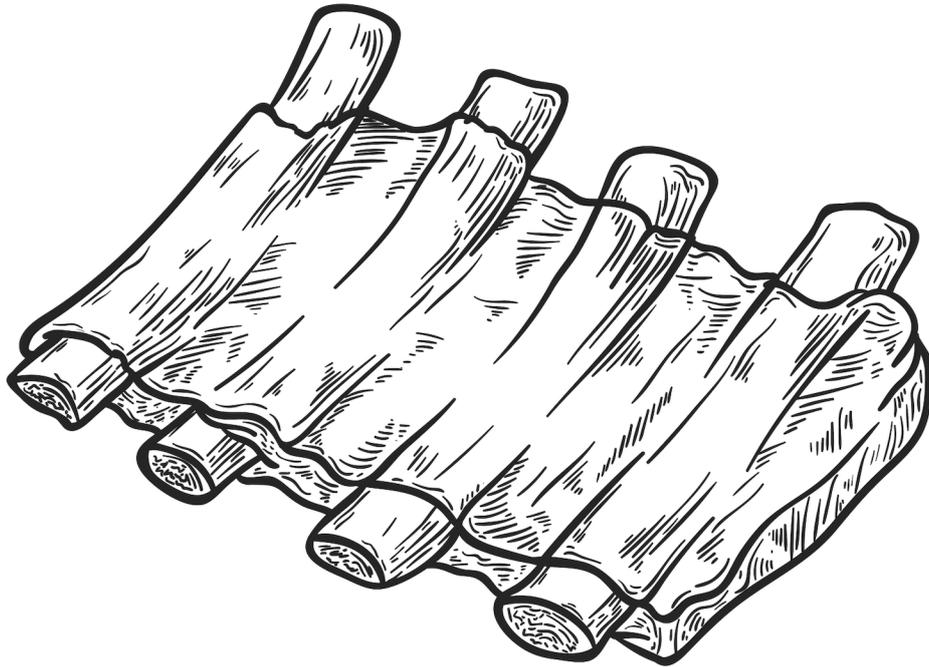


Knödel Manufaktur



Das Wirtshaus

Samstag ist Spareribstag



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

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

Pro Länge nur

14.90



KNÖDEL MANUFAKTUR

KNÖDEL SPEZIALITÄTEN



• **Knödel Manufaktur Schlemmerpfanne**

Wahlweise: Tirolerknödel, Selchfleischknödel oder Grammelknödel

auf Böhmischem Sauerkraut

übergossen mit Gulaschsaft dazu Grillbratwurst, Debreziner

Speck & Spiegelei

16.90

mit 2 Knödel +4.90

• **Die zwei saftigen Tiroler**

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

14.90



• **O sole mio!!!**

2x Knödel ala Bolognese
in Tomaten-Basilikum Sauce mit Parmesan

13.90

• **Knödel Greco Salat**

2 Knödel gefüllt mit Gr. Feta Käse
serviert auf griechischem Salat, Tzatziki & Olivengrissini
(Tomaten, Zwiebel, Oliven, Feta, Olivenöl & Knoblauchcroutons)

15.90



• **CAESARS Knödel Salat**

2x Knödel gefüllt mit Hühnerfilet & Parmesan
serviert auf einem Eisbergsalat
Caesardressing, Parmesansauce, Croutons, Parmesan

15.90

+1,00 - Kuspriger Speck (EMPFEHLUNG)

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

2 gebackene Grammelködel auf böhmischem Sauerkraut
mit Preiselbeersauce & Sauce Tartare

15.90

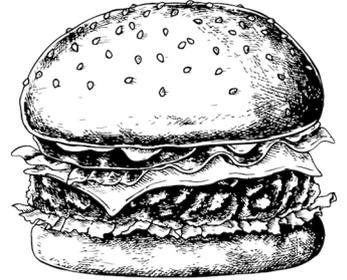


KNÖDEL MANUFAKTUR

KNÖDEL BURGER SPEZIALITÄTEN

• PASTRAMI KNÖDEL- BURGER

Zarter Pastrami, hausgemachter Senfrahmsalat, hausgemachte
Burgersauce,
Essiggurke, Röstzwiebel serviert im Knödel
mit Pommes
16.90



• CAESARS KNÖDEL- BURGER

Zartes Hühnerfilet, hausgemachter Caesardressing,
Eisbergsalat, Tomaten Grana Padano,
serviert im Knödel
mit Pommes
16.90



• CRISPY CHICKEN KNÖDEL- BURGER

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





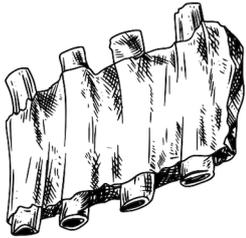
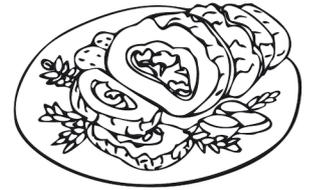
KNÖDEL MANUFAKTUR

WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN



• Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL

Gerollter Cordon Blue **ca.450g** gefüllt mit Käse & 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 (ca. 700g) 19.90
2 Längen (ca. 1.4Kg) 29.90

• Champignon - Medaillons Pfanne

Schweinemedillons, Champignon-Rahmsöße
serviert in der Pfanne mit Butter- Jasminreis
18.90



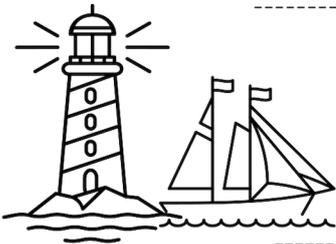
• Wirtshaus Schnitzel - Brettl

Schnitzeltrilogie
(Wiener Schnitzel, Surschnitzel & Knoblauchschnitzel)
auf einem Brettl serviert
mit Wedges, Pommes, Gurkenrahmsalat & Erdäpfelsalat, Ketchup & Mayo
19.90



• Adria Pfanne

Calamari Fritti & Calamari Ringe serviert in
der Pfanne mit Pommes & Knoblauchsauce
16.90



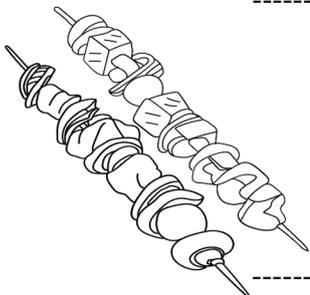
• Cordon Bleu "Athena"

Cordon Blue gefüllt mit Feta Käse, Tomaten, Oliven
dazu Pommes & Tzatziki
17.90



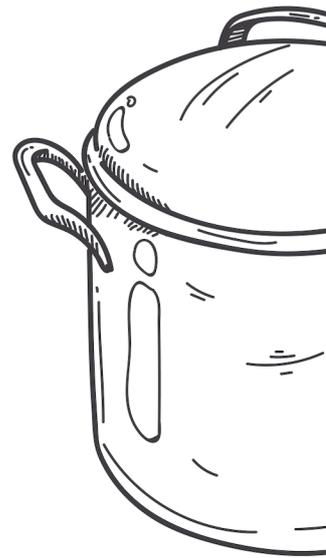
• Die Hühnerspieß Zwillinge

2 Hühnerspieße,
Hühnerfiletfleisch vom Maishuhn, Zwiebel, Paprika, Zucchini,
serviert mit Pommes, Knoblauch- und Barbecue Sauce
17.90



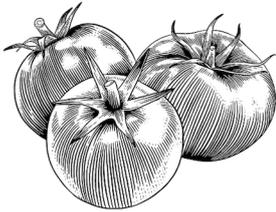


VORSPEISEN



• Kräftige Rindsuppe

mit Kaspresknödel	5.8
mit Leberknödel	4.8
mit Frittaten	4.8



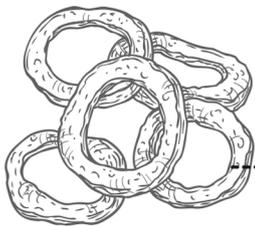
• Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Grana Padano

5.8

• Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Portion geb. Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauchsauce

7.9



• Calamariringe

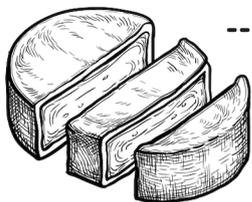
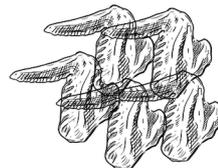
Portion geb. Calamariringe mit Knoblauchsauce

9.8

• Flügelspieß

4 Chicken Wings und Wedges am Spieß mit Barbecue und Knoblauchsauce

7.9



• Gebackener Camembert

2 Stück Camembert gebacken mit Preiselbeeren

8.9

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

HAUPTSPEISEN

SALAT



• CAESARS Knödel Salat

2x Knödel gefüllt mit Hühnerfilet & Parmesan
serviert auf einem Eisbergsalat
Caesardressing, Parmesansauce, Croutons, Parmesan

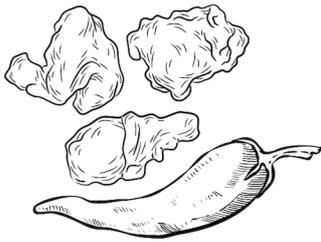
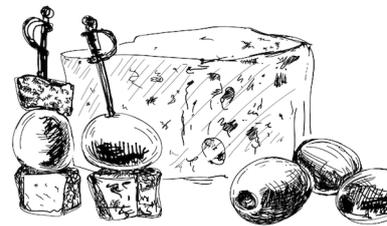
15.90

+1,00 - Kuspriger Speck (EMPFEHLUNG)

• Greco Knödel Salat

2 Knödel gefüllt mit Gr. Feta Käse
serviert auf griechischem Salat & Tzatziki & Olivengrissini
(Tomaten, Zwiebel, Oliven, Feta, Olivenöl & Knoblauchcroutons)

15.90



• Chilli Hendl Salat

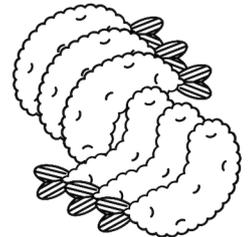
Panierte Hühnerstreifen mit einer Honig-Chilli Sauce, Eisberg Salat
Cherry Tomaten & hausgemachter Hot-Mango Dressing und Hausbrot

15.90

• Torpedo - Shrimp Salat

Panierte Torpedo-Shrimps 6 Stück mit einer Honig-Chilli Sauce, Eisberg Salat
Cherry Tomaten & hausgemachter Hot-Mango Dressing

16.90



• Steirischer Backhendlsalat

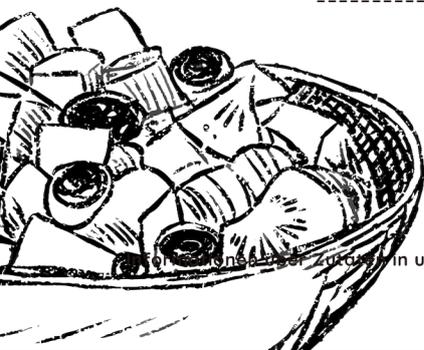
(Backhendlstreifen mit Erdäpfel-, Vogerlsalat, steirischen Kürbiskernöl)

14.90

• Kaspressknödel Salat

4 Stück gegrillte Kaspressknödel auf Eisbergsalat
mit hausgemachtem Käsedressing, Cherrytomaten, Grana Padano & Knoblauchcroutons

14.90



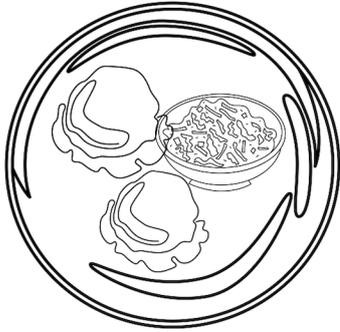
Lieber Gast,

Bitte beachten Sie, dass unsere 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



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)



AJVAR Knödel

(Geröstete Paprika & Melanzani, Kürbiskernbröselmantel)

Spinat-Tofu Knödel

(Spinat, geräucherter Tofu, Kürbiskernbröselmantel)



Spinat-Schafskäse Knödel

(Spinat, Schafskäse, Kürbiskernbutterbröselmantel)

Chilli Cheese Knödel

(Cheddar, Jalapenos, Kräuterbutterbröselmantel)

BEILAGE AUSWAHL

Böhmisches Sauerkraut (Jede Sünde wert!)

✓ Rotkraut

✓ Paprika-Tomaten Letscho

Gurkenrahmsalat

✓ Krautsalat

Coleslaw Salat

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 & Fächergurkerl)

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



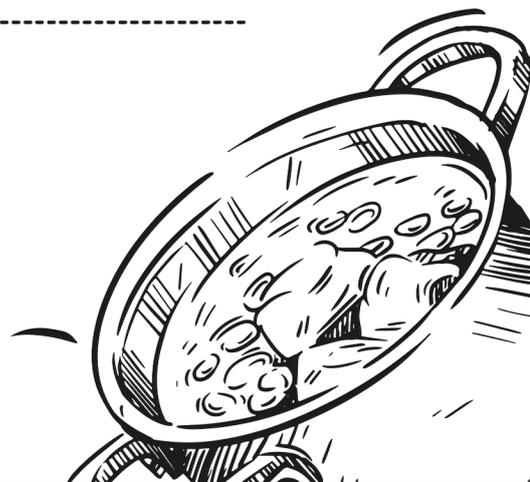
• Wiener Kalbsbeuschel (a,c,g,m)

(Kalbsbeuschel in Rahmsauce)

mit hausgemachtem Semmelknödel 14.9

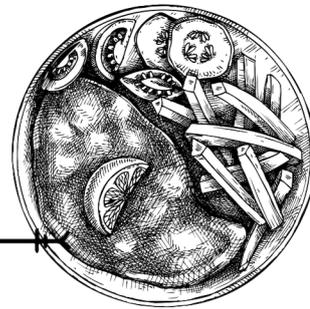
mit hausgemachtem Tirolerknödel 16.9

Rezept
von
unserer Oma





Schnitzel & Co



• Wirtshaus Schnitzel - Brettl

Schnitzeltrilogie

(Wiener Schnitzel, Surschnitzel & Knoblauchschnitzel)

auf einem Brettl serviert

mit Wedges, Pommes, Gurkenrahmsalat & Erdäpfelsalat

19.9



• Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL

Gerollter Cordon Blue **ca.450g**

gefüllt mit Käse & Schinken

dazu Pommes

und Sauce Tartare

19.9



• Wiener Schnitzel

(vom Schwein mit (a,c,g,l,m)

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat oder Gurkenrahmsalat

13.9



• Surschnitzel

(vom Schwein (a,c,g,l,m)

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat oder Gurkenrahmsalat

14.9

(a,c,g,l,m)

• Knoblauch Schnitzel

(vom Schwein

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat oder Gurkenrahmsalat

14.9



• Steirischer Backhendlsalat (a,c,g,l,m)

(Backhendlstreifen mit Erdäpfel,-Vogerlsalat,steirichen Kürbiskernöl)

14.9



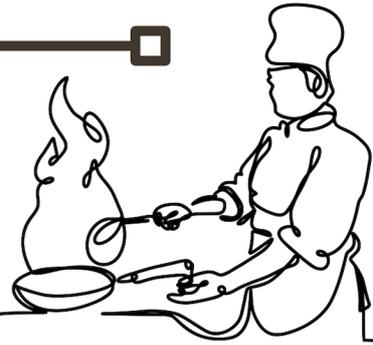
• Cordon Bleu

vom Schwein

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat oder Gurkenrahmsalat

16.9

Wirtshaus Pfannenspezialitäten



• Knödel Manufaktur Schlemmerpfanne

Wahlweise: Tirolerknödel, Selchfleischknödel oder Grammelknödel

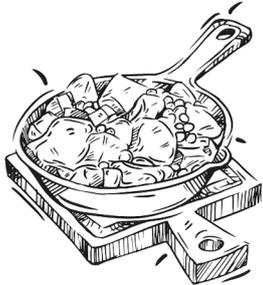
auf Böhmischem Sauerkraut

übergossen mit Gulaschsaft dazu Grillbratwurst, Debreziner

Speck & Spiegelei

16.90

mit 2 Knödel +4.90



• Heiße Flügelpfanne

10x Hot Chicken Wings mit Wedges

Chillicheese Sauce & Chillisauce

14.9

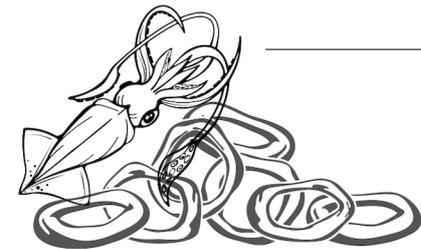


• Adria Pfanne

Calamari Fritti & Calamari Ringe mit Knoblauchsauce

dazu Pommes

16.9



• Finger Food Pfanne

Chicken Wings, geb. Hühnerstreifen, Zwiebelringe, Wedges

Knoblauchsauce & Barbecuesauce

16.9



• Hühnerfilet Pfanne

Hühnerfilet in Käserahmsauce mit Nockerl

mit Bergkäse überbacken im Pfandl, dazu ein Blattsalat

16.90

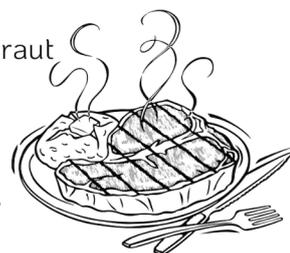


• Tirolersteak Pfanne

Schopfsteak gegrillt, serviert auf 2 Tirolerknödelhälften & böhmischem Sauerkraut

übergossen mit Gulaschsaft, Röstzwiebel, Jalapenos, Essigurken

18.90

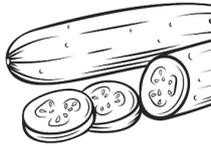
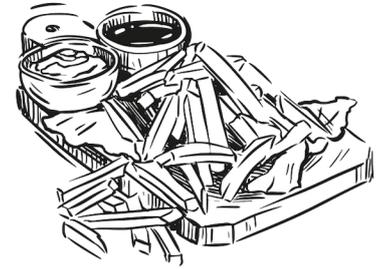
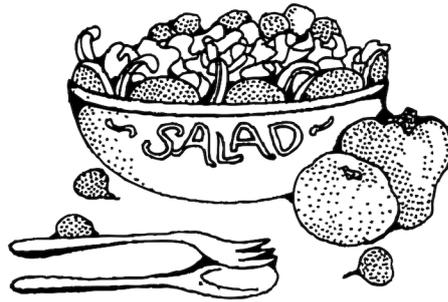


Lieber Gast,

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

Beilagen & Salate & Saucen



BEILAGEN

Böhmisches Sauerkraut	4.8
Rotkraut	4.8
Paprika-Tomaten Letscho	4.8
Pommes	4,2
Potato-Wedges	4,2
Schwarzbrot	1.3
Semmel	1.3
Semmelknödel	3.9

SALAT

Gurkenrahmsalat	4.8
Krautsalat	4.8
Coleslawsalat	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

KINDERKARTE



- Frittatensuppe

3.2

-
- Kleines Schnitzel

7.9

-
- Spaghetti Bolognese

7.9

-
- Hühnernuggets mit Pommes

7.9

-
- Würstel mit Pommes

7.9



Lieber Gast,

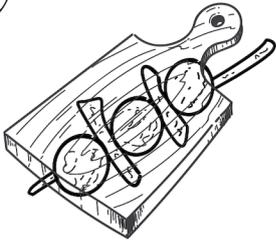
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

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



KNÖDEL MANUFAKTUR

SPEZIALITÄTEN



• 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

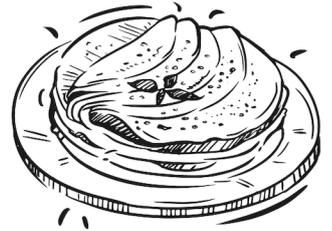
serviert mit Zwetschkenröster, Vanillesauce & Staubzucker

8.9

• Wirtshauspalatschinken

2 Stück hausgemachte Palatschinken
mit Marillenmarmelade oder Nutella
Staubzucker & Schlagobers

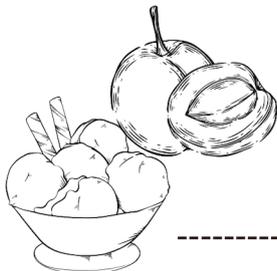
6.9



• Die Heiße Knödel -Liebe

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

12.9



• Eis-Marillen Traum (a,c,g)

2 Marillenködel mit Vanille Eis
Staubzucker, Schlagobers & Marillenröster

9.80

• Knödel Manufaktur Knödel Split

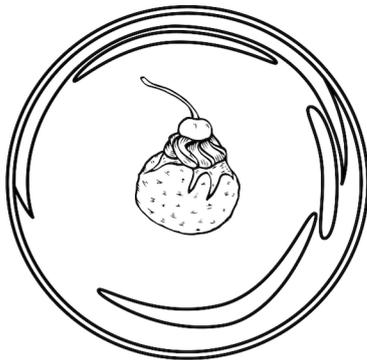
2 Nougatknödel serviert mit Vanilleeis, Schokoeis
mit Banane, Schlagsahne, Nougatsauce, Staubzucker
und gehackten Haselnüssen

13.9

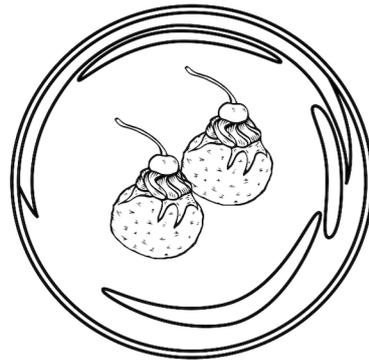


Knödel Dessert Karte

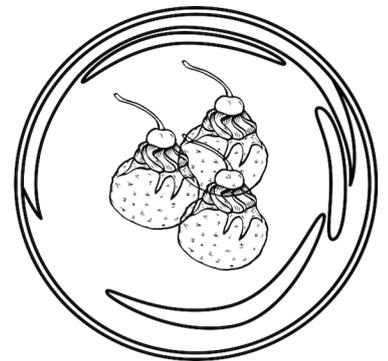
Alle Knödel sind handgemacht aus Erdäpfelteig und werden mit passenden Saucen & Zutaten dekoriert.



Knödel Single
1x Knödel (nach Wahl)
3.9



Knödel Duett
2x Knödel (nach Wahl)
7.8



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

Marillenknödel

(ganze Marillenfrucht ohne Kern, Butterbröselmantel, Staubzucker)

Zwetschkenknödel

(Ganze Zwetschkenfrucht ohne Kern, Butterbröselmantel)

Nougatknödel

(Nougat, Kakaobutterbröselmantel, Nougatsauce)

Himbeer Mascarpone Knödel (Aufpreis 1,- €)

(Himbeer Ragout, Mascarpone, Butterbröselmantel, Himbeersauce)

Mozart Knödel (Aufpreis 2,- €)

(Nougat, Pistazienmarzipan, Kakaobutterbröselmantel, Schlagobers)

Pistacchio Knödel (a,c,f,g,h) (Aufpreis 1,- €)

(Pistaziencreme, Pistazeinstücken und Pistazien-Butterbröselmantel)

Portion Bourbon - Vanille Eis passt auch sehr gut dazu!

(Aufpreis 1,5- €)

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

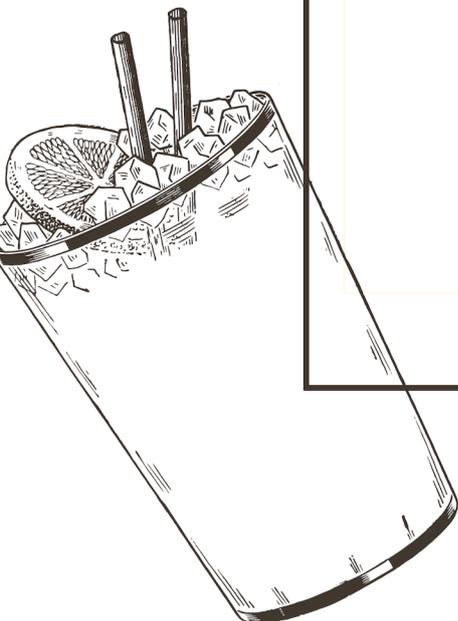
5.9

MARANGO

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

5.9

**BITTE INFORMIERE UNSERE SERVICEMITARBEITER ÜBER
EVENTUELLE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.**



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



Getränkekarte

KALTE GETRÄNKE

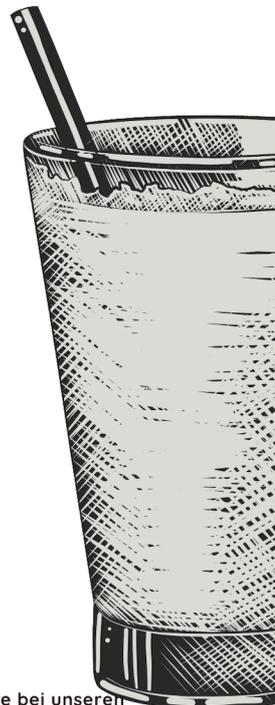
	0.3	0.5
Apfel/Orangensaft/Johannisbeere pur	3.2	5.6
gespritzt mit Soda oder Wasser	2.8	
gespritzt mit Soda oder Wasser		4.8
Coca Cola / Coca Zero	3.4	5.2
Eistee Pfirsich/Zitrone	3.4	5.2
Mineralwasser Prickelnd/Still 0.33		3.4
Almdudler / Frucade 0.35	3.4	5.2
gespritzt mit Soda	2.8	4.4
Red Bull 0.25		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 Naturtrüb 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, BGBl. II Nr. 175/2014



Bier



Bio Zwickl



Fassbier



Schwechater Hopfen	(0,3l / 0,5l)	4.2/ 5.2
Schladminger Bio Zwickl	(0,3l / 0,5l)	4.8 / 5.8

Flaschenbier



Wieselburger GOLD	(0,5l)	5.2
Wiener Lager (Schwechater)	(0,5l)	5.6
Puntigamer	(0,5l)	5.2
Paulaner Hefe Weissbier	(0,5l)	5.6
Heineken	(0,33l)	4.6
Birra Moretti	(0,33l)	4.6
Gösser Radler	(0,5l)	5.2
Gösser Alkoholfrei	(0,5l)	5.2

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

SPRITZ SUMMER 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

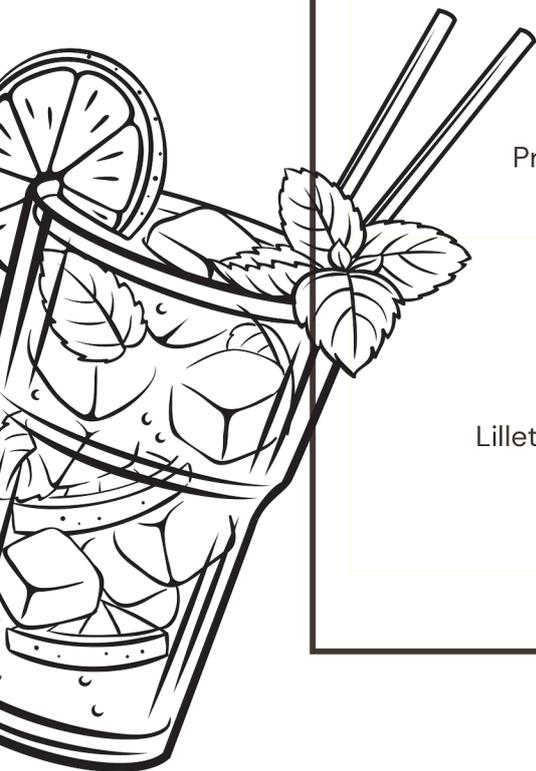
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze & Limette

6.9

WILDBERRY LILLET

Lillet, Tonic Wild berry, Wildbeeren Früchte, Minze

6.9



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

Weinkarte



(o) Weißwein

- Wieninger Grüner Veltliner 1/8l 2.8
- Wieninger Welschreising 1/8l 3.2
- DOJA - Chardonnay Barrique 1/8l 6.9
- Kozlovic (Istrien)- Malvazija 1/8l 6.9

(o) Spritzen & Co

- Weiss gespritzt 1/4 3.5
- Rot gespritzt 1/4 3.5
- Sommerspritzer 1/2 4.2
- Kaiserspritzer (Weißwein,Soda,Hollunder,Minze) 1/4 4.2
- Holunderspritzer(Weißwein,Soda,Hollunder) 1/4 4.2
- Granatapfelspritzer(Weißwein,Soda,Granatapfel) 1/4 4.2
- Pfirsichspritzer (Weißwein,Soda,Pfirsich) 1/4 4.2

(o) Rotwein

- Wieninger Zweigelt 1/8l 3.2
- DOJA - Cabarnet Sauvignon & Merlot 1/8l 6.9
- Vranac 1/8l 6.9
- DOJA - Rose 1/8l 6.9



Spritz & Spirit

Spritz

Himbeerella (Prosecco,Himbeere,Limette,Minze)	6.9
Limoncello-Spritz(Prosecco, Soda,Limoncello, Zitrone)	6.9
Aperol-Veneziano(Aperol, Prosecco, Soda,Orange)	6.9
Hugo (Prosecco, Soda, Hollunder,Minze & Limette)	6.9
Clementino Tonic (Clementinen Likör,Tonic aus Eis)	6.9
Wildberry Lillet - Lillet, Tonic Wild berry,Wildbeeren Früchte,Minze	6.9

Schnapsspezialitäten

Premiumschnaps

Quittenschnaps	2cl	4.9
Marillenschnaps	2cl	3.9
Williamsschnaps	2cl	3.9
Zwetschkenschnaps	2cl	3.9
Honigschnaps	2cl	4.9
Weichselschnaps	2cl	4.9

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

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	
Früchtete	



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

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
Immer eine nette Geschenksidee!

 knoedelmanufaktur

 knödel manufaktur

#willstdumitmirknoedeln