

Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!

VORSPEISEN

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

Bunter Bio-Salat mit gerösteten Körnern und
Honig-Senf-Dressing⁽⁴⁾ 6,90

„**Saure Knödel**“ **Bio-Semmelknödel** mit roten
Zwiebeln, **Bio-Radieserl** & Vinaigrette 9,80

SALATE

Großer bunter **Bio-Salatteller**, wahlweise...

„**Klinglwirtsalat**“ mit gerösteten Kernen und
gebratenem **Bio-Gemüse** 12,90

mit Wild-Preiselbeeren und goldbraun
gebackenem **Bio-Ziegenkäse** 14,90

VEGETARISCH

Bio-Spinatknödel mit Salbei in **Bio-Butter** und
frischen **Bio-Tomaten** geschwenkt 13,90

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

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

Bio-Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“
aus Dinkelmehl und mit **cremig geschmolzenem**
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 von den
Herrmannsdorfern, Frischkäse, veganem
Aufstrich sowie Bergkäse, reichlich garniert
und **alles bio** 14,50

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit
naturbelassener Biersoße, je einem Kartoffel- &
Bio-Semmelknödel⁽²⁾, dazu **Krautsalat**⁽⁴⁾ 21,90

„**Bayrisches Gröstl**“ aus **Bio-Bratenfleisch**,
Bio-Speck⁽⁵⁾, 2erlei **Knödel**⁽²⁾ & etwas Biersoße,
dazu ein gemischter **Salat**⁽⁴⁾ 18,90

Schnitzel vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein,
„**Wiener Art**“ mit Preiselbeeren oder wahlweise
„**Münchner Art**“ mit Meerrettichpanade,
dazu **Bio-Bratkartoffeln** 19,80

„**Ammerlander Fischpflanzerl**“ vom Fischer
Sebald am Starnberger See mit würzigem
Bio-Tomaten-Gemüsekompost und
hausgemachtem **Bio-Kartoffelpüree** 14,90

NACHSPEISEN

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

Bio-Eis aus der Manufaktur „Del Fiore“ in
München, verschiedene Sorten, je Kugel 1,90

„**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.

Das **Bio-Brot** kommt aus der **Fritz Mühlenbäckerei** in Aying bei München.

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

Die Eier und den Eierlikör beziehen wir von **Unser Bio-Ei** im Bairer Winkl.

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

Unser **Bio-Knödelbrot** holen wir bei **Martins Holzofenbäckerei** in Grafing.

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... **11,-** und für 2 sind's **19,-**



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!