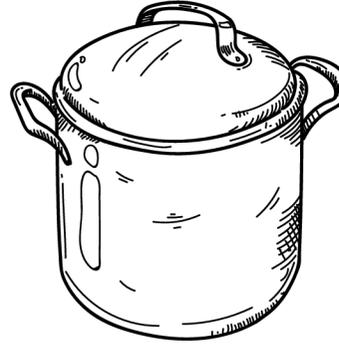




VORSPEISEN



SUPPE & CO.

• Kräftige Rindsuppe

mit Kaspressknödel	5.8
mit Leberknödel	4.8
mit Frittaten	4.8



• Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Portion geb. Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauchsauce
7.9



• Wirtshaus Knoblauchcremesuppe

mit Croutons
5.8

• Gebackener Camembert

2 Stück Camembert gebacken mit Preiselbeeren
8.9



• Pikante Hütten-Gulaschsuppe (Vorspeise)

mit Erdäpfeln & Rindfleisch
6.9

• Wirtshaus - Alm- Brettl

herzhafte Wurst-, Speck- und Käsespezialitäten, Pfefferoni, Kren,, Hausbrot
Liptauer und Frischkäse



15.9

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014



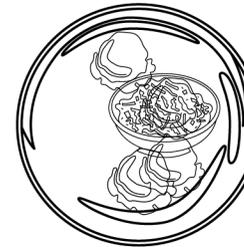
BAUE DIR DEINEN EIGENEN KNÖDELTELLER ZUSAMMEN



Knödel Duett
2x Knödel und Beilage
(nach Wahl)
13.9



Knödel Trilogie
3x Knödel und Beilage
(nach Wahl)
18.9



Knödel Quartett
4x Knödel und Beilage
(nach Wahl)
24.9

KNÖDEL KLASSIKER

Selchfleischknödel

(Würzige Selchfleischfülle nach Omas Art)

Grammelknödel

(Würzige Grammelfülle nach Omas Art)

Tirolerknödel

(Semmelknödel gefüllt mit Speck und Zwiebel nach Omas Art)

BESTSELLER

BESTSELLER

BESTSELLER

VEGGIE

Spinat-Schafskäse Knödel

(Spinat, Schafskäse, Kürbiskernbutterbröselmantel)

Chilli Cheese Knödel

(Cheddar, Jalapenos, Kräuterbutterbröselmantel)

BEILAGE AUSWAHL

BESTSELLER

Böhmisches Sauerkraut (Jede Sünde wert!)

✓ Rotkraut

Gurkenrahmsalat

✓ Krautsalat

✓ Coleslaw Salat

Knödel Spezialitäten



• Das Jäger Duo

2 Knödel nach Wahl : Semmelknödel oder Tirolerknödel
in pikanter Jäger-Champignon Sauce, Pfefferoni & Röstzwiebel
14.90



• Knödel Manufaktur Schlemmerpfanne

Wahlweise: Tirolerknödel, Selchfleischknödel oder Grammelknödel
auf Böhmischem Sauerkraut
übergossen mit Gulaschsaft dazu Grillbratwurst, Debreziner
Speck & Spiegelei
16.9
mit 2 Knödel +4.9



• Chilli con Knödel & Carne

2 Chilli Chesse Knödel serviert auf
hausgemachtem Chilli con Carne, Chilli Sauce & Jalapenos
16.90

• CRISPY CHICKEN KNÖDEL- BURGER

Knuspriges Hühnerpatty in Cornflakes ,hausgemachte Burgersauce,
Eisbergsalat, Tomaten serviert im Semmelknödel
mit Pommes
14.90



• Gebackene Grammelknödel (nach Art des Wirten)

2 gebackene Grammelködel auf böhmischem Sauerkraut
mit Preiselbeersauce & Sauce Tartare
15.9



• KAS KNÖDEL - BURGER (veggie)

Knuspriger Camembert gebacken ,hausgemachte Burgersauce,
Eisbergsalat, Tomaten serviert im Semmelknödel
mit Pommes & Preiselbeeren
14.90



• Die zwei saftigen Tiroler

2 Tirolerknödel in hausgemachtem Gulaschsaft
mit gegrillten Tirolerspeck, Essiggurken & Röstzwiebel
14.9



• Wiener Trilogie

1x Selch-, 1x Gammel-, und 1x Tirolerknödel
serviert auf Sauerkraut, übergossen mit Gulaschsaft, Speck, Essiggurken,
Pfefferoni, Kren & Röstzwiebel
16.9



• CAESARS Knödel

2x Knödel gefüllt mit Hühnerfiletfleisch & Parmesan
serviert auf Eisbergsalat
Caesardressing, Parmesansauce, Croutons, Parmesan
15.90



+1,00 - Knuspriger Speck (EMPFEHLUNG)

• O Sole Mio!

2 Knödel gefüllt mit hausgemachtem Bologneseragout
serviert in Tomaten - Basilikum Sauce & Parmesan
13.90



KNÖDEL MANUFAKTUR
WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN



• **Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL**

Gerollter Cordon Blue **ca.450g** gefüllt mit Frischkäse & Schinken
dazu Pommes
und Sauce Tartare
19.90



• **Ofenfrische Spareribs (nach Art des Wirten)**

mit unserer hausgemachten Spezialbeize
serviert mit Pommes,Wedges, Knoblauch- und Barbecue Sauce
1 Länge 17.9
2 Längen 27.9



• **Champignon - Medaillons Pfanne**

Schweinemedillons, Champignon-Rahmsoße
mit Butternockerl serviert in der Pfanne
16.9

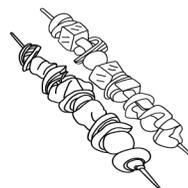


• **Wirtshaus Schnitzel - Brettl**

Schnitzeltrilogie
(Wiener Schnitzel, Surschnitzel & Knoblauchschnitzel)
auf einem Brettl serviert
mit Wedges,Pommes,Gurkenrahmsalat & Erdäpfelsalat,Ketchup & Mayo
19.9

• **Die Hühnerspieß Zwillinge**

2 Hühnerspieße,
Hühnerfiletfileisch vom Maishuhn,Zwiebel,Paprika,Gemüse,
serviert mit Pommes, Knoblauch- und Barbecue Sauce
17.9



• **Steirischer Backhendlsalat**

(Backhendlstreifen mit Erdäpfel,-Vogerlsalat,steirichen Kürbiskernöl)
15.9

• **Finger Food Pfanne**

5 x Chicken Wings, geb. 5x Hünereistreifen, 5x Zwiebelringe,Wedges
Knoblauchsauce & Barbecuesauce
16.9



• **Cordon Bleu Athena**

vom Schwein gefüllt mit Feta,Tomaten und dazu Tzatziki
Pommes
18.9



• **Cordon Bleu "Der Jäger"**

vom Schwein gefüllt mit Tirolerspeck, Zwiebel, Champignons dazu Kren & Senf
Pommes
18.9

• **Cordon Bleu "O sole mio"**

vom Schwein gefüllt mit rotem Pesto,Tomaten,Mozarella & Grana Padano
Pommes
18.9

Aus Omas Kochtopf

• Saftgulasch vom Weiderind nach Wiener Art

(Traditionelles Rezept vom Braugasthof Fabrik - Vösendorf !)

mit hausgemachtem Semmelknödel 13.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 15.9

• Biergulasch vom Weiderind nach Art des Hauses

(Pikanter Biergulasch mit Debrezinerwurst, Pfefferoni)

mit hausgemachtem Semmelknödel 15.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 17.9

• Wiener Fiakergulasch

Rindsgulasch mit Würstel, Spiegelei & Fächergurkerl

mit hausgemachtem Semmelknödel 16.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 18.9

• Sacherwürstel in Gulaschsaft

(1 Paar Sacherwürstel, Gulaschsaft)

mit hausgemachtem Semmelknödel 8.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 10.9

• Specklinsen mit Rahm verfeinert (a,c,g,m)

(Linsen, Speck, Rahm, Knoblauch, Röstzwiebel)

mit hausgemachtem Semmelknödel 12.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 14.9

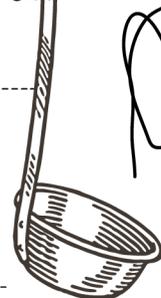
• Wiener Kalbsbeuschel (a,c,g,m)

(Kalbsbeuschel in Rahmsauce)

mit hausgemachtem Semmelknödel 14.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 16.9

*Rezept
von
unserer Oma*



Schnitzel & Co

• Wiener Schnitzel

vom Schwein

Wahlweise mit Pommes oder Erdäpfelsalat

13.9

• Wiener Schnitzel

vom Huhn

Wahlweise mit Pommes oder Erdäpfelsalat

15.9

• Knoblauch Schnitzel

vom Schwein

Wahlweise mit Pommes oder Erdäpfelsalat

14.9

• Surschnitzel

vom Schwein

Wahlweise mit Pommes oder Erdäpfelsalat

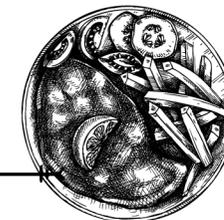
14.9

• Cordon Bleu der Klassiker

vom Schwein

Pommes

16.9



KINDERKARTE



• Frittatensuppe

3.2

• Kinder Schnitzel mit Pommes & Ketschup

7.9

• Spaghetti Bolognese

7.9

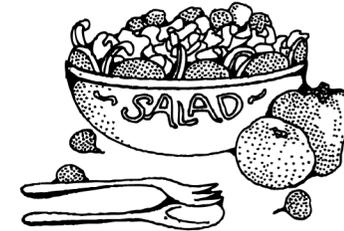
• Hühnernuggets mit Pommes & Ketschup

7.9

• Würstel mit Pommes & Ketschup

7.9

Beilagen & Salate & Saucen



BEILAGEN

Böhmisches Sauerkraut	4.8
Rotkraut	4.8
Pommes	4,2
Potato-Wedges	4,2
Semmel	1.3
Semmelknödel (extra)	3.9

SALAT

Gurkenrahmsalat	4.8
Krautsalat	4.8
Coleslawsalat	4.8
Gemischter Salat	4,8

SAUCE

Ketchup	1.3
Mayo	1.3
Senf	1.3
Barbecuesauce	1.5
Cocktailsauce	1.5
Knoblauchsauce	1.5
Chillisaucen	1.5

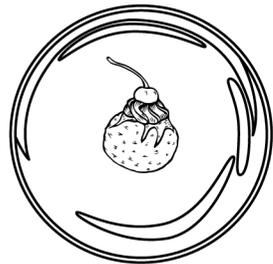
Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

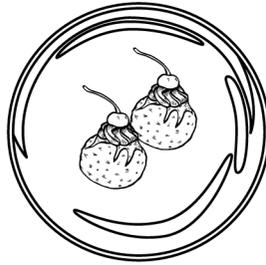
gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Knödel Dessert Karte

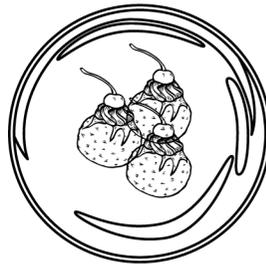
Alle Knödel sind handgemacht aus Erdäpfelteig und werden mit passenden Saucen & Zutaten dekoriert.



Knödel Single
1x Knödel (nach Wahl)
3.9



Knödel Duett
2x Knödel (nach Wahl)
7.8



Knödel Trilogie
3x Knödel (nach Wahl)
11,7

Spekulatius Knödel (Winter Edition) (Aufpreis 1,- €)

(Spekulatius,Spekulatiusbröselmantel,Bratapfelsauce,Zimt)

Nougatknödel

(Nougat,Kakaobutterbröselmantel,Nougatsauce)

Himbeer Mascarpone Knödel (Aufpreis 1,- €)

(Himbeer Ragout,Mascarpone,Butterbröselmantel,Himbeersauce)

Mozart Knödel (Aufpreis 2,- €)

(Nougat, Pistazienmarzipan, Kakaobutterbröselmantel,Schlagobers)

Portion Bourbon - Vanille Eis passt auch sehr gut dazu!

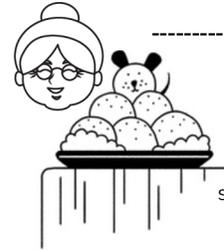
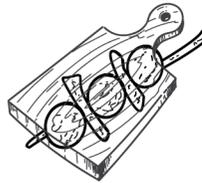
(Aufpreis 1,5- €)

• Knödel Manufaktur

“Der Knödelspieß”

3 Nougatknödel serviert auf einem Spieß!
mit Früchten,Schlagsahne,Nougatsauce,Staubzucker
und gehackten Haselnüssen

13.9



Gebackene Mäuse (Omas Rezept)

Eine der schönsten Kindheitserinnerungen!

Klassische Wiener süße Mehlspeise

serviert mit Zwetschkenröster, Vanillesauce & Staubzucker

8.9

• Wirtshauspalatschinken

2 Stück hausgemachte Palatschinken
mit Marillenmarmelade oder Nutella
Staubzucker & Schlagobers

6.9



•Die Heiße Knödel -Liebe

2 Himbeer Mascarpone-Knödel,
serviert in heißer Vaniellsauce,

Himbeersauce,Staubzucker & Schlagobers

12.9



•Maroni Traum

Maroniknödel serviert auf warmen Zwetschkenröster
mit Schlagobers & Staubzucker

7.9



•Knödel trifft Apfelstrudel (ohne Rosinen)

2 Apfelstrudelknödel serviert in heißer Vanillesauce
mit Schlagobers & Staubzucker und Zimt

10.9

