

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompot und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompot (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompot und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompot (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompot und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompot (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompot und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompot (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompot und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompot (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.

*Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!*

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind 6,90

Cremige Suppe vom Bio-Kürbis, mit Ingwer und gerösteten Mandelblättchen (vegan) 6,30

Kleiner gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 4,50

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Bio-Salat⁽⁴⁾ mit gebratenem Gemüse & gerösteten Kastanien 12,90

Gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit buntem Bio-Gemüse und Bio-Sauerkraut (vegan) 13,90

Zwei hausgemachte Spinatknödel aus Bio-Milch und Bio-Freilandeiern, dazu Bio-Tomaten-Ziegenkäsesoße 12,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl, Bio-Freilandeiern & cremig geschmolzenem Bio-Bergkäse, dazu gemischter Bio-Salat⁽⁴⁾ 15,90

WURST & BROTZEIT

Drei Schweinswürstel (bio) mit Bio-Sauerkraut⁽⁴⁾, Senf & hausgemachtem Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz 14,50

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst⁽⁴⁾ 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.*

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

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt **DE-ÖKO-003**

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit naturbelassener Biersoße, je einem Semmel- & Kartoffelknödel⁽²⁾, dazu Krautsalat⁽⁴⁾ 17,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch, Bio-Speck⁽³⁾, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße, dazu ein gemischter Salat⁽⁴⁾ 15,90

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren, dazu Bio-Bratkartoffeln 18,90

dazu ein Bio-Beilagensalat⁽⁴⁾ Mini 2,90 Normal 4,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer Sebald am Starnberger See, dazu Bio-Tomaten-Gemüsekompost und hausgemachtes Püree aus Bio-Kartoffeln und Bio-Milch 14,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Bio-Eis Vanille Madagaskar 6,30

Rotwein-Zwetschgen⁽⁴⁾ mit cremigem Bio-Schokoladen-Sorbet (vegan) 5,70

„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

nur sonntags: Ofenfrischer Kaiserschmarrn aus Bio-Eiern mit Bio-Apfelkompott (30 min) 11,50

Bei Interesse frag nach unserer Allergenliste.

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

Was zu viel ist, packen wir dir gerne ein, und zwar in kompostierbaren Verpackungen.