

MENÜ KLASSISCH HERZHAFT

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN


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 einem hausgemachtem Kartoffelknödel und kleinem Krautsalat

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, dazu ein kleiner BIO-Beilagensalat

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 nur die Menüinformation. Für eine verbindliche Buchung erhalten Sie ein personalisiertes Angebot inkl. aller Konditionen.

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 43,-

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

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

DE-ÖKO-003