

WEIHNACHTSMENÜ 2022

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

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

Schaumige Maronencremesuppe mit frischem Thymian und gerösteten BIO-Kürbiskernen  

HAUPTSPEISEN

Bayrisches „**Edelhirschgulasch**“ in kräftiger Rotweinsoße, dazu gibt's Haselnussspätzle, hausgemacht aus BIO-Mehl und frischen BIO-Eiern vom Zehatmoarhof

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

NACHSPEISEN

Winterliche Lebkuchenmousse aus BIO-Sahne und BIO-Eiern, dazu in Rotwein geschmorte Zwetschgen

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