

Wirf auch einen Blick auf unsere
aktuelle Wochenkarte!

VORSPEISEN

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

Bio-Kürbissuppe mit frischem Ingwer und
gerösteten Mandelblättchen (**vegan**) 6,90

Bunter Bio-Salat mit gerösteten Kastanien und
Honig-Senf-Dressing⁽⁴⁾ 7,90

VEGETARISCH

„Klinglwirtsalat“ Großer bunter **Bio-Salatteller**
mit gerösteten Kastanien und gebratenem
Bio-Gemüse, dazu Honig-Senf-Dressing⁽⁴⁾ 13,90

Zwei hausgemachte **Spinatknödel** mit einer
leicht pikanten Tomaten-Ziegenkäsesoße,
alles bio 14,90

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

Goldbraun gebratene Schupfnudeln⁽²⁾ mit
Bio-Gemüse in der Pfanne durchgeschwenkt,
dazu **Bio-Tomatensoße (vegan)** 13,90

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

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 14,90

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst von den
Herrmannsdorfern, Frischkäse, veganem
Aufstrich sowie Bergkäse, reichlich garniert
und **alles bio** 14,90

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt

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

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Saftiges **Biergulasch** vom bayrischen **Bio-Rind**,
dazu hausgemachte **Bio-Semmelknödel** und ein
gemischter **Bio-Beilagensalat**⁽⁴⁾ 24,90

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, Zerlei Knödel⁽²⁾ & etwas Biersoße,
dazu ein gemischter **Bio-Salat**⁽⁴⁾ 18,90

Goldbraun gebratenes **Schnitzel** vom
Herrmannsdorfer Bio-Schwein „Wiener Art“
mit Wildpreiselbeeren & **Bio-Bratkartoffeln** 23,90

„**Ammerlander**“ **Fischpflanzlerl** vom Fischer
Sebald am Starnberger See mit würzigem
Bio-Tomaten-Gemüsekompot und
hausgemachtem **Bio-Kartoffelpüree** 15,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus belgischer
Schokolade, **Bio-Butter** und **Bio-Eiern**, dazu
eine Kugel **Bio-Eis Vanille Madagaskar** von
„**Del Fiore**“ in München 7,90

Bayrisch Creme mit lauwarmen, in Rotwein
geschmorten Zwetschgen, **alles bio** 6,90

„**Affogato al Caffè**“ (Ertrunken im Kaffee)
1 Kugel **Bio-Vanilleeis** mit **Bio-Espresso** 4,20

„**Süße Resi**“ 1 Kugel **Bio-Vanilleeis** mit
2 cl **Bio-Eierlikör** vom Zehatmoarhof 5,40

*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**.*

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.

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-Brot kommt aus **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 Mineralwasser kommt aus der Münchner Schotterebene und wird von **Aqua Monaco klimaneutral** in Glasflaschen abgefüllt.

Unser **Bio-Espresso** kommt von **Merchant & Friends** und wird in Herrmannsdorf geröstet.

DE-ÖKO-003

JEDEN DONNERSTAG... MITTAGSTISCH!!!

Unter anderem mit unserem **Pfennigfuchser-Menü**... 3 kleine Gänge für 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... **13,-** und für 2 sind's **21,-**



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!