

Empfehlungskarte

Chef's Choice

Unser Knödel - unsere Tradition

Knödel stammen aus unserem Alpenraum und sind im ursprünglichen bäuerlichen Sinn gekochte Brotbälle aus alt gewordenem Brot, Semmeln und allem, was der Hof hergegeben hat- also Speck, Eier, Zwiebeln, Milch und Kräuter.

Erste Abbildungen von Knödeln sind schon aus dem 12. Jahrhundert auf einem alten Freskengemälde in Südtirol bekannt und natürlich gibt es auch Legenden um den Ursprung dieser herrlichen Schmankerl wie die Geschichte von Soldaten aus dem 14. Jahrhundert, welche die Bäuerinnen auf einem Tiroler Bauernhof drängten eine nährende Mahlzeit zuzubereiten. In ihrer Not haben die Frauen alles Essbare gemischt, was sie finden konnten, kleine Bälle geformt und den feindlichen Soldaten gekocht serviert. Begeistert von diesen köstlichen Kanonenkugeln sind sie dann friedlich wieder abgezogen.

Heutzutage genießen wir die Knödel hauptsächlich zum Braten.

Unsere Kreationen sind da etwas anders und stellen eine andere Interpretation dar.

Probiert und genießt diese, anschließend teilt uns gerne Eure Meinung mit.

Bergkäseknödel auf Paprikaragout ^{ACGLM} 15,50

Cheese dumpling with a ragout of paprika

Unsere Bierempfehlung: Stiegl-Paracelsus Zwickl

Überbackene Selchfleischknödel

mit Speckkrautsalat ^{ACGLM} 14,50

Traditional bacon dumpling au gratin with lukewarm cabbage salad

Unsere Bierempfehlung: Stiegl-Goldbräu

Blunzknödel auf Biersaftl

mit gegrilltem Topaz-Apfel & Sauerkraut ^{ACGLM} 16,50

Blood sausage dumpling with grilled Topaz-apple, Sauerkraut and beer gravy

Unsere Bierempfehlung: Stiegl-Weisse Naturtrüb

Paradeiserknödel auf Rahmspinat ^{ACG} 13,50

Tomato dumpling with creamed spinach

Unsere Bierempfehlung: Stiegl-Pils

Topfenknödel mit Nougatschaum

& kandierten Kumquats ^{ACGFH} 7,50

Curd cheese dumpling with nougat sauce

Unsere Bierempfehlung: Stiegl-Hausbier Honey Amber Ale