

## KLASSISCHES MENÜ HERBST/WINTER 2023

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 einem hausgemachtem Kartoffelknödel

**Haidhauser Rahmschwammerl** aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu zwei Spinatknödel und grüner Bohnensalat nach Omas Rezept, **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](mailto: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