

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

• Kräftige Rindsuppe

mit Kaspressknödel	4.8
mit Leberknödel	4.8
mit Frittaten	4.2



• Wirtshaus Knoblauchcremesuppe

mit Croutons
5.8



• Knödel BRUSCHETTA

Hausgemachte BRUSCHETTA serviert auf zwei
gegrillten Semmelknödelhälften, Olivenöl
7.9



• Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Portion geb. Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauchsauce
7.9



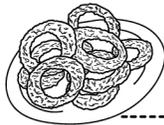
• Gebackener Camembert

2 Stück Camembert gebacken mit Preiselbeeren
8.9



• Gebackene Calamariringe

Portion geb. Calamariringe mit Knoblauchsauce & Zitrone
8.9



• Garnelen - Spieß

Garnelen im Backteig am Spieß mit Knoblauch-Cocktailsauce
Zitrone
8.9



HAUPTSPEISEN

SALATE

• Greco Knödel Salat

2 Knödel gefüllt mit Feta auf hausgemachtem griesischen Salat
und Tzatziki
15.9



• Chilli Hendl Salat

Knusprig panierte Hühnerstreifen mit einer Honig-Chilli Sauce, Eisberg Salat
Cherrytomaten & Hot-Mango Dressing, Gebäck
15.90



• Caesar Salat

Knackiger Eisbergsalat, Cherrytomaten, Parmesanflocken, knusprigen Croutons &
hausgemachter Caesar Dressing
12.90
Hühnerbruststreifen vom Maishuhn +3.90
Shrimps im Backteig +4.90

• Steirischer Backhendlsalat

Backhendlstreifen vom Maishuhn mit Erdäpfel, -Vogelrissalat, Cherrytomaten, Kürbiskerne
und steirischen Kürbiskernöl
16.90



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

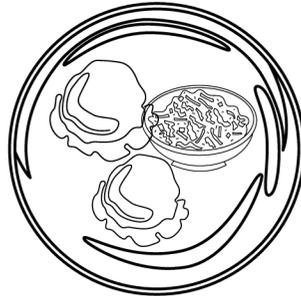
gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014





Knödel Hauptspeise Karte

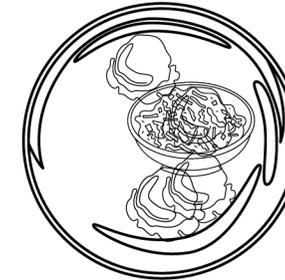
BAUE DIR DEINEN EIGENEN KNÖDELTELLER ZUSAMMEN



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)

VEGGIE

Spinat-Schafskäse Knödel

(Spinat, Schafskäse, Kürbiskernbutterbröselmantel)

Chilli Cheese Knödel

(Cheddar, Jalapenos, Kräuterbutterbröselmantel)

BEILAGE AUSWAHL

Böhmisches Sauerkraut (Jede Sünde wert!)

BESTSELLER

Rotkraut

Gurkenrahmsalat

Krautsalat

Coleslaw Salat

BESTSELLER
BESTSELLER
BESTSELLER

Knödel Spezialitäten



• Knödel Manufaktur Schlemmerpfanne

Wahlweise: Tirolerknödel, Selchfleischknödel oder Grammelknödel

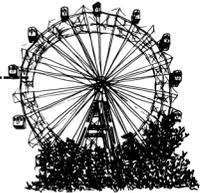
auf Böhmischem Sauerkraut

übergossen mit Gulaschsaft dazu Grillbratwurst, Debreziner

Speck & Spiegelei

16.9

mit 2 Knödel +4.9



• Wiener Trilogie (Für den richtigen Hunger)

1x Selch,-, 1x Gammel,- und 1x Tirolerknödel

serviert auf Sauerkraut, übergossen mit Gulaschsaft dazu Speck, Essiggurken,

Pfefferoni, Kren & Röstzwiebel

19.8



• Gebackene Grammelknödel (nach Art des Wirten)

2 gebackene Grammelködel auf böhmischem Sauerkraut

mit Preiselbeersauce & Sauce Tartare

15.9



• Die saftigen Tiroler

2 Tirolerknödel in hausgemachtem Gulaschsaft

mit Tirolerspeck, Essiggurken & Röstzwiebel

15.9



• Das Jäger Duo

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

14.90



• CHINKY-WINKY KNÖDEL- BURGER

2 Knusprige Hühnerpattys in Cornflakes, hausgemachte Burgersauce,
Eisbergsalat, Tomaten serviert im Semmelknödel

mit Pommes

14.90



• KAS KNÖDEL - BURGER (veggie)

2 Knusprige Camembertpattys gebacken, hausgemachte Burgersauce,
Eisbergsalat, Tomaten serviert im Semmelknödel

mit Pommes & Preiselbeeren

14.90



• CHILLI CON KNÖDEL & CARNE (nach Art des Wirten)

2 Chilli Cheese Knödel serviert auf Chilli con Carne

mit Jalapenos & Chilli Cheese Sauce

18.9



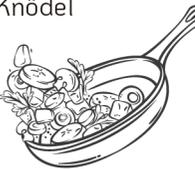
• Veggie Knödelpfanne

Spinat-Schafskäse Knödel, Chilli Cheese Knödel & Käse Knödel

serviert mit Eisbergsalat, Hausdressing,

Cherry Tomaten & Croutons

16.9



WIRTSHAUS SPEZIALITÄTEN



• Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL

Gerollter Cordon Blue **ca.450g** gefüllt mit Frischkäse & Schinken
dazu Pommes
und Sauce Tartare
19.9



• Wirtshaus Schnitzel - Brettl

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



• Champignon - Medaillons Pfanne

Schweinemedallions, Champignon-Rahmsoupe
mit Butternockerl serviert in der Pfanne
18.9



• Cordon Bleu Athena

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

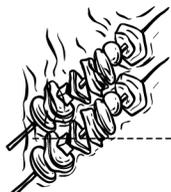
• Jägerschnitzel (Nach Art des Wirten)

Surschnitzel naturgegrillt, hausgemachte Jägersauce mit Champignons & Krokette
Röstzwiebel, Pfefferoni & Kren
18.9



• Hühnerspießzwillinge (Nach Art des Wirten)

2 Spieße vom Maishuhn mit Gemüse
dazu Pommes, Knoblauch & Barbecue Sauce
18.9



• 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

• Crispy Wings Pfanne

Crispy Chicken Wings
umhüllt in einer knusprigen Panade, Wedges,
Knoblauchsauce & Barbecuesauce
15.9

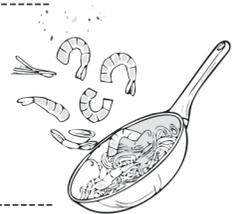
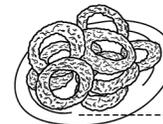


• Finger Food Pfanne

Chicken Wings, geb. Hühnerstreifen, Zwiebelringe, Wedges
Knoblauchsauce & Barbecuesauce
16.9

• ADRIA Pfanne

Calamari Ringe, Calamari Fritti, panierte Garnelen,
Pommes, Knoblauchsauce & Zitrone
18.9



• Fish & Chips Pfanne

Gebackene Fischfiletstücke mit Pommes
dazu Kräutersauce & Zitrone
16.9



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 10.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 12.9

• 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



Beilagen & Salate & Saucen

KINDERKARTE



• **Frittatensuppe**

3.2

• **Spaghetti Bolognese**

7.9

• **Hühnernuggets mit Pommes & Ketchup**

7.9

• **Würstel mit Pommes & Ketchup**

7.9

• **Fischstäbchen mit Pommes**

7.9

• **Gebackene Dinosaurier aus Hühnerfleisch
mit Pommes & Ketchup**

7.9



BEILAGEN

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

SALAT

Erdäpfelsalat	4.8
Gurkenrahmsalat	4.8
Krautsalat	4.8
Coleslawsalat	4,8
Gemischter Salat	4.8
Tzatziki	4.8

SAUCE

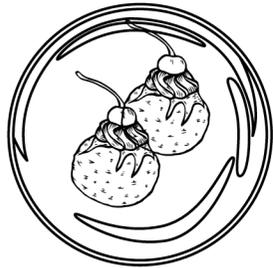
Ketchup	1.3
Mayo	1.3
Senf	1.3
Barbecuesauce	1.5
Cocktailsauce	1.5
Knoblauchsauce	1.5
Chillisauc	1.5



Lieber Gast,

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

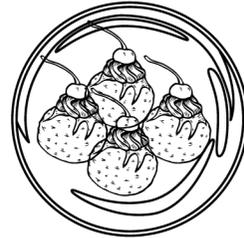
gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014



Knödel Single
1x Knödel (nach Wahl)
ab 4.90



Knödel Duett
2x Knödel (nach Wahl)
ab 8.9



Knödel Trilogie
3x Knödel (nach Wahl)
ab 12.9

Nougatknödel (a,c,g,h)

(Nougat, Kakaobutterbröselmantel)

Marillenknödel (a,h)

(Marillenfrucht ohne Kern, Butterbröselmantel)

(Aufpreis 1,-€ / Knödel) **Himbeer Mascarpone Knödel (a,c,g)**

(Hausgemachtes Himbeerragout, Mascarpone, Himbeerbröselmantel)

(Aufpreis 1,-€ / Knödel) **Knödel Pistachio (a,c,g,h)**

(Pistazeincreme, Butterbröselmantel)

(Aufpreis 1,-€ / Knödel) **Mozartknödel (a,c,g)**

(Nougat, Pistazien, Marzipan, Butterbröselmandel)

Mohn - Powidl Knödel (a,c,g,h)

(Mohn&Powidl Fülle, Mohnmantel, Zwetschkenröster)

• Bourbon - Vanille Eis (a,c,g)

eine gut passende Beilage zu den Knödel

Portion Eis

2.20



Gebackene Mäuse (Omas Rezept)

Eine der schönsten Kindheitserinnerungen!

Klassische Wiener süße Mehlspeise
serviert mit Zwetschkenröster, Vanillesauce & Staubzucker

8.9



• Die Heiße Knödel -Liebe

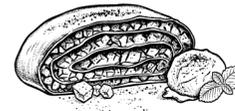
2 Himbeer Mascarpone-Knödel,
serviert in heißer Vanillesauce,
Himbeersauce, Staubzucker & Schlagobers

10.9

• Knödel trifft Apfelstrudel

2 Knödel mit Apfelstrudelfülle, ohne Rosinen,
serviert in heißer Vanillesauce,
Staubzucker & Schlagobers

10.9



• Wirtshauspalatschinken

2 Stück von der Mama gemachte Palatschinken



Wahlweise mit:

Marillenmarmelade

Powidl

Hagebuttenmarmelade

Nutella

6.9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Mixgetränke für alle Jahreszeiten

WAHLWEISE MIT SODA ODER WASSER

KAISER LIMONADE

Holunder, Minze, Limetten & Limettensaft
0,5L Karaffe

5,9

LIMOJITO

Limette, Minze, Honig, Rohrzucker, Limettensaft
0,5L Karaffe

5.9

LA GRANATA

Granatapfelsaft, Limette, Minze
0,5L Karaffe

5.9

MARANGO

Maracuja, Orange, Mango, Minze
0,5L Karaffe

5.9

BITTE INFORMIERE UNSERE SERVICEMITARBEITER ÜBER
EVENTUELLE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.



Getränkekarte

KALTE GETRÄNKE

0.3 0.5

Apfel/Orangensaft/Johannisbeere pur	3.4 5.6
gespritzt mit Soda	2.8 4.8
gespritzt mit Wasser	2.5 4.5
Coca Cola / Coca Zero	3.8 5.2
Eistee Pfirsich/Zitrone	3.8 5.2
Mineralwasser Prickelnd/Still 0.33	3.4
Almdudler / Frucade	3.4 5.2
gespritzt mit Soda	2.8 4.6
Red Bull 0.25	4.8

SODAWASSER

Sodawasser *Jugendgetränk*	1.9
Sodawasser *Jugendgetränk*	2.8
Zitrone/Himbeer/Holunder *Jugendgetränk*	2.8
Zitrone/Himbeer/Holunder	4.6
Gekühltes Leitungswasser als BEIGETRÄNK	Gratis
Gekühltes Leitungswasser 0.5	0.7

BIO

Apfelsaft Naturtrüb	4.2
Traubensaft	4.2
gespritzt mit Soda oder Wasser	3.8
gespritzt mit Soda oder Wasser	5.4



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

Bier



Fassbier

Stiegl Goldbräu	(0,3l / 0,5l)	4.2/ 5.4
Stiegl BIO Zwickl	(0,3l / 0,5l)	4.6/ 5.8

Flaschenbier

Stiegl PILS	(0,5l)	5.2
Stiegl BIO Zwickl	(0,5l)	5.2
Stiegl Radler Zitrone	(0,5l)	5.2
Stiegl Radler Grapefruit	(0,5l)	5.2
Franziskaner Weißbier Hell	(0,5l)	5.4
Franziskaner Weißbier Dunkel	(0,5l)	5.4

Weinkarte



(o) Weißwein

Hauswein Grüner Veltliner	1/8l	3.2
Hauswein Welschreisling	1/8l	3.4
Hauswein Gelber Muskateller	1/8l	4.6
Domäne Wachau Grüner Veltliner	1/8l	4.9



(o) Spritzer & Co

Weiss gespritzt	1/4	3.6
Rot gespritzt	1/4	3.8
Sommerspritzer	1/2	4.2

(o) Rotwein

Hauswein Zweigelt	1/8l	3.4
DOJA - Cabernet Sauvignon & Merlot	1/8l	5.9
Italienischer Primitivo	1/8l	5.9
Tesla- Rose	1/8l	4.9





SPRITZ SPECIALS

Mixgetränke für alle Jahreszeiten

LE HIBISCUS

Prosecco, Hibiscussirup
Limette, Minze

6,9

HIMBERELLA

Prosecco, Himbeersirup, Himbeeren,
Limette, Minze

6.9

APEROL - VENEZIANO

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

6.9

HUGO

Prosecco, Soda, Hollunder, Minze & Limette

6.9

WILDBERRY LILLET

Lillet, Tonic Wild berry, Wildbeeren Früchte, Minze

6.9



SPRITZ SPECIALS

Mixgetränke für alle Jahreszeiten

LAVANDA SPRITZ

Prosecco, Lavandelsirup
Limette, Minze

6,9

AMALFI SPRITZ

Prosecco, Limoncello
Zitrone, Minze

6.9

CAMPARI SPRITZ

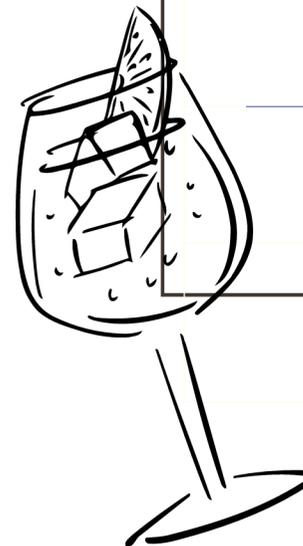
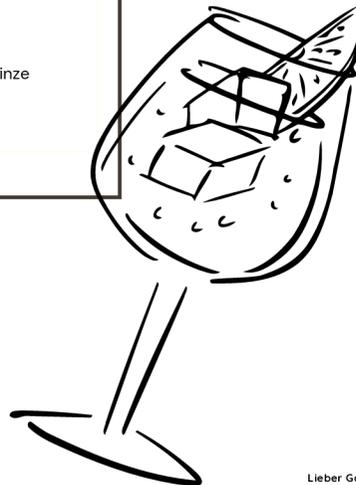
Prosecco, Campari, Soda,
Orange

6.9

AVERNA SPRITZ

Prosecco, Averna, Soda,
Orange, Minze

6.9



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

Schnaps & Co

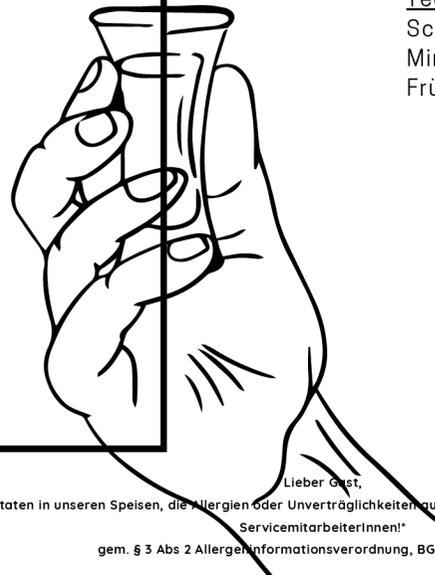
Schnapsspezialitäten

Premiumschnaps

Williamsschnaps	2cl	3.9
Zwetschenschnaps	2cl	3.9
Marillenschnaps	2cl	4.9
Quittenschnaps	2cl	4.9
Zirbenschnaps	2cl	4.9
Haselnussbrand	2cl	4.9

Spirituosen

Averna	2cl	3.9
Jägermeister	2cl	3.9
Campari-Orange	4cl	4.9
Campari-Soda	4cl	4.5
Jack Daniel's	2cl	4.5
Vodka Absolut	2cl	3.9



Kaffe & Co

Kaffeespezialitäten

Espresso	2.8
Doppelter Espresso	4.6
Cappuccino (g)	4.2
Melange (g)	4.2
Verlängerter	3.8
Cafe Latte (g)	5.2
Affogato (g)	5.2
Eiskaffee (g)	5.8
+ Hafergetränk	+0.6

&Co

Tee	3.8
Schwarztee	
Minze	
Früchtetee	



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, BGGBl. II Nr. 175/2014