Klinglwirt
bayrisch & bio

WEIHNACHTSMENÜ 2023

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

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

Schaumige Maronencremesuppe mit frischem Thymian und gerösteten **BIO**-Kürbiskernen 1

HAUPTSPEISEN

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

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 ein grüner Bohnensalat nach Omas Rezept, **alles BIO**

NACHSPEISEN

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

Klinglwirts veganer Apfelstrudel Zimt & Rosinen, dazu leicher 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
1 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten
Frag nach unserer **Allergen- und Zusatzstoffliste.**

DE-ÖKO-003