

Klinglwirt

bayrisch & bio

KLINGLWIRT MENÜ, KLASSISCH

VORSPEISEN

Bunter BIO-Salat mit warmen Kastanien und unserem Hausdressing, oder
Feine BIO-Pfannkuchenstreifen mit Schnittlauch in hausgemachter BIO-Rinderkraftbrühe

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Herrmannsdorfer BIO-Schweinebraten mit je einem Kartoffel- und
BIO-Semmelknödel, dazu naturbelassene Biersoße, oder
Hausgemachte BIO-Spinatknödel mit einer leicht pikanten
BIO-Tomaten-Ziegenkäsesoße

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus fairer Schokolade mit einer Kugel BIO-Vanilleeis, oder
Hausgemachte Bayrisch Creme aus BIO-Eiern und BIO-Sahne,
dazu in Rotwein eingekochte BIO-Zwetschgen

DE-ÖKO-003

DU MAGST WISSEN, WO'S HERKOMMT?

Unser Schweine- und Rindfleisch 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.

Der Kuhmilchkäse wird ausschließlich **aus Bio-Milch** hergestellt und stammt überwiegend von der **Hofkäserei Stroblberg**.

Wir verwenden **Bio-Eier** und den Eierlikör von **Unser Bio-Ei** im Bairer Winkel.

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

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.