

## Unser Weihnachtsmenü 2020

### „Einfach genießen!“

Bio-Feldsalat mit Walnüssen und **Bio-Ziegenkäse** in einer Honig-Thymianglasur

Fischsuppe „Ammerland“ mit kaltgeräuchertem Saiblingsfilet vom Starnberger See

\*\*\*

Bayrisches Edelhirschgulasch in sämiger Rotweinsauce,  
dazu hausgemachte Haselnussspätzle aus **Bio-Eiern** vom Zehatmoarhof

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet vom Starnberger See, dazu eine leichte  
Weißweinsauce und Püree aus Kartoffeln vom **Bio-Hof Lenz**

„Nudeltascherl“ (**bio**) aus der Nudelmanufaktur Pasta Fino im Chiemgau,  
gefüllt mit Blattspinat und altem Herrmannsdorfer Bergkäse, in Salbeibutter geschwenkt

\*\*\*

Hausgemachte **Lebkuchenmousse** mit Rotwein-Zwetschgen

Lauwarmes **Schokoküchlein** und einer Kugel  
Madagaskar Vanilleeis (**bio**) von Del Fiore

DE-ÖKO-003

Preis pro Person: 39,-

#### Wichtig zu wissen:

- Bis spätestens 12 Uhr am Tag der Reservierung brauchen wir die **verbindliche Vorbestellung** der einzelnen Gänge für alle Gäste.
- Du kannst die Buchung bis 1 Woche vorher **kostenfrei stornieren**.
- Sollten neue **behördliche Auflagen** die Feier verhindern, bleibt die Stornierung für beide Seiten kostenfrei. Wir informieren dich entsprechend.
- Wir reservieren für Weihnachtsfeiern natürlich **unsere schönsten Tische**.
- Wir decken den Tisch festlich ein mit weißen **Tischdecken** und **weihnachtlicher Tischdekoration** und Menükarten.



Kontakt:

Sonja Obermeier (Inhaberin), [feiern@klinglwirt.de](mailto:feiern@klinglwirt.de)

Angebot freibleibend.