

Klinglwirt

bayrisch & bio

WEIHNACHTSMENÜ 2022, KLASSISCH

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

Feine Pfannkuchenstreifen in hausgemachter Rinderkraftbrühe, alles **BIO**

BIO-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl (**vegan**)

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer **Schweinebraten vom Herrmannsdorfer BIO-Schwein** mit einem Kartoffelknödel, naturbelassener Biersoße und Krautsalat

Haidhauser Rahmschwammerl aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu zwei Kürbisknödel und ein Beilagensalat, **vegan und 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.

Unser **Bio-Brot** und **Bio-Knödelbrot** liefert **Martins Holzofenbäckerei** aus Grafing.

Wir verwenden **Bio-Eier** und den Eierlikör von **Unser Bio-Ei** im Bairer Winkel.

Unsere Kartoffeln bekommen wir vom **Biohof Lenz** in Zorneding oder vom **Biohof Pürten** im Inntal.

Unser **Bio-Gemüse** bekommen wir ebenfalls vorwiegend vom **Biohof Pürten** im Inntal.

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.