

Wirf auch einen Blick auf unsere  
aktuelle Wochenkarte!

## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Saftiges Biergulasch vom bayrischen Bio-Rind,  
dazu hausgemachte Bio-Semmelknödel und ein  
gemischter Bio-Beilagensalat 26,90

### VORSPEISEN

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

Bunter Salat mit Hausdressing und gerösteten  
Kürbiskernen, alles bio, *Ve*, *Gf* 7,90

### VEGETARISCH & VEGAN

„Klinglwirtsalat“ Großer Salatteller mit  
gerösteten Kürbiskernen und gebratenem  
Gemüse, alles bio, *Ve*, *Gf* 13,90

„Marktsalat“ mit gebackenem Ziegenkäse, alles  
bio bis auf die Preiselbeeren *V* 15,90

Haidhauser Rahmschwammerl aus Champignons,  
Austernpilzen und Steinpilzen, dazu zwei  
Spinatknödel, alles bio, *Ve* 15,90

dazu ein bunter Bio-Beilagensalat, *Ve* 5,50

Goldbraun gebratene Schupfnudeln und  
Bio-Gemüse in der Pfanne durchgeschwenkt, mit  
Bio-Tomatensoße oder Bio-Sauerkraut, *Ve* 14,90

dazu ein bunter Bio-Beilagensalat, *Ve* 5,50

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ mit  
cremig geschmolzenem Bergkäse, dazu Salat,  
alles bio bis auf die Schmelzwiebeln, *V* 16,90

### WURST & BROTZEIT

Drei Herrmannsdorfer Schweinswürstel mit  
Sauerkraut, Senf & hausgemachtem Püree aus  
Kartoffeln vom Biohof Lenz, alles bio 15,90

Bio-Brotzeit mit Schinken und Wurst von den  
Herrmannsdorfern, veganem Aufstrich sowie  
Bergkäse, reichlich garniert und alles bio 15,90

*V* = vegetarisch, *Ve* = 100% pflanzlich, *lf* = laktosefrei  
*Gf* = glutenfrei, aber kann Spuren v. Gluten enthalten  
Frag nach unserer Allergen- & Zusatzstoffliste.

### FLEISCH & FISCH

Ofenfrischer Schweinebraten (bio) mit  
naturbelassener Biersoße, je einem Kartoffel- &  
Bio-Semmelknödel, dazu Krautsalat 23,90

„Bayrisches Gröstl“ aus Bio-Bratenfleisch,  
Bio-Speck, Zerlei Knödel & etwas Biersoße, dazu  
ein gemischter Bio-Salat 19,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Herrmannsdorfer  
Bio-Schwein mit Wildpreiselbeeren &  
Bratkartoffeln vom Biohof Lenz, 24,90  
dazu ein bunter Bio-Beilagensalat, *Ve* 5,50

„Ammerlander“ Fischpflanzlerl vom Fischer  
Sebald am Starnberger See mit würzigem  
Bio-Tomaten-Gemüsekompost und  
hausgemachtem Bio-Kartoffelpüree 16,90

### NACHSPEISEN

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

Klinglwirts veganer Apfelstrudel mit leichtem  
Vanilleschaum, Zimt und Rosinen,  
alles bio, *Ve* 7,90

3 Kugeln Bio-Eis von „Del Fiore“ in München,  
verschiedene Sorten, *V* 6,30

„Affogato al Caffè“ (Ertrunken im Kaffee)  
1 Kugel Bio-Vanilleeis mit Bio-Espresso, *V* 4,70

„Süße Resi“ 1 Kugel Vanilleeis mit 2 cl Eierlikör  
vom Zehatmoarhof, alles bio, *V* 5,90

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.

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt 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.

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**.

Viele unserer **Bio-Produkte** bekommen wir von **EPOS - Bio-Großhandel** aus Pliening, geliefert.

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

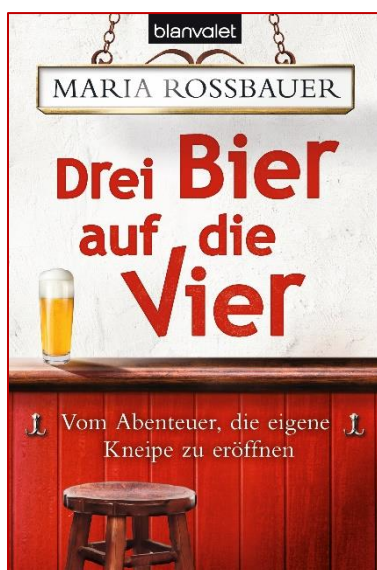
Unser **Bio-Espresso** kommt von **Merchant & Friends** und wird in Herrmannsdorf geröstet.

DE-ÖKO-003

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

mit Rosinen und Apfelkompott, alles **BIO**

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 **9,-**

Oder du suchst ein Geschenk? Wie wär's mit einem **Gutschein**? Frag unseren Service!