

Knödel Manufaktur



Das Restaurant 1080



# Knödel Manufaktur

## Das Restaurant 1080

### Liebe Gäste!

Wir freuen uns das wir euch mit unseren Knödelspezialitäten und unserer Huasmannskost bekochen zu dürfen.

- Wir weisen darauf hin, dass unsere Knödel nicht zu heiss serviert werden dürfen , da diese zerfallen würden.
- Alle Knödel werden mit von uns ausgesuchten Soßen und Zutaten dekoriert und serviert es können aber noch extra Soßen oder Beilagen dazu bestellt werden

•Und das wichtigste natürlich!

Jeder Knödel ist handgerollt und mit viel Liebe zubereitet deswegen kann es manchmal etwas länger dauern  
Wir bitten um Geduld!

- Und da wir auf unsere Umwelt aufpassen produzieren wir nicht viel deswegen können manchmal einige Sorten nicht verfügbar sein

• Wir nehmen zur Zeit  
nur **BARZAHLUNG**  
Bankomat ist über die Straße

Wir danken Ihnen das Sie uns besucht haben  
Knödel Manufaktur Team

**#willstdumitmirknoedeln**



# 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, Rohrzucker, Limettensaft  
0,5L Karaffe

**5.9**

## LA GRANATA

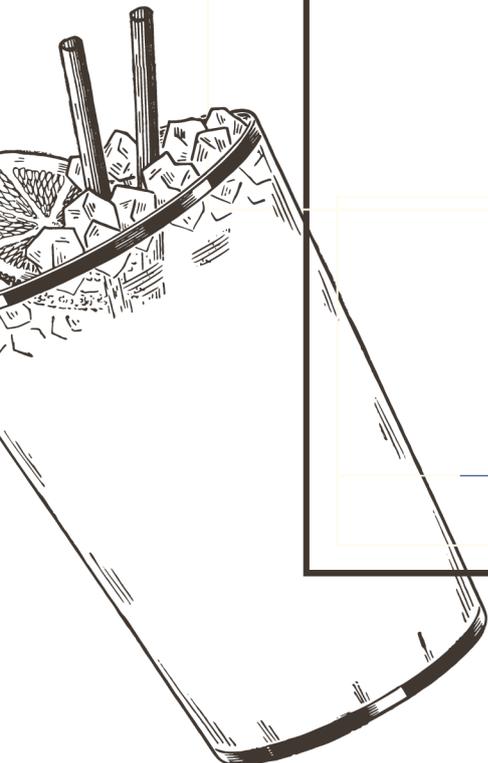
Granatapfelsaft, Limette, Minze, Granatapfelkerne  
0,5L Karaffe

**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



# SPRITZ SPECIALS

Mixgetränke für alle Jahreszeiten

## HOT APEROL

Aperol, Weiswein  
Apfelsaft, Orange

6,9

LIMITED  
EDITION



## HOT LILLET BERRY

Lillet, Cranberrysaft, Johannisbeersaft,  
Beerenfrüchte, Minze

6.9

LIMITED  
EDITION



## APEROL - VENEZIANO

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

6.9

## HUGO

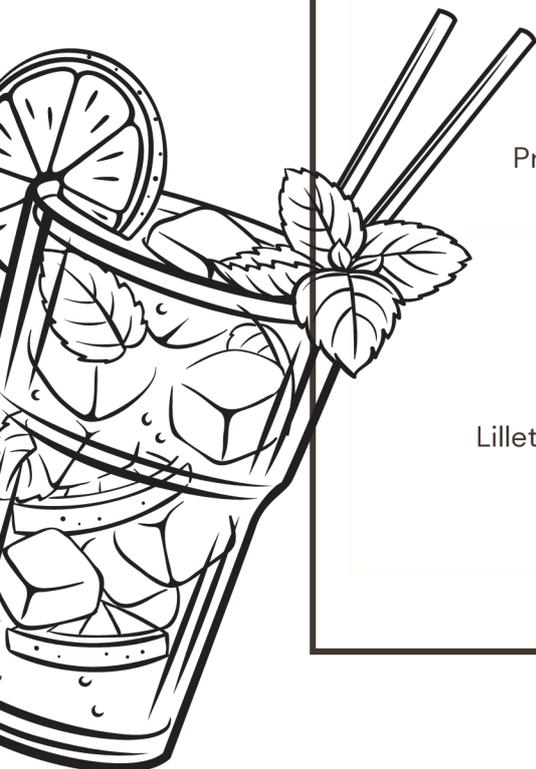
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze & Limette

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



# Getränkekarte

## KALTE GETRÄNKE

---

Apfel/Orangensaft 0.3	3.8
gespritzt mit Soda oder Wasser 0.3	2.8
gespritzt mit Soda oder Wasser 0.5	4.6
Coca Cola / Coca Zero 0.33	4.2
Eistee Rauch Zitrone / Pfirsich 0.33	4.2
Mineralwasser Prickelnd/Still 0.33	3.5
Almdudler / Frucade 0.35	4.2

## SODAWASSER

---

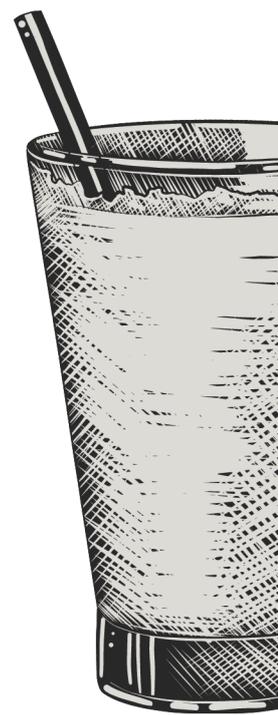
Sodawasser 0.3 *Jugendgetränk*	1.8
Sodawasser 0.5	2.8
Zitrone/Himbeer/Holunder 0.3	2.6
Zitrone/Himbeer/Holunder 0.5	4.2

Gekühltes Leitungswasser als BEIGETRÄNK	Gratis
Gekühltes Leitungswasser 0.5	1.2

## MINERALISIERTES WIENER HOCHQUELLWASSER

---

Zitrone/Himbeer/Holunder 0.3	2.4
Zitrone/Himbeer/Holunder 0.5	3.8



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



(a)

## Flaschenbier

Puntigamer	(0,5l)	4.80
Wieselburger Spezial	(0,5l)	4.80
Birra Moretti	(0,33l)	4.60
Paulaner Hefe Weissbier	(0,5l)	5.80



# Weinkarte



## (o) Weißwein

Wieninger Grüner Veltliner 1/8l 3.9



## (o) Spritzen & Co

Weiss gespritzt 1/4 4.2

Rot gespritzt 1/4 4.2

Sommerspritzer 1/2 4.5

Kaiserspritzer (Weißwein,Soda,Hollunder,Minze) 1/4 4.5

Holunderspritzer(Weißwein,Soda,Hollunder) 1/4 4.5

Granatapfelspritzer(Weißwein,Soda,Hollunder) 1/4 4.5

## (o) Rotwein

Wieninger Zweigelt 1/8l 3.9





# KNÖDEL MANUFAKTUR

## TRADITION SPECIALS



### • Wiener Trilogie Teller

1x Grammelknödel, 1x Selchfleischknödel & 1x Tirolerknödel

mit gegrillten Tirolerspeck, Essiggurken & Röstzwiebel

auf böhmischem Sauerkraut übergossen mit hausgemachtem Gulaschsaft

18.9



### • Knödel Manufaktur Schlemmerpfanne

*Wahlweise: Tirolerknödel, Selchfleischknödel oder Grammelknödel*

auf Böhmischem Sauerkraut

übergossen mit Gulaschsaft dazu Grillbratwurst, Debreziner

Speck & Spiegelei

**Mit 1x Knödel 16.9**

**Mit 2x Knödel 21.9**

### • Die zwei saftigen Tiroler

2 x Tirolerknödel in hausgemachtem Gulaschsaft

mit gegrillten Tirolerspeck, Essiggurken & Röstzwiebel

15.9



### • CAESARS Knödel

2x Knödel gefüllt mit Hühnerfilet & Parmesan

serviert auf einem Eisbergsalat

Caesardressing, Parmesansauce, Croutons, Parmesan

15.9

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



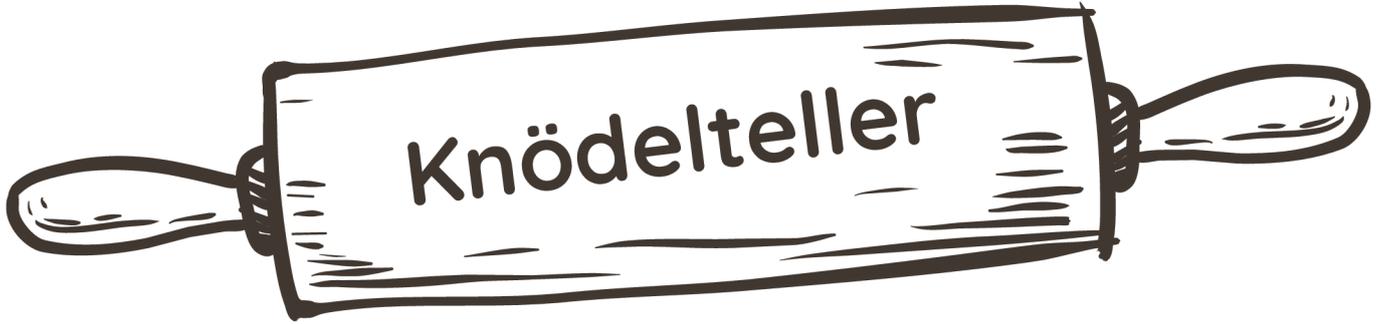
### • O sole Mio!

2 x Bolognese Knödel

serviert in Tomaten-Basilikum Sauce und Gran Padano

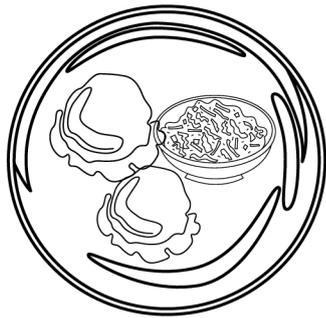
12.9





## Baue dir deinen eigenen Knödelteller zusammen

1. Wähle dir die Anzahl der Knödel aus
2. Wähle dir die Knödelsorten aus (kannst gerne kombinieren)
3. Wähle dir eine passende Beilage für dich aus



**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 TRADITION

#### Selchfleischknödel

(Würzige Selchfleischfülle nach Omas Art)

#### Grammelknödel

(Würzige Grammelfülle nach Omas Art)

#### Tirolerknödel

(Semmelknödel gefüllt mit Speck und Zwiebel nach Omas Art)

### VEGAN

#### AJVAR Knödel

(Geröstete Paprika & Melanzani, Kürbiskernbröselmantel)

#### Holy Guacamoly

(Avocado, hausgemachte guacamole, Limette, Kürbiskernbröselmantel)

### VEGGIE

#### Spinat-Schafskäse Knödel

(Spinat, Schafskäse, Kürbiskernbutterbröselmantel)

#### Chilli Cheese Knödel

(Cheddar, Jalapenos, Kräuterbutterbröselmantel)

### BEILAGE



#### Böhmisches Sauerkraut ( Jede Sünde wert!)

 Rotkraut

Gurkenrahmsalat (g)

Coleslaw Salat (g)

Ohne Beilage ( werden 2.90 weniger verrechnet)



# Aus Omas Kochtopf

## • Kräftige Rindsuppe

mit Kaspressknödel 5.2

mit Leberknödel 5.2

*Vorspeise!*



## • Wiener Saftgulasch vom Weiderind nach Wiener Art

(Traditionelles Rezept vom Braugasthof Fabrik - Vösendorf !)

mit hausgemachtem Semmelknödel 14.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 16.9



## • Specklinsen mit Rahm verfeinert (a,c,g,m)

(Linsen, Speck, Rahm, Knoblauch, Röstzwiebel)

mit hausgemachtem Semmelknödel 13.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 15.9

*Rezept  
von  
unserer Oma*

## • Biergulasch vom Weiderind nach Art des Hauses

(Pikanter Biergulasch mit Debrezinerwurst, Pfefferoni & Gurkerl )

mit hausgemachtem Semmelknödel 15.9

mit hausgemachtem Tirolerknödel 17.9

## • Knödel im Gulaschsaft

**Wahlweise: Grammel oder Selchfleischknödel**

2 Knödel im hausgemachtem Gulaschsaft

14.9





# KNÖDEL MANUFAKTUR

## SPECIALS

### • GERMKNÖDEL

#### **Knödel Manufaktur Germknödel (a,c,f,g,h)**

Germknödel mit Powidl in Vanillesauce und Mohnzucker

oder

Germknödel mit Nougat in Vanillesauce und gerösteten Haselnüssen und Staubzucker

8.90



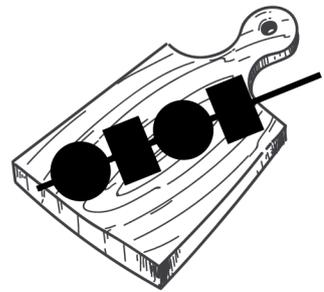
### • Knödel Manufaktur

#### **“Der Knödelspieß” (a,c,f,g,h)**

2 x Nougatknödel serviert auf einem Spieß!

mit frischem Obst, Butterkeks, Schlagsahne, Nougatsauce, Staubzucker  
und gehackten Haselnüssen

12.90



### • Die Heiße Knödel -Liebe (a,c,g)

2x Himbeer Mascarpone-Knödel,  
serviert mit heißer Vanillesauce

Himbeersauce, Staubzucker & Schlagobers, Himbeeren, Minze

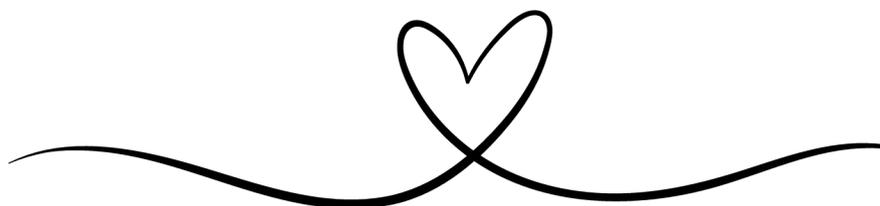
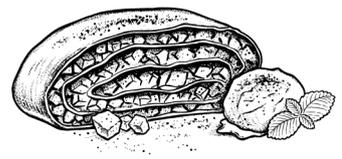
12.90

### • Knödel trifft Apfelstrudel Spezial (a,c,g)

2 Knödel mit Apfelstrudelfülle

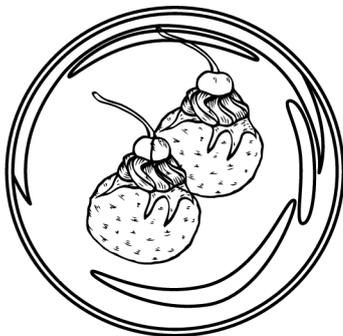
in heißer Vanillesauce & Schlagobers & Zimt & Staubzucker

10.90





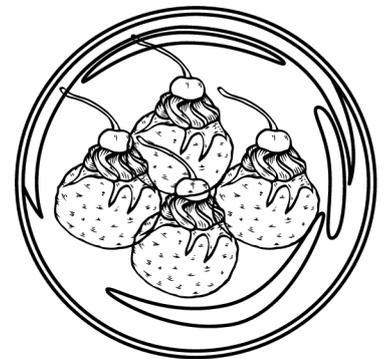
Baue dir deinen eigenen Knödelteller zusammen  
Alle Knödel sind handgemacht aus Erdäpfelteig  
und werden mit passenden Saucen & Zutaten dekoriert.



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



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



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

### **Nougatknödel (a,c,f,g,h)**

(Nougat, Kakaobutterbröselmantel)

### **Himbeer Mascarpone Knödel (a,c,g)**

(Hausgemachtes Himbeerragout, Mascarpone, Himbeerbröselmantel)

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

(Hausgemachtes Apfelstrudelfülle ohne Rosinen, Butterbröselmantel)

(Aufpreis 2,-€ / Knödel) **Maroniknödel (WINTER EDITION)(a,c,f,g,h)**

(Nougat, Pistazienmarzipan, Kakaobutterbröselmantel)

(Aufpreis 2,-€ / Knödel) **Mozart Knödel (a,c,f,g,h)**

(Nougat, Pistazienmarzipan, Kakaobutterbröselmantel)

(Aufpreis 1,-€ / Knödel) **Spekulatius Knödel (WINTER EDITION) (a,c,f,g,h)**

(Spekulatius, Spekulatiusbröselmantel)

# Kaffe & Co

## Kaffespezialitäten

Espresso	3.2
Doppelter Espresso	4.6
Cappuchino (g)	4.2
Melange (g)	4.2
Verlängerter	3.9
Latte (g)	5.2
Iced Coffee (g)	4.8
+ Hafergetränk (a)	+0.7



## & Co

<u>Tee</u>	4.2
Schwarztee	
Minze	
Früchtetee	

## **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**