

Unsere Hauptgänge bestehen jeweils aus zwei Knödeln.
Mit drei Gängen pro Person seid Ihr gut beraten.

VORWEG

Knödelcarpaccio <i>Rote Zwiebeln, Vinaigrette und Blattsalate</i>	4.5
Kürbiscremesuppe <i>Kerne, Öl und Knödelchips</i>	4.0
Salat <i>Blattsalate, Rohkost und Honig-Senf-Dressing</i>	3.5

KLASSISCH

Semmelknödel <i>Pilzrahm und Kräuter</i>	5.5
Laugenpressknödel <i>Bergkäse, Röstzwiebeln und kleiner Salat</i>	5.5
Spinatknödel <i>Braune Butter, Tomatenwürfel und Grana Padano</i>	5.0
<i>wahlweise mit Bio-Speck</i>	2.0

ANDERS

Rote-Beete-Polenta-Knödel (glutenfrei) <i>Ziegenkäse, Birnenchutney und karamellisierte Walnüsse</i>	6.5
Roggen-Sauerteigknödel <i>Räucherlachs, Dillrahm und eingelegte Senfgurken</i>	6.5
Kokos-Kürbis-Knödel (vegan) <i>Gebacken, Zitronengrasschaum, exotischer Rohkostsalat, Erdnüsse und frischer Koriander</i>	6.0

SÜSS

Eisknödel <i>Gesalzenes Karamelleis, Biskuit, Mascarpone-Schaum und heißer Espresso</i>	4.5
Quarkknödel <i>Bratpflaumen und Haselnussbrösel</i>	4.5

WEINE

Grauburgunger Johanniter <i>Weingut Gustavshof, Rheinhessen, Bio</i>	0,2l	5.0
Grüner Veltliner - Lehm & Löss <i>Weingut Julius Klein, Niederösterreich</i>	0,2l 0,75l	6.0 22.0
Rosé vom Zweigelt <i>Weingut David Harm, Wachau, Bio</i>	0,2l 0,75l	6.5 24.0
St. Laurent <i>Weingut Stefan Julius Klein, Niederösterreich</i>	0,2l 0,75l	6.5 24.0