

Die große Welt der Knödel aus der Stadl-Küche



Gegrillter Ziegenkäse



auf gebratenen **Tomaten-Basilikum-Knödelscheiben** mit gerösteten Kürbiskernen
dazu mariniertes Kräutersalat an Kürbiskernöldressing 13,90 €

Pfifferlings-Ragout an Lauch-Estragonsoße



Pfifferlinge und Lauchstreifen angebraten
mit Rahm abgelöscht und Estragon verfeinert dazu gebratene **Engadiner Kasspressknödel**
Versucherle 10,90 € 16,90 €



Meisterstück (ca. 400 Gramm) großes Schweinekotelette mit Schwarte gegrillt
mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu **Bier-Brezn-Speckknödel im Glas serviert** 21,00 €

Gezupfte Wildsau aus dem Köppelwald

Wildschweinschulter mit pikantem Gewürzmix im Ofen ca. 8 Stunden gegart an Portweinjus
Aprikosen-Zwiebel-Konfit, Rotkrautsalat dazu gebratene **Pilzknödelscheiben**
und mariniertes Kräutersalat an Kürbiskernöldressing 18,90 €

Wildschweinsteak aus dem Rücken vom Grill

auf Kirsch-Pfeffersoße, dazu servieren wir **Walnuss-Brotknödel aus dem Glas**
und Rotkrautsalat 23,50 €

Knödel-Tapas-Brett

für eine oder mehrere Personen zum Naschen 5 verschiedene Knödelvarianten

Engadiner Kasspressknödel mit Tomatengusto und Parmesan

Pilzknödelscheiben auf Aprikosen-Zwiebel-Konfit

Bier-Brezn-Speckknödel mit Pfifferlingssoße

Tomaten-Basilikumknödel Blattspinat und Gorgonzolasoße

Walnuss-Brotknödel mit mariniertem Kräutersalat an Kürbiskernöldressing

18,50 €

Das Süße Duett im Glas zum Abschluss

Apfel-Brioche Knödel mit Zimtnote

Marillknödel mit Amaretinibutter

dazu servieren wir eine Kugel Walnusseis

6,90 €