

Klinglwirt

bayrisch & bio

KLINGLWIRT MENÜ, KLASSISCH

VORSPEISEN

Bunter BIO-Salat mit gerösteten Kürbiskernen, oder

Feine Pfannkuchenstreifen und Gemüse in hausgemachter Rinderkraftbrühe,
alles bio

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Herrmannsdorfer BIO-Schweinebraten mit je einem Kartoffel- und
BIO-Semmelknödel, dazu naturbelassene Biersoße, oder

Haidhauser Rahmschwammerl aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen,
dazu zwei Spinatknödel, alles bio

NACHSPEISEN

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

Klinglwirt´s veganer Apfelstrudel mit Vanilleschaum, Zimt und Rosinen, alles bio

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.