

## MENÜ ADVENT ADVENT

kleine Änderungen vorbehalten

### VORSPEISEN

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

Bunter **Salat mit gerösteten Kastanien** & Apfel-Senf-Dressing, alles **BIO** bis auf die Kastanien  

### HAUPTSPEISEN

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

**Bach-Saibling "Müllerin"** aus **Naturland**-Aquakultur der BIO-Fischzucht Welden im Fuchstal, dazu gibt's zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln, **alles BIO**

**Haidhauser BIO-Schwammerlragout** aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu goldbraun gebratene **Schupfnudeln** und ein grüner BIO-Bohnensalat nach Omas Rezept 

### NACHSPEISEN

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

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

Dieses Dokument ist eine unverbindliche  
Menüinformation. Anfragen bitte an  
[feiern@klinglwirt.de](mailto:feiern@klinglwirt.de)

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 43,-  
Bei größeren Gruppen gilt dieser Preis  
vorbehaltlich einer Vorauswahl der einzelnen Gänge.

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

Frag nach unserer **Allergen- und Zusatzstoffliste.**

DE-ÖKO-003