

# Klinglwirt

bayrisch & bio

## MENÜ KLASSISCH HERZHAFT

kleine Änderungen vorbehalten

### VORSPEISEN

**Schaumige Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl und gerösteten BIO-Kürbiskernen, **alles BIO**  

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

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

### 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** 

Bayrisches **Biergulasch vom Herrmannsdorfer BIO-Rind**, dazu ein hausgemachter BIO-Semmelknödel

### 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** 

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

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 39,-  
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