

Zum Alten Wirt

in Seeon

Jetzt geht's „und“ in da Knödl-Küch

Lieber Gast, für die Zubereitung dieser Gerichte benötigen wir etwas Zeit, es lohnt sich.

Bitte wählen Sie selbst aus unseren verschiedenen Füllungen



Entenknödl	je Stück
gebratene Ente im Erdäpfelteig	3,00 €
Zarter Lammknödl	
würziges Lammragout im Erdäpfel-Kräuterteig	3,00 €
Wilderer-Knödl feines Rehragout im Erdäpfelteig	3,00 €
Leberwurstknödl ^{2), 6)}	
herzhafte Mischung vom gebratenen Schweinefleisch und geräucherter Leberwurst im Erdäpfelteig	2,80 €
Blutwurstknödl ^{2), 6)}	
geräucherte Blutwurst im Erdäpfelteig	2,80 €
Schmorbraten-Knödl ^{2), 6)}	
in Rotwein geschmorter Jungbullenbraten im Erdäpfelteig	3,00 €
Deftiger Grammlknödl ^{2), 6)}	
gebräunte Speck-Spezialität im Erdäpfelteig	2,80 €
Kasnockerl ¹⁾	
würziger Almkäse mit Schnittlauch im Semmelteig	2,60 €
Spinatknödl ¹⁾	
Blattspinat und Mozzarella im Semmelteig	2,60 €
Knödlplatte für Zwei ^{1), 2), 6)}	
6 verschiedene Knödl mit zweierlei Kraut	21,00 €

Dazu gibt's

Specksauerkraut ^{2), 6)} **2,50 €**

Feines Apfelblaukraut ²⁾ **2,80 €**

Bayerisch Kraut ^{2), 6)} **2,80 €**

Auf Wunsch servieren wir alle Knödl mit Bratensoße

Zur Nachspeis was Süßes

Gefüllte süße Knöderl im Quarkteig

Marillenknödl mit Zuckerbrösl ^{9), 2)}

Schokoladenknödl mit Zuckerbrösl ⁹⁾



2,40 €

2,40 €