

Klinglwirt

bayrisch & bio

MENÜ KLASSISCH HERZHAFT

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

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

BIO-Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten BIO-Kürbiskernen, vegan  

HAUPTSPEISEN

Wir machen ihn jeden Tag frisch, unseren **Schweinebraten vom bayerischem 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 BIO-Zwetschgen in Rotwein geschmort 

Hausgemachter **Apfelstrudel** mit cremiger Vanillesoße, **alles BIO** 

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

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 44,-

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 oder online über das Anfrageformular.

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

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

DE-ÖKO-003