

Knödelkunst trifft Biergenuss

Bier- und Knödelfest am Fichtelberg



FICHTELBERGHAUS



Liebe Gäste,

hier oben, wo das Erzgebirge am schönsten ist, möchten wir, dass Sie sich rundum wohlfühlen. In unseren Erzgebirgsstuben trifft echte Gastfreundschaft auf hausgemachte Küche: ehrlich, regional und mit viel Liebe zubereitet.

Bei Ihrem Besuch in unserem Restaurant erhalten Sie eine Vergünstigung im Wert von € 3,00 auf Ihr Parkticket. Die Vergünstigung erhalten Sie in Form eines QR-Codes auf Ihrem Restaurantbeleg.

Mit Schwerbeschädigtenausweis parken Sie kostenlos.

So funktioniert's am Kassensystem:

- 1 Kennzeichen eingeben
- 2 QR-Code unten rechts am Automaten scannen
- 3 Bezahlmethode auswählen
- 4 Den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen und bezahlen

Sie haben noch Fragen? Unser Team ist gern für Sie da!

Vorspeise & Suppe

- Knödelsalat á la Chef**  € 12,90
gemischter Salat mit hausgemachten Knödeln ^(A,C,G)
- Leberknödelsuppe** € 10,90
mit hausgemachten Nudeln und Rinderbrühe ^(A,L)

Hauptgerichte

- Rindergulasch** € 20,90
mit böhmischen Knödeln ^(A,C,G)
- Hirschgulasch** € 23,90
in Pilzrahmsauce; dazu Karlsbader Knödel ^(A,C,G)
- Kartoffelknödel** € 17,90
gefüllt mit geräuchertem Fleisch vom Schwein;
dazu Rotkohl ^(A,C,G)
-

Wild aus eigener Jagd

Unser Wild kommt direkt aus den heimischen Wäldern – aus eigener Jagd, mit Respekt zur Natur. Unser Küchenchef verarbeitet es frisch und mit Hingabe – so entsteht ehrlicher Genuss, der nach Heimat schmeckt.

Hauptgerichte

Gebratene Entenkeule mit Rotkohl und böhmischen Knödeln ^(A,C,G)	€ 23,90
Spinatknödel  mit Käse-Sauce ^(A,C,G)	€ 16,90
Schweinebraten mit Spinat und Kartoffelknödeln ^(A,C,G)	€ 18,90
Gefüllter Hefeknödel mit Rinderhals, Pilzrahmsoße und Röstzwiebeln ^(A,C,G)	€ 22,90

Süße Knödelvariationen

Heidelbeerknödel  mit Quark ^(A,C,G)	€ 10,90
Germknödel  mit Vanillesoße und Mohn ^(A,C,G)	€ 10,90
Nougatknödel  mit fruchtiger Soße und süßen Semmelbröseln ^(A,C,G)	€ 10,90

Für zu Hause

Hausgemachte böhmische Knödel € 6,00
zum Mitnehmen ^(A,C,G)

Hausgemachte Kartoffelknödel € 6,00
zum Mitnehmen ^(A,C,G)

Bier & Knödel – nach Omas Art

Unsere Knödel sind mehr als nur eine Beilage – sie sind eine kleine Reise in die Vergangenheit. Unser Küchenchef Josef „Peppi“ Houdek hat schon als Kind mit seiner Oma in der Küche gestanden. Gemeinsam haben sie Knödel gerollt, gelacht und nebenbei ein Familienrezept geschaffen, das bis heute weiterlebt.

Noch immer knetet Peppi seine Knödel nach dieser alten Tradition – mit ehrlicher Handarbeit, ohne Abkürzungen. Jeder Knödel trägt ein Stück Erinnerung in sich: an Omas warme Küche, an den Duft von frischen Kräutern und an die Freude, etwas mit Liebe zu teilen.

Dazu ein kühles Bier – und fertig ist das Rezept für echtes Fichtelberg-Glück.