

GRUPPENANGEBOT HERBST/WINTER 2022

kleine Änderungen vorbehalten

VIELEN DANK FÜR DEINE RESERVIERUNGSANFRAGE!

Um ein genussvolles und gelungenes Essen zu gewährleisten, bieten wir bei Gruppenreservierungen eine etwas verkleinerte Auswahl an Gerichten an. Selbstverständlich besteht die Auswahl aus unseren Klassikern und den beliebtesten Gerichten, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Schau doch gleich mal auf Seite 2 des Dokuments nach, was dir schmecken würde!

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR GRUPPENRESERVIERUNGEN:

Die allgemeinen Bedingungen haben wir eingeführt, da freigehaltene Tische, die nicht rechtzeitig storniert werden, oder große Gruppen, die nur Getränke bestellen, für uns vermeidbare Kosten bedeuten. Durch die Spielregeln können wir die Waren- und Personalplanung optimieren und weiterhin bestmögliche Bio-Qualität zum moderaten Preis anbieten.

Bei Gruppenreservierungen ab 15 Personen beträgt der Mindestumsatz 22,50 pro reserviertem Sitzplatz (Kinder unter 14 Jahren ausgenommen). Grundlage für die Rechnungsstellung ist die angekündigte Anzahl von Personen. Sollte dieser nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete. Bis 12 Uhr des Vortages kannst du die Reservierung noch kostenfrei stornieren. Bis 16 Uhr desselben Tages kannst du die Anzahl der reservierten Plätze noch um maximal 5 Personen reduzieren oder, auf Anfrage, auch erhöhen. Bei einer späteren Stornierung berechnen wir 50% des Mindestumsatzes als Stornogebühr. Kleine Änderungen an der Auswahl der Gerichte sind vorbehalten.

Indem du die Reservierung per E-Mail bestätigst, erklärst du dich automatisch damit einverstanden.

Wenn du Fragen hast, wende dich gerne telefonisch oder per E-Mail an uns!

Schreib uns eine E-Mail mit deinem
Wunschtermin und der Personenzahl an

 feiern@klinglwirt.de

Wir freuen uns auf deine Anfrage!
Ansprechpartnerin: Sonja Obermeier

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

Frag nach unserer **Allergen- und Zusatzstoffliste**.

DE-ÖKO-003

Klinglwirt

bayrisch & bio

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG
gibt's in drei Größen... klein, normal und groß

Saftiges **Biergulasch vom bayrischen BIO-Rind**, dazu hausgemachte BIO-Semmelknödel und ein kleiner gemischter BIO-Beilagensalat 19,80 | 26,90 | 33,90

VORSPEISEN

Schaumige Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten BIO-Kürbiskernen 6,90  

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

Bunter **Salat mit gerösteten Kastanien** & Apfel-Senf-Dressing, alles BIO bis auf die Kastanien 7,90  

HAUPTSPEISEN

„Klinglwirtsalat“ **mit gerösteten Kastanien** & gebratenem Gemüse, alles **BIO** bis auf die Kastanien 14,90  

Haidhauser Rahmschwammerl aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu zwei Spinatknödel und einen bunten Beilagensalat mit Apfel-Senf-Dressing, alles **BIO** 16,90 

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ mit cremig geschmolzenem Bergkäse, dazu ein kleiner bunter Salat, alles **BIO** bis auf die Schmelzwiebeln 17,90 

Wir machen ihn jeden Tag frisch, unseren **Schweinebraten vom Herrmannsdorfer BIO-Schwein**, mit naturbelassener Dunkelbiersoße und je einem hausgemachtem Kartoffel- & BIO-Semmelknödel 23,90

„**Ammerlander**“ **Fischpflanzerl vom Fischer Sebald** am Starnberger See mit BIO-Tomaten-Gemüsekompost und BIO-Kartoffelpüree 16,90

NACHSPEISEN

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

Klinglwirts veganer Apfelstrudel Zimt & Rosinen, dazu leichter Vanilleschaum, alles BIO 7,90 

„**Affogato al Caffè**“ 1 Kugel Vanilleeis Madagaskar mit Espresso, alles BIO 4,70

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