

Feste Mittagskarte

Unseren Mittagstisch gibt's jeden Donnerstag und Dienstag von 12 bis 14.30 Uhr.

Wirf auch einen Blick auf unser aktuelles TAGESANGEBOT!

Vorspeisen

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind	4,-
Kleiner gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing	3,50
„Saure Knödel“ Semmelknödel mit Radieserl, roten Zwiebelringen und Vinaigrette	7,-

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

Saftiges Biergulasch 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, 2erlei Knödeln und Bio-Speck	11,-

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

- Vorab eine Mini-Suppe oder ein Mini-Salat
- Ein kleines wechselndes Gericht, siehe Tagesangebot
- 0,2l Sprudelwasser, Spezi, Schorle oder ein Bio-Espresso danach 11,-

Leicht & gesund

Großer Bio-Salatteller mit Honig-Senf-Dressing, wahlweise...

„Klinglwirtsalat“ mit gerösteten Kernen und gebratenem Bio-Gemüse	9,-
mit gebackenem Bio-Ziegenkäse und Preiselbeeren	11,-
mit gebratenen Bio-Putenstreifen von Wallners Bioputen	14,-
mit gebratenem Saiblingsfilet vom Starnberger See	14,-

Und außerdem

Schnitzel vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein mit Bio-Bratkartoffeln entweder „Wiener Art“ mit Preiselbeeren oder „Münchner Art“ mit Meerrettich	15,-
---	------

Nachspeise

Bio-Eis aus der Manufaktur Del Fiore in München, verschiedene Sorten, je Kugel	1,90
Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Vanilleeis von Del Fiore	4,50

Bei Interesse, fragt nach unserer Allergen- und Zusatzstoffliste

DE-ÖKO-003