

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

Hausgemachte Bio-Spinatknödel mit frischem
Salbei und geschmolzenen Bio-Tomaten in
zerlassener Bio-Butter geschwenkt 14,90

Goldbraun gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit
buntem **Bio-Gemüse** und **Bio-Sauerkraut** in der
Pfanne durchgeschwenkt (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, 2erlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße,
dazu ein gemischter **Bio-Salat**⁽⁴⁾ 18,90

Schnitzel vom Herrmannsdorfer Bio-Schwein,
„**Wiener Art**“ mit Preiselbeeren,
dazu **Bio-Bratkartoffeln** 21,90

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

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus belgischer
Schokolade mit einer Kugel **Bio-Eis Vanille**
Madagaskar von „Del Fiore“ in München 6,90

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

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

*Gerne geben wir Euch mit, was zu viel ist,
in **Mehrwegboxen** oder **kompostierbaren**
Verpackungen.*

*Bei Interesse frag nach unserer **Allergenliste**.*

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.

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

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.

Auch alle anderen **Milchprodukte** wie Sahne, Butter und Käse sind **bio** und aus **Bayern**.

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 DONNERSTAG... MITTAGSTISCH!!!

Unter anderem mit unserem **Pfennigfuchser-Menü...** für insgesamt nur **15,-**

I. eine Mini-Suppe oder ein Mini-Salat

II. wöchentlich wechselndes kleines oder leichtes Hauptgericht

III. ein kleines Dessert

NUR SONNTAGS... OFENFRISCHER **BIO**-KAISERSCHMARRN

aus **Bio**-Eiern & **Bio**-Weizenmehl mit Rosinen, Mandeln, Rum und **Bio**-Apfelkompott

Dauert ungefähr 30 Minuten... **12,-** 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!