

## Wirtshaustage

Dienstag - Schnitzeltag

Schnitzelbrettl um nur 14.90

Mittwoch Spareribstag

Spareribs Portion um nur 13.90

Donnerstag Schlemmertag

Schlemmerpfanne um nur 13.90

Freitag Cordontag

Gerollter Cordon XXL um nur 14.90

**!Samstag & Sonntag Wirtshaus-Specials!**

Zustellung möglich

0690/ 102 64 070

Mittagsmenü von Dienstag bis Freitag

11.30 bis 15.00



Sendnergasse 129, 110 Wien

0690/ 102 64 070

Montag - Ruhetag

Dienstag - Donnerstag 11.30 - 21.00

Freitag & Samstag 11.30 - 22.00

Sonntag 11.30 - 17.00

[www.knoedelmanufaktur.at](http://www.knoedelmanufaktur.at)



Menükarte

# Sonntagsangebot

## • Kaiserliche Dukatenschnitzel

zarte gebackene Schnitzel vom Schweinslügenbraten  
dazu Erdäpfelsalat  
(Lieblingschnitzel des Kaisers)

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



## • Schweinsbraten (OFENFRISCH)

knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten  
dazu Sauerkraut & Semmelknödel

13.9



## • Teufelsripperl (nach Art des Wirten)

mit unserer hausgemachten schafren Spezialbeize  
serviert mit Pommes, Wedges, Knoblauch- und Barbecue Sauce

1 Länge 17.9

2 Längen 27.9



## • Adriapfanne

gebackene Calamari, gebackene Calamariringe,  
dazu Pommes, Knoblauchsauce & Cocktailsauce

16.9



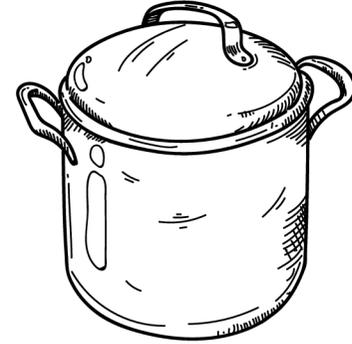


# VORSPEISEN

## SUPPE & CO.

### • Kräftige Rindsuppe

mit Kaspressknödel	4.8
mit Leberknödel	4.8
mit Frittaten	4.8



---

### • Wirtshaus Knoblauchcremesuppe

mit Croutons  
5.8



---

### • Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Portion geb. Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauchsauce  
7.9

---

### • Gebackener Camembert

2 Stück Camembert gebacken mit Preiselbeeren  
8.9





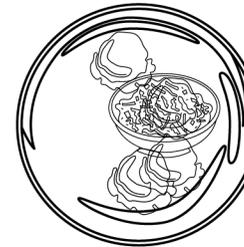
BAUE DIR DEINEN EIGENEN KNÖDELTELLER ZUSAMMEN



**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!)**

- ✓ Rotkraut
- Gurkenrahmsalat
- ✓ Krautsalat
- Coleslaw Salat



### • 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



### • Gebackene Grammelknödel (nach Art des Wirten)

2 gebackene Grammelködel auf böhmischem Sauerkraut

mit Preiselbeersauce & Sauce Tartare

15.9



### • 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 dazu Speck, Essiggurken,

Pfefferoni, Kren & Röstzwiebel

18.9



### • Das Jäger Duo

**2 Knödel nach Wahl :** Semmelknödel oder Tirolerknödel

in pikanter Jäger-Champignon Sauce, Pfefferoni & Röstzwiebel

14.90



### • CRISPY CHICKEN KNÖDEL- BURGER

Knuspriges Hühnerpatty in Cornflakes ,hausgemachte Burgersauce,

Eisbergsalat, Tomaten serviert im Semmelknödel

mit Pommes

14.90



### • KAS KNÖDEL - BURGER (veggie)

Knuspriger Camembert gebacken ,hausgemachte Burgersauce,

Eisbergsalat, Tomaten serviert im Semmelknödel

mit Pommes & Preiselbeeren

14.90



### • CAESARS Knödel

2x Knödel gefüllt mit Hühnerfiletfleisch & Parmesan

serviert auf Eisbergsalat

Caesardressing, Parmesansauce, Croutons, Parmesan

15.90

**+1,00 - Kuspriger Speck (EMPFEHLUNG)**



KNÖDEL MANUFAKTUR  
WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN



• **Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL**

Gerollter Cordon Blue **ca.450g** gefüllt mit Frischkäse & Schinken  
dazu Pommes  
und Sauce Tartare  
18.90

---

• **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,  
Hühnerfiletfleisch vom Maishuhn, Zwiebel, Paprika, Gemüse,  
serviert mit Pommes, Knoblauch- und Barbecue Sauce  
17.9

---



• **Champignon - Medaillons Pfanne**

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

---

• **Finger Food Pfanne**

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

---



• **Cordon Bleu Athena**

vom Schwein gefüllt mit Feta, Tomaten und dazu Tzatziki  
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

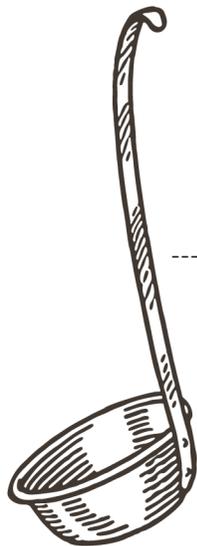
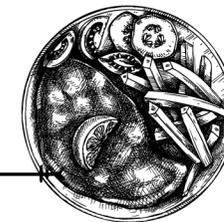
Pommes

16.9

## • Steirischer Backhendlsalat

(Backhendlstreifen mit Erdäpfel,-Vogerlsalat, steirischen Kürbiskernöl)

15.9



# KINDERKARTE



## • Frittatensuppe

3.2

## • Schnitzeldinosaurier mit Pommes & Ketschup

8.9

## • 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

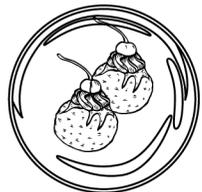
Lieber Gast,

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 Teller

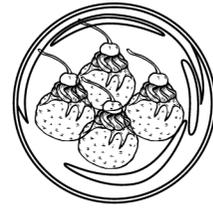
Baue dir deinen eigenen Knödelteller zusammen  
Alle Knödel sind handgeamcht aus Erdäpfelteig  
und werden mit passenden Saucen & Zutaten dekoriert.



**Knödel Duett**  
2x Knödel (nach Wahl)  
ab 7.80



**Knödel Trilogie**  
3x Knödel (nach Wahl)  
ab 11.70



**Knödel Quartett**  
4x Knödel (nach Wahl)  
ab 15,6

**Nougatknödel (a,c,g,h)**

(Nougat,Kakaobutterbröselmantel)

**Marillenknödel (Winter Edition) (a,h)**

(Passiertes Marillenragout ,Butterbröselmantel)

**Himbeer Mascarpone Knödel (a,c,g)**

(Aufpreis 1,-€ / Knödel)

(Hausgemachtes Himbeerragout,Mascarpone,Himbeerbröselmantel)

**Knödel trifft Apfelstrudel (a,c,g)**

(Hausgemachte Apfelstrudelfülle ohne Rosinen,Butterbröselmantel)

**Kinder Bueno Knödel (a,c,g,h)**

(Aufpreis 1,-€ / Knödel)

(Buenocreme, Kinder Bueno Schokolade, Kakaobutterbröselmantel)

**Mozart Knödel (a,c,g,h)**

(Aufpreis 2,-€ / Knödel)

(Nougat, Pistazienmarzipan, Kakaobutterbröselmantel)

**Bourbon - Vanille Eis (a,c,g)**

eine gut passende Beilage zu den Knödel

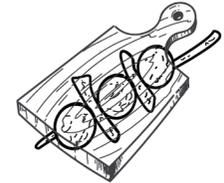
1x Kugel Eis  
2.20

**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 Vanillesauce,

Himbeersauce,Staubzucker & Schlagobers

10.9

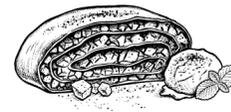


**Knödel trifft Apfelstrudel (ohne Rosinen)**

2 Apfelstrudelknödel serviert in heißer Vanillesauce

mit Schlagobers & Staubzucker und Zimt

10.9



# 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, Granatapfelkerne  
0,5L Karaffe

**5.9**

### MARANGO

Maracuja, Orange, Mango, Mangowürfel  
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	3.2   5.6
gespritzt mit Soda oder Wasser	2.8
gespritzt mit Soda oder Wasser	4.8
Coca Cola / Coca Zero	3.4   5.2
Eistee Pfirsich/Zitrone	3.4   5.2
Mineralwasser Prickelnd/Still 0.33	3.4
Almdudler / Frucade	3.4   5.2
gespritzt mit Soda	2.8   4.4
Red Bull 0.25	4.4

## SODAWASSER

Sodawasser *Jugendgetränk*	2.2
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

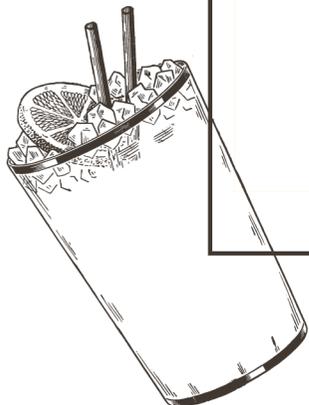
## BIO

Apfelsaft Naturrüb	0.3	4.2
Marillensaft	0.3	4.2
Rote Traube	0.3	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, BGGI. II Nr. 175/2014



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, BGGI. II Nr. 175/2014

# Bier



# Fassbier



Schwechater Hopfen	(0,3l / 0,5l)	4.2/ 5.2
Schladminger <b>Bio</b> Zwickl	(0,3l / 0,5l)	4.8 / 5.8
Radler	(0,3l / 0,5l)	3.8 / 4,8

# Flaschenbier



Wieselburger GOLD	(0,5l)	5.2
Puntigamer	(0,5l)	5.2
Paulaner Hefe Weissbier	(0,5l)	5.6
Gösser Alkoholfrei	(0,5l)	5.2

# Weinkarte



## (o) Weißwein



Wieninger Grüner Veltliner 1/8l	2.8
Wieninger Welschreisling 1/8l	3.8
Tesla - Geleber Muskateller 1/8l	4.9
Kozlovic (Istrien)- Malvazija 1/8l	6.9
Domäne Wachau Grüner Veltliner 1/8l	5.9

## (o) Spritzen & Co

Weiss gespritzt 1/4	3.5
Rot gespritzt 1/4	3.5
Sommerspritzer 1/2	4.2

## (o) Rotwein

Wieninger Zweigelt 1/8l	3.2
DOJA - Cabarnet Sauvignon & Merlot 1/8l	6.9
Italienischer Primitivo 1/8l	5.9
Tesla- Rose 1/8l	4.9





## SPRITZ SPECIALS

Mixgetränke für alle Jahreszeiten

### LE VIOLET

Prosecco, Veilchensirup  
Limette, Minze

6,9

### HIMBERELLA

Prosecco, Himbeersirup, Himbeeren,  
Limette, Minze

6,9

### APEROL - VENEZIANO

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

6,9

### HUGO

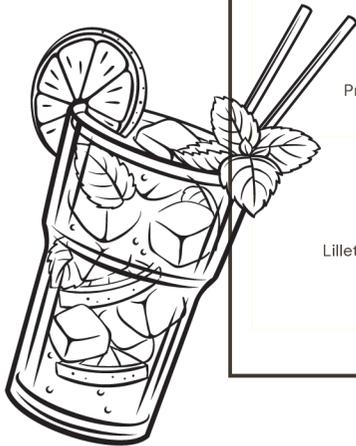
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze & Limette

6,9

### WILDBERRY LILLET

Lillet, Tonic Wild berry, Wildbeeren Früchte, Minze

6,9



## WINTER SPECIALS

Unsere Wintergetränke zum warm werden

### HOT APEROL

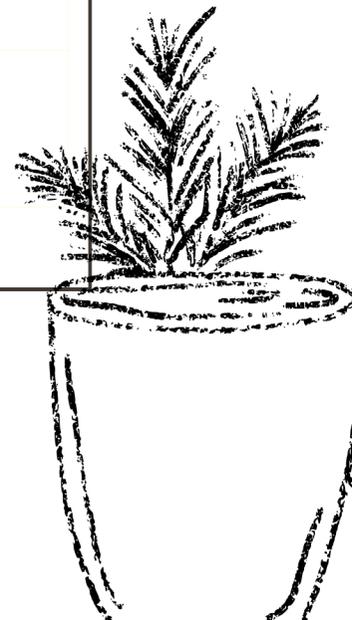
Wieswein, Prosecco, Apfelsaft  
Aperol & Orangen

6,9

### HOT LILLET BERRY

Lillet, Cranberrysaft, Johannisbeersaft,  
Beerenfrüchte, Minze

6,9



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

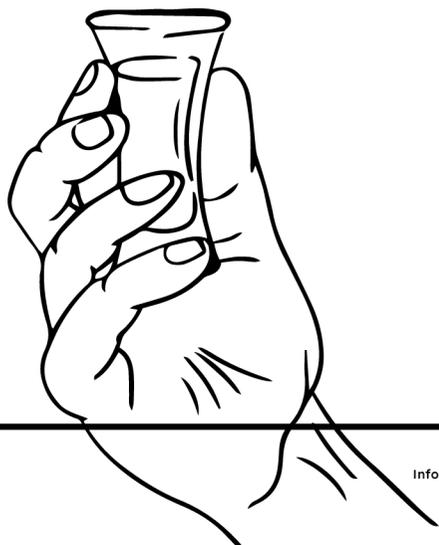
gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBI. II Nr. 175/2014

# Schnaps

## Schnapsspezialitäten

### Premiumschnaps

Quittenschnaps	2cl	4.9
Marillenschnaps	2cl	3.9
Williamsschnaps	2cl	3.9
Zwetschenschnaps	2cl	3.9
Honigschnaps	2cl	4.9
Weichelschnaps	2cl	4.9



# 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)	5.2
+ Hafergetränk	+0.6

## & Co

<u>Tee</u>	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, BGGI. II Nr. 175/2014

## **ALLERGENE**

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja,
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R – Weichtiere

## **PREISE**

Alle in der Karte angeführten Preise sind Inklusivpreise in Euro.

## **SCHENKEN SIE FREUDE MIT UNSEREN GUTSCHEINEN**

Erhältlich bei unseren Mitarbeitern direkt bei uns im Restaurant oder  
[www.knoedelmanufaktur.at](http://www.knoedelmanufaktur.at)  
Immer eine nette Geschenksidee!

 **knoedelmanufaktur**

 **knödel manufaktur**

**#willstdumitmirknoedeln**