

## MENÜ ADVENT ADVENT

kleine Änderungen vorbehalten

### VORSPEISEN

**Hausgemachte Maronencremesuppe** mit Trüffelöl verfeinert, vegan  

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

Gebratene Filets vom **Bach-Saibling**, aus **Naturland**-Aquakultur der BIO-Fischzucht Welden im Fuchstal, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und würziges Tomaten-Gemüsecompott, **alles BIO**

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

### NACHSPEISEN

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

**Lauwarmes Schokoküchlein** aus fairer belgischer Schokolade, **BIO**-Butter und **BIO**-Eiern, dazu **BIO**-Zwetschgen in Rotwein geschmort 

Vegane **Bayrisch Creme**, dazu in Rotwein geschmorte Zwetschgen, **alles BIO**  

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 52,-  
Dieser Preis gilt nur bei Direktbuchung und mit Vorauswahl und -bestellung der Speisen je Gang.

Dieses Dokument ist nur die Menüinformation. Für eine verbindliche Buchung erhalten Sie ein personalisiertes Angebot inkl. aller Konditionen. Anfrage per E-Mail an [feiern@klinglwirt.de](mailto:feiern@klinglwirt.de) oder online über das Anfrageformular.

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

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

**DE-ÖKO-003**