

Knödelsonntag 2026



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

Suppen

„Käasers“-Knödelsuppe

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

4,90 €

Kürbiscremesuppe vegetarisch

Kürbis und Kartoffeln in einer Gemüsebrühe mit Sahne verfeinert

4,90 €

Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen enthalten einen Beilagensalatteller

Schweineschäufele mit **Kartoffelknödeln**

gebratenes Schweineschäufele

15,90 €

Sauerbraten mit **Serviettenknödel**

18,80 €

Rehbraten mit **Griesknödeln**

Wild stammt aus der Region

20,60 €

Semmelknödeln mit Spanferkelrollbraten

15,90 €

Gemüse**knödel** mit Rahmchampignons

Semmelknödel mit Gemüsestückchen

13,90 €

Spinat- und Kürbis**knödel** auf gebratenem Wokgemüse

Semmelknödelteig ist die Grundbasis beider Knödelsorten

13,60 €

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

