

KLASSISCHES MENÜ HERBST/WINTER 2022

kleine Änderungen vorbehalten


VORSPEISEN

Schaumige Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten BIO-Kürbiskernen  

Feine **BIO-Pfannkuchenstreifen** in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer **BIO-Rind**

HAUPTSPEISEN

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

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

NACHSPEISEN

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

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

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