

Klinglwirt

bayrisch & bio

VOLLER GENUSS 2025

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

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

Kleiner **Klinglwirtsalat mit gebratenem Gemüse und gerösteten Kastanien**, dazu Apfel-Senf-Dressing, **alles BIO** bis auf die Kastanien 

HAUPTSPEISEN

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

BIO-Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ mit cremig geschmolzenem Bergkäse,
dazu ein gemischter bunter BIO-Salat, **alles BIO** bis auf die Zwiebeln

Auf der Haut gebratene **Bach-Saiblingsfilets, aus Naturland-zertifizierter Fischzucht**, dazu
Tomaten-Gemüsekompot und Kartoffelpüree, **alles BIO**

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** 

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 53,-

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