

## SAISONKARTE



### EMPFEHLUNG DER WOCHE



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

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


\* \* \*

 Cremige MARONENSUPPE mit Trüffelöl verfeinert, vegan 7,90 

Hausgemachte KÜRBISKNÖDEL auf Rahmlauch, dazu geröstete Kürbiskerne,  
alles BIO und VEGAN 17,90 



\* \* \*

Weißer SCHOKOMOUSSE aus fair produzierter belgischer Schokolade,  
BIO-Sahne und BIO-Eiern, dazu Zwetschgenkompott, 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"



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

