Bauern faire Preise.

Unser Speiseeis wird von **Del Fiore**, der revolutionären Eismanufaktur in München, hergestellt und ist natürlich auch **bio**.

Unser **Bio-Espresso** kommt von **Merchant & Friends** und wird in Herrmannsdorf geröstet.

DE-ÖKO-003

### JEDEN DIENSTAG & DONNERSTAG... MITTAGSTISCH!!!

Unter anderem mit unserem **Pfennigfuchser-Menü**... für insgesamt nur **11,-**

I. eine Mini-Suppe oder ein Mini-Salat

II. wöchentlich wechselndes kleines Hauptgericht

III. 0,2 l Sprudelwasser, Spezi, Schorle oder ein **Bio-Espresso** danach

### NUR SONNTAGS... OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN

aus bayrischen Freiland-Eiern mit Rosinen, Mandeln, Rum und **Bio-Apfelkompott**

Dauert ungefähr 30 Minuten... **9,50** und für 2 sind's **17,-**



### Das Buch über den Klinglwirt:

Du willst mehr erfahren über den Klinglwirt?

„**3 Bier auf die 4**“ Das Buch über die Gründung vom neuen Klinglwirt in lustigen Anekdoten und ein Kapitel über den alten Klinglwirt, den Ihr auf den Bildern im Lokal sehen könnt.

von Maria Rossbauer, hier erhältlich für **7,-**

Oder du suchst ein Geschenk? Wie wär's mit einem **Gutschein**? Frag unseren Service!