

MENÜ EINFACH GUAD

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 Schwammerlragout aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu ein Spinatknödel und grüner Bohnensalat nach Omas Rezept, **alles BIO** 

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus fairer belgischer Schokolade, BIO-Butter und BIO-Eiern 

Eine Kugel **Vanilleeis von Del Fiore**, Eismanufaktur in München,
dazu **Rotwein-Zwetschgen, alles BIO**  

Dieses Dokument ist eine unverbindliche
Menüinformation. Anfragen bitte an
feiern@klinglwirt.de

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 33,-
Bei größeren Gruppen gilt dieser Preis
vorbehaltlich einer Vorauswahl der einzelnen Gänge.

 100% pflanzlich  vegetarisch

 1 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

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

DE-ÖKO-003