

GRUPPENANGEBOT 2023

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 25,- 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 5 Werktage vor dem Termin kannst du die Reservierung noch kostenfrei stornieren. Bei einer späteren Stornierung berechnen wir 50% des Mindestumsatzes als Stornogebühr. Bis 16 Uhr desselben Tages kannst du die Anzahl der reservierten Plätze noch um maximal 50% der Personenzahl reduzieren oder, nach Rücksprache, ob wir ausreichend Kapazität haben, auch erhöhen.

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

Bayrisches **Biergulasch vom Herrmannsdorfer BIO-Rind**, dazu hausgemachte BIO-Semmelknödel und ein kleiner gemischter BIO-Beilagensalat 21,90 | 28,90 | 35,90

VORSPEISEN

Feine **BIO-Pfannkuchenstreifen** in Kraftbrühe vom Herrmannsdorfer **BIO-Rind** 7,90

Schaumige Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten BIO-Kürbiskernen 7,90  

HAUPTSPEISEN

„**Klinglwirtsalat**“ mit gerösteten Kürbiskernen & gebratenem Gemüse, **alles BIO** 14,90  

Haidhauser Rahmschwammerl aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu zwei Spinatknödel, und grüner Bohnensalat nach Omas Rezept, **alles BIO** 19,80 

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ mit cremig geschmolzenem Bergkäse, dazu ein kleiner bunter Salat, **alles BIO** bis auf die Schmelzwiebeln 19,80 

Wir machen ihn jeden Tag frisch, unseren **Schweinebraten vom Herrmannsdorfer BIO-Schwein**, mit naturbelassener Dunkelbiersoße und je einem hausgemachtem Kartoffel- & BIO-Semmelknödel 25,90

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus fairer belgischer Schokolade, BIO-Butter und BIO-Eiern, dazu eine Kugel BIO-Eis Vanille Madagaskar von „Del Fiore“ in München 8,90

Klinglwirts veganer Apfelstrudel Zimt & Rosinen, dazu leichter Vanilleschaum, **alles BIO** 8,90 

„**Affogato al Caffè**“ 1 Kugel Vanilleeis Madagaskar mit Espresso, **alles BIO** 4,90

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