

Wir nehmen teil an ZU TISCH! Unsere Speisen sind regional • fair • nachhaltig

♦ Weil's uns ned Wurscht is! ♦

## **SAISONKARTE**

## EMPFEHLUNG DER WOCHE



EDELHIRSCHGULASCH vom bayrischen Wild in sämiger Rotweinsoße, dazu Haselnussspätzle aus BIO-Mehl und BIO-Eiern 28,90

dazu passt ein BIO-Salat mit Apfel-Senf-Dressing 6,50

\* \* \*

Bunter Marktsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Wildpreiselbeeren und Apfel-Senf-Dressing, bis auf die Preiselbeeren alles BIO 18,90 V

Hausgemachte KÜRBISKNÖDEL auf Rahmlauch, dazu geröstete Kürbiskerne,



\* \* \*

Weiße SCHOKOMOUSSE aus fair produzierter belgischer Schokolade, BIO-Sahne und BIO-Eiern, dazu Beerenkompott, 10,90



## ERFRISCHEND UND HAUSGEMACHT

**UNSERE LIMONADEN** mit hausgemachtem Sirup für 5,90 in folgenden Varianten:

- Ingwer-Zitrone, erfrischend herb und mit Minzblättchen garniert
- Basilikum-Limette, sommerlicher Geschmack mit Limettenscheiben garniert
- Rosmarin, unser Klinglwirt-Klassiker, schön würzig!
- Zitrone, klassisch, richtig erfrischend und nicht so süß wie die "fertige"
- Zwetschgen-Limo von den Zwetschgen aus eigener Garten-Ernte, echt gut :)

UND NATÜRLICH SPRIZZ mit hausgemachtem Sirup für 8,90 in den folgenden Versionen:

- Sprizz Zenzero, mit Secco/Mousseux, Zitrone und Ingwerscheiben
- Sprizz Basilico, mit Secco/Mousseux und Basilikum-Sirup und frische Limette
- Rosmarin-Sprizz, mit Secco/Mousseux, Zitrone und einem Zweig Rosmarin

Sprizz' gibt's mit Secco "Carlo" von Karl Pfaffmann oder mit alkoholfreiem Mousseux von Carl Jung



