

Dir gefällt's bei uns? Wir freuen uns sehr über deinen Kommentar oder dein Foto auf...



klinglwirt



klinglwirt

Oder deine Bewertung auf...



100%
pflanzlich
und BIO

DAS KLINGLWIRT-MENÜ 33,- für gesunden und nachhaltigen Genuss

Feine **Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Haidhauser Schwammerlragout aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen,

dazu ein Spinatknödel und grüner Bohnensalat nach Omas Rezept

Klinglwirts **veganer Apfelstrudel** mit Rosinen & Zimt, dazu leichter Vanilleschaum

VORSPEISEN

Fein geschnittene **BIO-Pfannkuchenstreifen**
in unserer hausgemachten Kraftbrühe vom
Herrmannsdorfer BIO-Rind 7,90

Feine **Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen, **alles BIO** 6,90  

Bunter knackiger **Salat mit gerösteten
Kastanien** und Apfel-Senf-Dressing,
alles BIO bis auf die Kastanien 9,80   

Schau auch auf unserer Saisonkarte, eine Seite davor!

 Pflanzliche
Proteine!

DER KLINGLWIRTSALAT

"Klinglwirtsalat" Bunter Salatteller mit
gerösteten Kastanien & **gebratenem Gemüse**
und Apfel-Senf-Dressing, **alles BIO** bis auf die
Kastanien klein 13,50 | groß 15,90  

BEILAGEN

Kleiner bunter **BIO-Salat** 6,50  

Knackiger **BIO-Blattsalat** 5,40  

Saftiger kleiner **Krautsalat** mit Kümmel 3,70 

Beilagenportion saftiges **BIO-Sauerkraut** 4,20 

Grüner **BIO-Bohnensalat** nach Omas Rezept 6,50 

Kleine Schüssel **BIO-Kartoffelpüree** 5,40  

Kleiner Teller **BIO-Bratkartoffeln** 8,50  

Kleine Portion gebratenes **BIO-Gemüse** 7,50 

Salat dazu?



BIO-BROTZEIT

mit Schinken und Wurst von den **Herrmannsdorfer
Landwerkstätten**, veganem Aufstrich sowie
Bergkäse, dazu Bauernbrot **alles BIO** 19,80

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

Es war **zu viel? Nimm's mit!** Oder frag gleich nach einer kleinen Portion.

Bei Bedarf, frag nach unserer **Allergen- und Zusatzstoffliste.**



DIE LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE

Wir machen ihn jeden Tag frisch, unseren **Schweinebraten vom Herrmannsdorfer BIO-Schwein**, mit naturbelassener Dunkelbiersoße, je einem Kartoffel- & BIO-Semmelknödel, dazu ein kleiner bayrischer Krautsalat 23,90 | 27,90 | 36,90

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ mit cremig geschmolzenem Bergkäse, dazu ein kleiner bunter Salat, alles **BIO** bis auf die Schmelzzwiebeln 18,90 | 21,90 | 26,90 ✓

HAUPTGERICHTE

Auf der Haut gebratene **Bach-Saiblingsfilets**, aus **Naturland-zertifizierter** Fischzucht, dazu Tomaten-Gemüsekompost und Kartoffelpüree, **alles BIO** 32,90

Goldbraun gebackenes **Schnitzel „Wiener Art“** vom **Herrmannsdorfer BIO-Schwein** mit Preiselbeeren & BIO-Bratkartoffeln klein 23,90 | normal 27,90

Herrmannsdorfer Schweinswürstel mit Sauerkraut, Senf & hausgemachtem Kartoffelpüree, **alles BIO** 2 Stück 17,90 | 3 Stück 21,90 (glutenfrei)

Haidhauser Schwammerlragout, dazu ein ✓ Spinatknödel & grüner Bohnensalat, **alles BIO** 19,80

- schmeckt auch mit Kartoffelknödel ✓
- oder **BIO-Semmelknödel** ✓

Noch ein **2ter Knödel dazu?** Aufpreis 3,50

100% pflanzliche Klinglwirt-Pflanzerl mit mittelscharfem Senf und bayrischem BIO-Kartoffelsalat 2 Stück 19,80 | 3 Stück 22,90 ✓

Bayrisches Biergulasch vom BIO-Rind aus Herrmannsdorf, dazu BIO-Semmelknödel & ein kl. bunter BIO-Beilagensalat kl. 27,90 | 32,90 | gr. 38,90

Goldbraun gebratene Schupfnudeln und BIO-Gemüse in der Pfanne durchgeschwenkt, wahlweise mit **BIO-Tomatensauce** 17,90 ✓ oder **BIO-Sauerkraut** 17,90 ✓

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schokoküchlein aus fairer ✓ belgischer Schokolade, BIO-Butter und BIO-Eiern, dazu BIO-Vanilleeis von „Del Fiore in München 9,80

Klinglwirts **veganer Apfelstrudel** mit Rosinen & Zimt, dazu leichter Vanilleschaum, **alles BIO** 9,80 ✓

„**Affogato** al Caffè“ 1 Kugel Vanilleeis Madagaskar mit Espresso, **alles BIO** 5,40 ✓ (glutenfrei)

„**Süße Resi**“ 1 Kugel Vanilleeis Madagaskar mit 2 cl Eierlikör vom Zehatmoarhof, **alles BIO** 6,50 ✓ (glutenfrei)

DE-ÖKO-003

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Aqua Monaco - blau oder rot
Spritzig oder still 0,33l/0,75l 3,50/7,50
Tafelwasser, spritzig 0,2l/0,4l 2,50/3,50

ALKOHOLFREIES BIER & CO.

Helles 0,3l/0,5l 3,70/5,70
Weißbier 0,3l/0,5l 3,90/5,90
Radler 0,3l/0,5l 3,70/5,70
Russ'n 0,3l/0,5l 3,90/5,90

LIMONADEN & CO.

Erfrischende ROSMARIN-LIMONADE auf
Eis, mit hausgemachtem Rosmarinsirup und
einem Spritzer Zitrone 5,90



Bluna Cola Mix 0,2l/0,4l 2,90/4,90
Bluna Zitrone 0,33l 3,70
Bluna Orange 0,33l 3,70
Afri Cola 0,33l 3,70
Afri Cola ohne Zucker 0,33l 3,70

SCHORLEN

0,2l/0,4l 2,90/4,90
wahlweise mit **Bio**-Apfelsaft naturtrüb,
Johannisbeernektar, Rhabarbernektar oder „Holly“
(bayr. Holunderblütensirup)
Saft bzw. Nektar pur 0,2l 3,70

APERITIF

"Hugo ohne Sepp" (alkoholfrei) mit
Mousseux von Carl Jung, Sprudel, Eis, Hollersirup,
Limette, frische Minze 7,90

Rhabarber Sprizz (alkoholfrei) mit Mousseux
von Carl Jung, Rhabarbersirup, Sprudel, Eis, Zitrone,
frische Minze 7,90

Aqua Monaco Organic **Ginger Ale**
100% bio und vegan, auf Eis 0,23l 4,30

HEISSE GETRÄNKE

Heißgetränke sind auf Wunsch auch mit
Bio-Hafermilch erhältlich.

Tasse Kaffee (**bio**) 4,20

Espresso (**bio**) 3,30

Espresso Macchiato (**bio**) 3,70

Cappuccino (**bio**) 4,50

... aus Espressobohnen, von „Merchant & Friends“
in Herrmannsdorf geröstet



Alle Kaffeegetränke gibt's auch mit
koffeinfreiem (Lavazza, nicht bio).

Heiße Schokolade (**bio**) 5,90

„Heiße Inge“ mit frischem **Bio**-Ingwer, Zitronensaft
& **Bio**-Honig 6,50

Kännchen **Bio**-Tee 5,90

wahlweise Pfefferminz, Kamille, „Lebensfreude“ Kräutermischung,
Ostfriesenmischung (schwarz), China Gun Powder (grün),
Waldbeeren oder Roibusch-Vanille

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

BIER

"**URSTOFF**" Würziges **BIO**-Helles vom Neumarkter Lammsbräu 0,5l 6,30

Helles vom Fass 0,3l/0,5l 3,70/5,70

Dunkles 0,3l/0,5l 3,70/5,70

Radler 0,3l/0,5l 3,70/5,70

Helles „Kellerbier“, unfiltriert, vom Fass 0,3l/0,5l 3,90/6,10

Weißbier vom Fass 0,3l/0,5l 3,90/5,90

Dunkles Weißbier 0,5l 5,90

Leichtes Weißbier 0,5l 5,90

Russ'n 0,3l/0,5l 3,90/5,90

Beck's "unfiltered" Pils 0,33l 4,90

- alkoholfreie Biere auf der vorigen Seite



APERITIF

Secco „Carlo“, weiß, Karl Pfaffmann, Pfalz 0,1l 4,90 | 0,2l 7,90 | 0,7l 25,-
pur oder g'spritzt mit Hollersirup

SPRIZZ (Secco „Carlo“, Sprudel, Eis, Aperol, Orange) oder **HUGO** (Secco, Sprudel, Eis, Hollersirup, Limette, frische Minze) je 8,90

Weißbier Sprizz (Weißbier, Sprudel, Eis, Aperol, Zitrone) 5,90

LONGDRINKS

BIO GIN TONIC (Aqua Monaco Organic Tonic Water, Eis und 4cl THE DUKE Gin) 9,80

BIO VODKA LEMON (Aqua Monaco Organic Lemon, Eis und 4 cl LION's Munich Handcrafted Vodka) 9,80

WENN'S WAS ZU FEIERN GIBT

Crémant brut, Lukas Reinhardt, Pfalz

Qualitäts-Schaumwein 0,7l **39,-**

„Helles, glänzendes Strohgelb, cremig-feine Perlage, Noten von Apfel und Birne, elegante Tiefe und erfrischende Leichtigkeit“

WEINE

2023 **Grauer Burgunder** trocken, Qw (**bio**), Karl May, Wonnegau, Rheinhessen
0,1l 4,70 | 0,2l 7,90 | 0,5l 18,90 | 0,75l 27,-

2022 „**Leichtsinn**“ **Riesling** trocken, Qw, **vegan**, Weinwerk Reinhardt, Pfalz
0,1l 4,50 | 0,2l 7,30 | 0,5l 16,90 | 0,75l 25,-

2023 Touraine **Sauvignon Blanc**, AOC (**bio**), Domaine de l'Aumonier, Loire
0,1l | 4,90 | 0,2l 8,90 | 0,5l 19,80 | 0,75l 29,-

Grüner Veltliner, Seher, Österreich, Landwein
Glas 0,2l 6,90 | Karaffe 0,5l 15,-

2023 **Pinot Noir Rosé** trocken, Seehof/ Florian Fauth, Westhofen, Rheinhessen
0,1l 4,50 | 0,2l 7,30 | 0,5l 16,90 | 0,75l 25,-

2020 „**Offspring**“ **Cuvée rot** (Blaufränk. & Zweigelt), **vegan**, Pfneisl, Burgenland
0,1l 4,90 | 0,2l 8,90 | 0,5l 19,80 | 0,75l 29,-

2022 **Nero d'Avola** Terre Siciliane, IGP (**bio**), Funaro, Sizilien
0,1l 4,70 | 0,2l 7,90 | 0,5l 18,90 | 0,75l 27,-

2022 **Merlot Veneto**, Cavazza, Vicenza/Veneto IGT
Glas 0,2l 6,90 | Karaffe 0,5l 15,-

Weinschorle, weiß oder rot
Glas 0,2l 4,50 | Karaffe 0,5l 9,80



HOCHPROZENTIGES

Hausschnaps, von Bauern aus dem „Bairer Winkl“ bei München 2 cl 4,50

Riesling-Trester (Grappa) oder **Obstler**, Markus Molitor, Mosel, 40%, 2 cl 5,20

Marille, Wachauer Hofbrennerei, Niederösterreich, 40%, 2 cl 5,50

Kirschwasser, Zwetschge oder Reneklode (Edelpflaume),

Weingut am Stein, Franken, alle 40%, 2 cl 6,90

Haselnussgeist, Vallendar, Mosel, 40%, 2 cl 8,90



Slyrs, Bavarian Single Malt, Schliersee, 43%, 2 cl 5,90

LION's Munich Handcrafted Vodka (bio) 42%, 5cl (wenn schon, dann richtig) 8,90

Bio-Eierlikör „Gack“ 14%, 2 cl 4,50 vom „Zehatmoarhof“ im Bairer Winkl

HEISSGETRÄNKE

Kännchen **Bio-Tee** mit 4 cl Rum 7,90

Bio-Espresso Corretto 3,90

Du willst mehr erfahren über den Klinglwirt?
„3 Bier auf die 4“ Das Buch über die Gründung vom neuen Klinglwirt in lustigen Anekdoten und ein Kapitel über den alten Klinglwirt, den Ihr auf den Bildern im Lokal sehen könnt.

DU MAGST WISSEN, WO'S HERKOMMT?

- Unser Schweine- und Rindfleisch sowie die Wurst und der Schinken kommen von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, also aus vorbildlicher biologischer Landwirtschaft.
- Der Fisch stammt aus der Bio-Fischzucht (Naturland-Aquakultur) Welden im Fuchstal.
- Die Eier und den Eierlikör beziehen wir von Unser Bio-Ei im Bairer Winkl.
- Unsere Kartoffeln bekommen wir vom Biohof Lenz in Zorneding.
- Ein großer Teil von unserem Gemüse wird vom Biohof Pürten geliefert.
- Unser Bio-Brot kommt aus Martins Holzofenbäckerei in Grafing.
- Alle unsere Milchprodukte sind bio und zum allergrößten Teil aus Bayern.
- Auch alle anderen Milchprodukte wie Sahne, Butter und Käse sind bio und aus Bayern.
- Unser Speiseeis wird von Del Fiore, der revolutionären Eismanufaktur in München, hergestellt und ist natürlich auch bio.
- Viele unserer Bio-Produkte bekommen wir von EPOS – Bio-Großhandel aus Pliening, geliefert.
- Unser Mineralwasser kommt aus der Münchner Schotterebene und wird von Aqua Monaco klimaneutral in Glasflaschen abgefüllt.
- Unser Bio-Espresso kommt von Merchant & Friends und wird in Herrmannsdorf geröstet.

