

# Knödelsonntag 2025



Regionale Produkte · Handgemachtes · Selbstgeräuchertes · Catering · Hochzeiten · Feiern · Partyraum · Gästezimmer

## Suppen

### „Käsers“-Knödelsuppe

hausgemachte Griess-,Leber- und Brandteigvariationen in einer kräftigen Rinder- Kesselbrühe

4,80 €

### Kürbiscremesuppe vegetarisch

Kürbis und Kartoffeln in einer Gemüsebrühe mit Sahne verfeinert

4,80 €

## Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen enthalten einen Beilagsalatteller

### Schweineschäufele mit Kartoffelknödeln

gebratenes Schweineschäufele

15,90 €

### Sauerbraten mit Serviettenknödel

18,40 €

### Rehbraten mit Griesknödeln

Wild stammt aus der Region

20,60 €

### Semmelknödeln mit Spanferkelrollbraten

15,90 €

### Gemüseknödel mit Rahmchampignons

Semmelknödel mit Gemüestückchen

13,80 €

### Spinat- und Kürbisknödel auf gebratenem Wokgemüse

Semmelknödelteig ist die Grundbasis beider Knödelsorten

13,40 €

### Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

15,10 €

### Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes

17,30 €

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und wünschen  
Guten Appetit

*Familie Rathgeb* mit Team

Allergen - und Zusatzstoffe können in der Küche erfragt werden

