

KLINGLWIRT MENÜ, WEIHNACHTEN 2021

VORSPEISEN

Bunter BIO-Salat mit warmen BIO-Ziegenkäse in Honig-Thymianglasur

Feine Pfannkuchenstreifen und Gemüse in hausgemachter Rinderkraftbrühe, alles BIO

HAUPTSPEISEN

Edelhirschgulasch vom bayrischen Wild in sämiger Rotweinsosse,
dazu hausgemachte Haselnussspätzle aus BIO-Eiern vom Zehatmoarhof

Gebratenes Saiblingsfilet vom Starnberger See mit BIO-Tomaten-Gemüsekompost
und hausgemachtem BIO-Kartoffelpüree

Vegetarische BIO-Maultaschen mit buntem BIO-Gemüse und frischem Saibel
in zerlassener BIO-Butter geschwenkt

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus BIO-Butter, BIO-Eiern und fairer
belgischer Schokolade mit einer Kugel BIO-Vanilleeis

Hausgemachte Lebkuchenmousse 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 Winkl.

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.