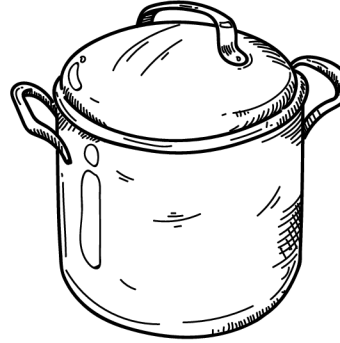




## VORSPEISEN



### 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



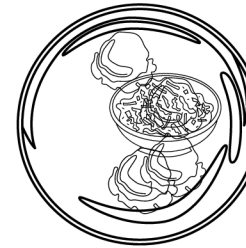
BAUE DIR DEINEN EIGENEN KNÖDELTELLER ZUSAMMEN



**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)

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 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



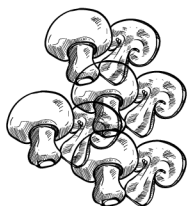
• **Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL**

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

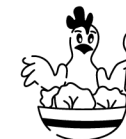
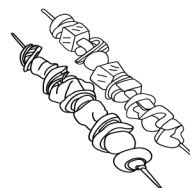


• **Wirtshaus Schnitzel - Brettl**

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



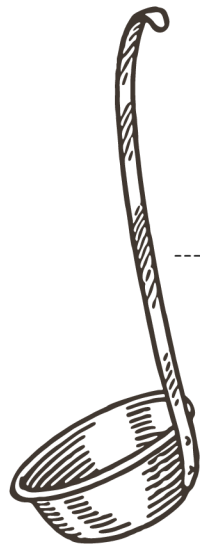
• **Cordon Bleu "Der Jäger"**

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

*Rezept  
von  
unserer Oma*



## • Wiener Kalbsbeuschel (a,c,g,m)

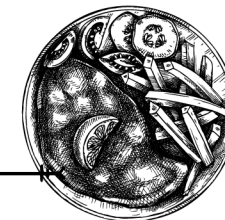
(Kalbsbeuschel in Rahmsauce)

mit hausgemachtem Semmelknödel 14.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 16.9



# 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

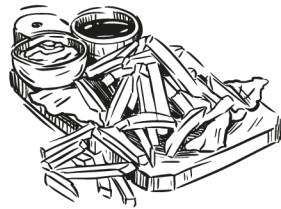
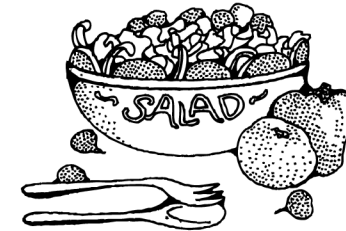
## • Hühnernuggets mit Pommes & Ketschup

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

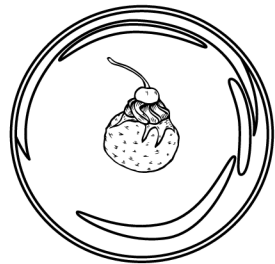
Lieber Gast,

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

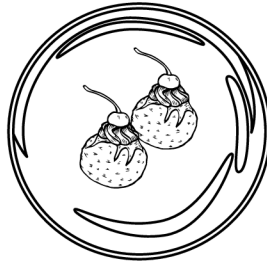
gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

# Knödel Dessert Karte

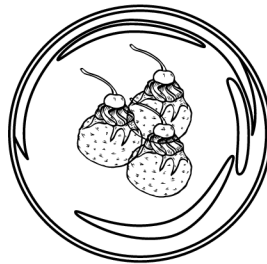
Alle Knödel sind handgemacht aus Erdäpfelteig und werden mit passenden Saucen & Zutaten dekoriert.



**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!**

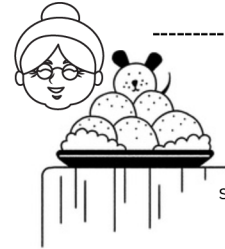
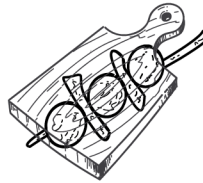
(Aufpreis 1,5- €)

## • 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

