



UNSERE KNÖDEL

DER RUSTIKALE HÜTTENKLASSIKER AUS DEN BERGEN

Kräftige Rinderbrühe mit einem Knödel nach Wahl

mit deftigem Speckknödel
mit hausgemachtem Leberknödel
mit herzhaftem Kaspressknödel

5,80 €

2 Spinatknödel mit geschmolzenem Bergkäse-Kern

dazu gibt es frischen Salat der Saison, braune Butter und Parmesan

13,20 €



2 Kaspress-Knödel – mit Appenzeller und Graukäse –

In Butter gebraten, mit geschmorten Tomaten, frischen Salat der Saison und Parmesan, kommt er nicht rund, sondern flach und ausgesprochen lecker daher.

13,70 €

Knödel- Duo

Rote Beete Knödel mit Ziegenkäse-Kern und Spinatknödel mit Bergkäse-Kern mit brauner Butter und geriebenen Parmesan, dazu ein kleiner Salat

14,50 €

Knödel – Trio

Herzhafter Speckknödel, Rote-Beete Knödel und Spinat-Knödel mit brauner Butter und geriebenen Parmesan und einem kleinen Salat

16,50 €

Das Knödel-Dessert

Schoko – Zimt – Knödel mit Nougat – Kern

mit Vanille – Sauce und Obst der Saison

7,50 €



Zubereitungszeit aller Gerichte ca. 15 – 20 min. Die Knödelsorten sind auch austauschbar.

