

Knödel Manufaktur



Das Wirtshaus

Feiertagsangebot

Unser Angebot am 1.11.2024

- **Pikante Gulaschsuppe (Vorspeise)**

mit Erdäpfeln & Rindfleisch

5.8

- **Gebackene Fledermaus**

mit Eräpfelsalat

14.9

- **Schweinemedallions Jägerart**

Schweinemedallions, Jägersauce mit Champignons & Röstzwiebel

mit Nockerl

17.9

- **Cordon-Bleu "Athena"**

der göttliche Grieche

gefüllt mit Feta,Oliven & Tomaten

serviert mit Pommes & Tzatziki

17.9

- **Cordon-Bleu "O Sole Mio"**

der heiße Italiener

gefüllt mit Tomaten,Mozarella & Proscuitto

serviert mit Pommes und Toamten-Basilikum Sauce

17.9

- **Wirtshaus Nougat - Germknödel**

Germknödel gefüllt mit Nougat

in Vanillesauce

7.9



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



• **CAESARS Knödel**

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

WIRTSCHAUS SPEZIALITÄTEN

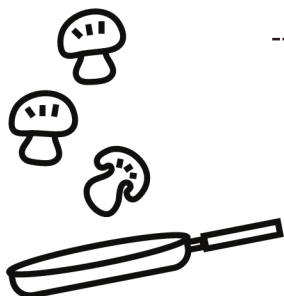
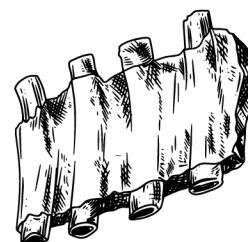


• Gerollter Wirtshaus Cordon Bleu XXL

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 (ca. 700g) 17.90
2 Längen (ca. 1.4Kg) 27.90



• Champignon - Medaillons Pfanne

Schweinemedillons, Champignon-Rahmsoße
mit Butternockerl serviert in der Pfanne
16.90

• Wirtshaus Schnitzel - Brettl

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



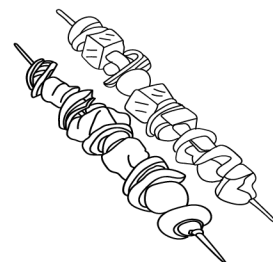
• Adria Pfanne

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



• Die Hühnerspieß Zwillinge

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





KNÖDEL MANUFAKTUR

BURGER SPEZIALITÄTEN



• WIRTSCHAUS KNÖDEL- BURGER

Saftig gegrilltes Schopfsteak mit knusprigem Speck & Spiegelei, böhmisches Sauerkraut, Gulaschsaft

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

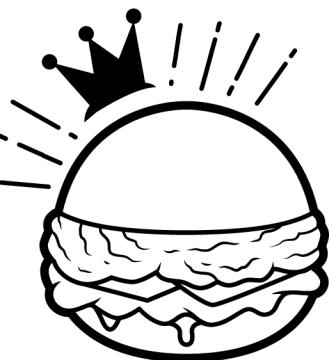


• KAS KNÖDEL - BURGER (veggie)

Knuspriger Camembert gebacken, hausgemachte Burgersauce, Eisbergsalat, Tomaten serviert im Knödel

mit Pommes & Preiselbeeren

14.90





VORSPEISEN



• Kräftige Rindsuppe

mit Kaspressknödel	5.8
mit Leberknödel	4.8
mit Frittaten	4.8

• Pikante Gulaschsuppe (Vorspeise)

mit Erdäpfeln & Rindfleisch
5.8



• Hausgemachte Cremesuppe

Knoblauchcremesuppe
5.8

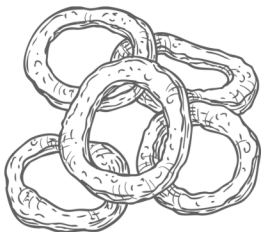
• Gebackene Zwiebelringe im Bierteig

Portion geb. Zwiebelringe im Bierteig mit Knoblauchsauce
7.9



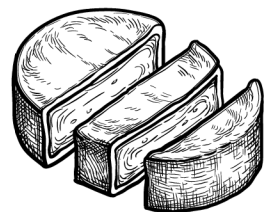
• Calamariringe

Portion geb. Calamariringe mit Knoblauchsauce
9.8



• Gebackener Camembert

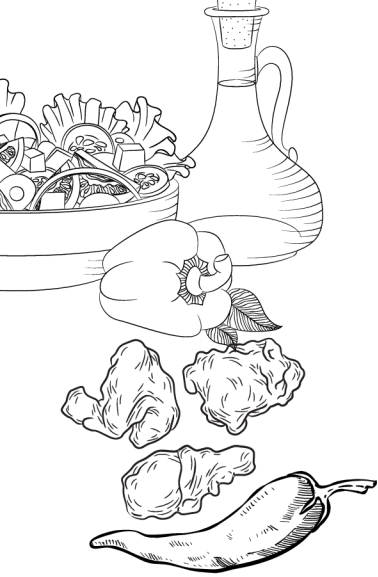
2 Stück Camembert gebacken mit Preiselbeeren
8.9



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



• Chilli Hendl Salat

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

15.90

• Caesar Salat

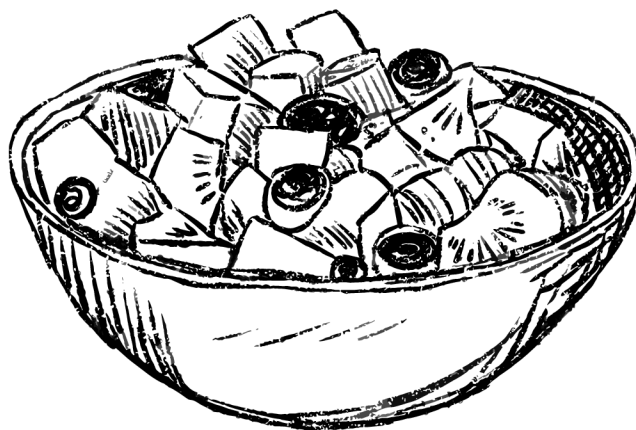
Gebratene Hühnerbruststreifen auf knackigem Eisbergsalat, Cherrytomaten,
Parmesanflocken, knusprigen Croutons & hausgemachtem Caesar Dressing

15.90

• Steirischer Backhendlsalat

(Backhendlstreifen mit Erdäpfel,-Vogersalat, steirischen Kürbiskernöl)

15.90



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



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

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 Fickergulasch

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



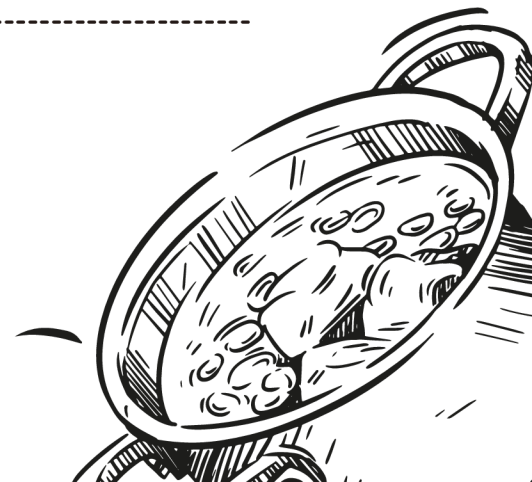
• Wiener Kalbsbeuschel (a,c,g,m)

(Kalbsbeuschel in Rahmsauce)

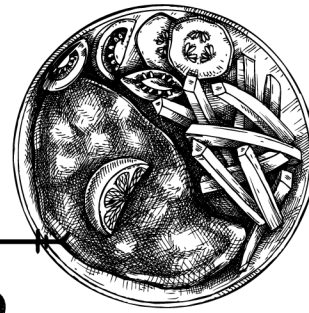
mit hausgemachtem Semmelknödel 14.9

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 Frischkäse & Schinken

dazu Pommes

und Sauce Tartare

19.9



• Wiener Schnitzel (a,c,g,l,m)

vom Schwein

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat

13.9



• Surschnitzel (a,c,g,l,m)

(vom Schwein

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat

14.9

• Knoblauch Schnitzel (a,c,g,l,m)

(vom Schwein

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat

14.9



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

(Backhendlstreifen mit Erdäpfel,-Vogerlsalat,steirichen Kürbiskernöl)

15.9



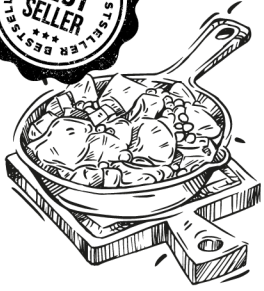
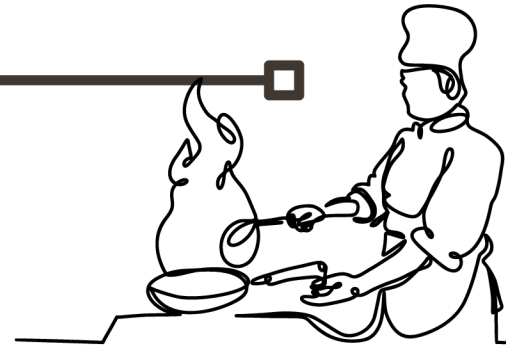
• Cordon Bleu

vom Schwein

Wahlweise mit :Pommes oder Erdäpfelsalat

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



• Finger Food Pfanne

5 x Chicken Wings, geb. 5x Hünereisstreifen, 5x Zwiebelringe, Wedges

Knoblauchsauce & Barbecuesauce

16.9



• Tirolersteak Pfanne

Schopfsteak gegrillt, serviert auf 2 Tirolerknödelhälften & böhmischem Sauerkraut

übergossen mit Gulaschsaft, Röstzwiebel, Jalapenos, Essigurken

18.90

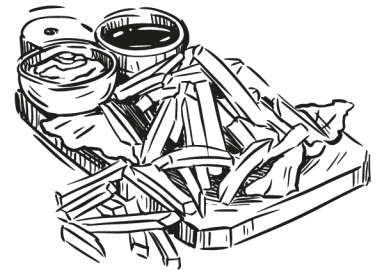


Lieber Gast,

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

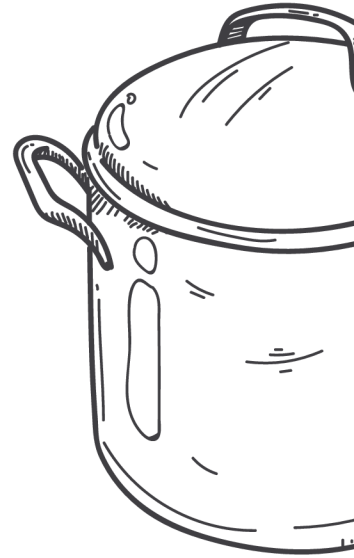
Ketchup	1.3
Mayo	1.3
Senf	1.3
Barbecuesauce	1.5
Cocktailsauce	1.5
Knoblauchsauce	1.5
Chillisaucen	1.5

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

DESERT SPEZIALITÄTEN

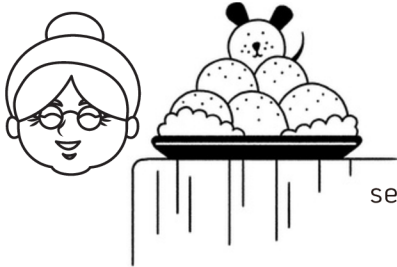
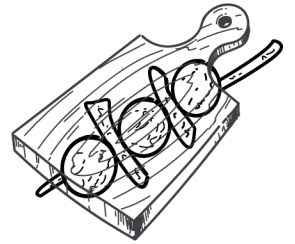


• Knödel Manufaktur

“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

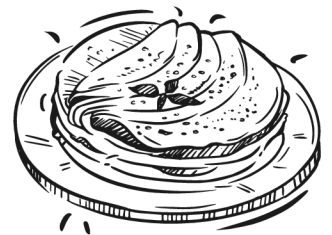
serviert mit Zwetschkenröster, Vanillesauce & Staubzucker

8.9

• Wirtshauspalatschinken

2 Stück hausgemachte Palatschinken
mit Marillenmarmelade oder Nutella
Staubzucker & Schlagobers

6.9



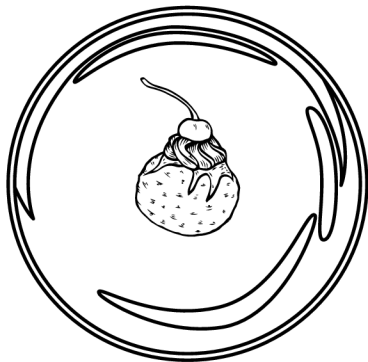
• Die Heiße Knödel -Liebe

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

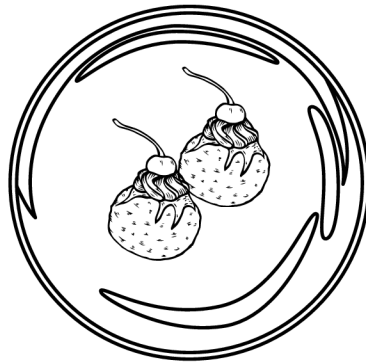
12.9



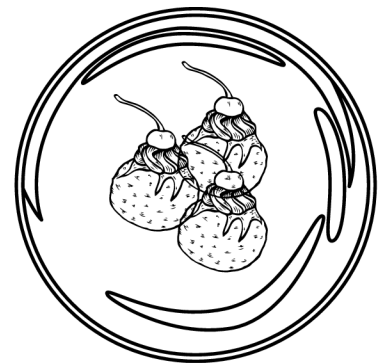
Alle Knödel sind handgemacht aus Erdäpfelteig
und werden mit passenden Saucen & Zutaten dekoriert.



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,Vanillesauce,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- €)

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

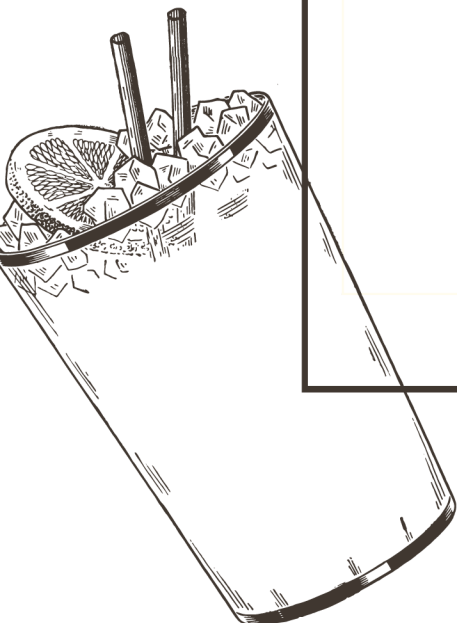
5.9

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

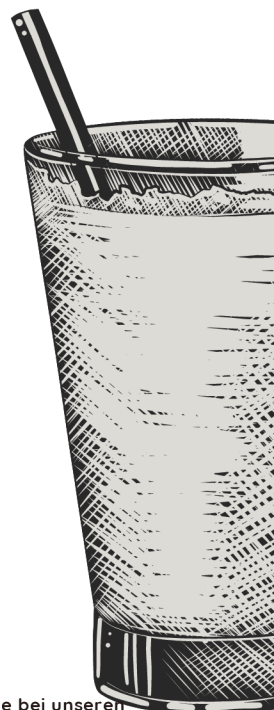
	0.3	0.5
Apfel/Orangensaft/Johannisbeere pur	3.2	5.6
gespritzt mit Soda oder Wasser	2.8	
gespritzt mit Soda oder Wasser		4.8
Coca Cola / Coca Zero	3.4	5.2
Eistee Pfirsich/Zitrone	3.4	5.2
Mineralwasser Prickelnd/Still 0.33		3.4
Almdudler / Frucade 0.35	3.4	5.2
gespritzt mit Soda	2.8	4.4
Red Bull 0.25	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



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!

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

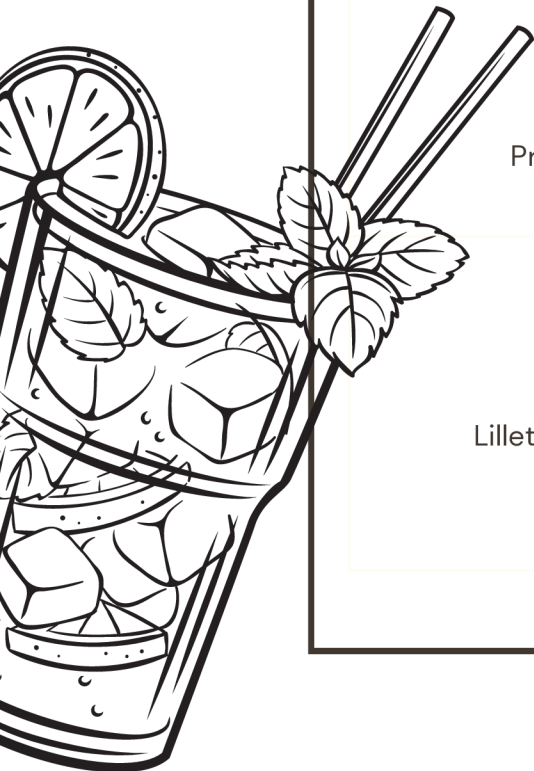
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze & Limette

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 Welschreisling 1/8l 3.2
- DOJA - Chardonnay Barrique 1/8l 6.9
- Kozlovic (Istrien)- Malvazija 1/8l 6.9

(o) Spritzer & 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



Schnaps

Schnapsspezialitäten

Premiumschnaps

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

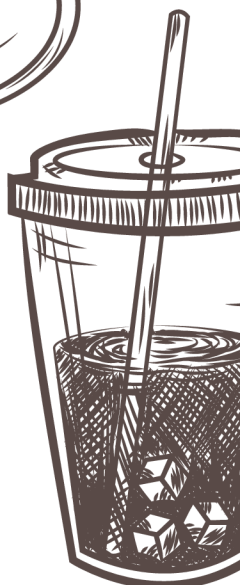
Kaffe & Co

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	
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, 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