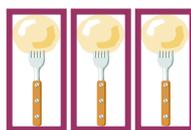




Unsere Saison-Empfehlungen

Unsere aktuellen Saisonempfehlungen
finden Sie auf unserer Homepage
www.irger.at

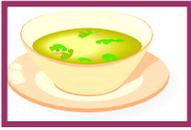


Knödeln Sie mit - von Anfang an

Leberknödelsuppe	3,50
Hascheeknödel (2 Stück) mit Sauerkraut und Gulaschsaft	8,00
Grammelknödel (2 Stück) mit Sauerkraut und Bratensaft	8,00
Innviertler Speckknödel (mit Selchspeck, 3 Stück) mit Sauerkraut	8,00
Gemischter Knödelteller (je ein Speck-, Grammel- und Hascheeknödel) mit Sauerkraut und Bratensaft	9,70
Spinat-Käseknödel (2 Stück) mit Knoblauchsauce und Karottengemüse	8,00
Germknödel (Wartezeit) mit zerlassener Butter und Mohnzucker	5,80
Marillenknödel (Wartezeit) (3 Stück) mit Butterbrösel	6,80

DURCHGEHEND WARME KÜCHE
VON 11.00 – 21.30 UHR

Unseren **Wochenmenüplan** sowie weitere Informationen finden
Sie auch im Internet unter www.knoedelwirt.at und www.irger.at



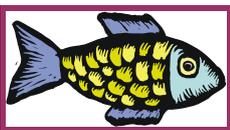
Warme Suppen

Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten oder Leberknödel	3,50
Knoblauchsuppe	3,50
Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken	4,60
Wiener Suppentopf (große Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse)	4,90



Gesundes und Leichtes

Kleiner Salatteller mit Ei	4,80
Salatplatte mit Grillkäse	9,20
Tortelloni mit Quinoafülle mit Tomatenragout und Blattsalat (vegan)	9,10
Fitnesssteller Gemüseteller mit gegrilltem Käse, Putensteak und Kräuterbutter	9,30
Gebackener Camembertspieß mit Schinken umwickelt, dazu Preiselbeerpflirsich und Sauce Tartare	9,00



Fischers Fritz ...

Scholle gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	11,20
Forellenfilet in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel und gemischtem Salat	13,00
Zander Müllerin mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfel und Blattsalat	14,60



Geflügel

Gegrillte Putenbruststreifen

auf gemischtem Salat

9,90

Steirischer Backhendlersalat

Gebackenes Hühnerfilet auf Blattsalat mit Kürbiskernmarinade

9,60

Putenschnitzel in der Knusperkruste

dazu Erdäpfel und gemischter Salat

12,10

Hühnerbrust gegrillt mit Tomaten und Käse überbacken

dazu Kroketten und Gemüse

12,10



Vom Rind und Kalb

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Braterdäpfel und Speckfisolen

16,30

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

15,70

Kalbsnatureschnitzel mit Estragonsauce

dazu Reis und Gemüse

15,70

Rindsgulasch

mit Semmelknödel

8,40



Hits für Kids

Fischstäbchen mit Pommes Frites und grünem Salat

6,50

Kinderschnitzel (vom Schwein) mit Pommes Frites

6,70

1 Stück Hascheeknödel mit Gulaschsaft und Erdäpfelsalat

5,10

1 Stück Semmelknödel mit Bratensaft

3,60

**Sehr gerne servieren wir Ihnen auch viele andere Gerichte in verkleinerter Form.
Bitte fragen sie unsere Mitarbeiter.**



Schweinsschnitzel und mehr

Gebackenes Schweinsschnitzel

mit Erdäpfel und gemischtem Salat

10,50

Cordon bleu

mit Pommes Frites und gemischtem Salat

13,10

Schweinslendchen im Speckmantel

mit Röstitaler und Butterfisolen

14,00

Grillteller mit Schweinskotelett, Putenbrust und Rumpsteak,
dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse

13,80

Schweizer Kotelett mit Schinken und Käse überbacken

dazu Braterdäpfel und Gemüse

11,30



Für Ihre Feiern ...

**Für Ihre Feiern stehen Ihnen Räume
von 18 - 70 Personen zur Verfügung.**

**Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen
gerne bereits ab 6 Personen:**



Brat´l in der Rein ab 11,50 Euro pro Person

Ripperpartie 9,90 Euro pro Person

Knödelpartie 9,70 Euro pro Person

Schlachtplatte 13,00 Euro pro Person (nur ab 10 Personen)

Leckeres vom Schwein, Blunz´n, Haschee-, Grammel- und Speckknödel sowie Semmelknödel, wahlweise mit Stöcklkraut oder warmen Krautsalat

**SIE FINDEN UNS AUCH IM INTERNET UNTER
WWW.KNOEDELWIRT.AT und WWW.IRGER.AT**



Zum Abschluss

Palatschinken (2 Stück) mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	5,50
Eispalatschinke mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, Mandelsplitter und Früchte	6,40
Eispalatschinke „Mon Cherie“ mit 2 Kugeln Schokoladeeis, warmen Kirschen und Schlagobers	6,40
Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers	5,20
Eis-Mohr mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers	5,80
Topfennockerl (Wartezeit!) mit Erdbeersauce, Nussbrösel und Schlagobers (2 Stück/1 Stück)	5,50/3,90
Marillenknödel (Wartezeit!) mit Butterbrösel (2 Stück/1 Stück)	5,50/3,90
Germknödel (Wartezeit!) mit zerlassener Butter und Mohnzucker	5,80
Malakofftorte mit Schlagobers	3,60
Apfelstrudel mit Schlagobers	3,40



Eiskarte – mit Schöller Mövenpick Eis

Eiskaffee	5,50
Coupe Danemark	5,90
Bananensplit	6,10
Heiße Liebe	6,10
Baileys-Eisbecher	6,10
Walnuss Traum Eisbecher	
Cremige Eissorten mit Nüssen und Schokosauce, garniert mit Schlagobers	6,10
Amarena Cream	
Fruchtige Eissorten mit warmen Kirschen, Schokosauce und Schlagobers	6,10
Gemischtes Eis (3 Kugel) mit / ohne Schlagobers	4,10 / 3,60
Eiszwerg (Vanille- und Schokoeis) mit Waffeltüte und Schlagobers	3,40



Warme und kalte Jausengerichte

Essigwurst mit Zwiebel garniert			4,70
Schweizer Wurstsalat			6,60
Rindfleischsalat mit Steirischem Kernöl			7,80
Portion Kochkäse mit Butter			4,70
Fleischbrot mit Kren			3,90
Kalter Schweinsbraten			7,40
Hausbrot oder Semmel	0,80	Gebäck	1,20
Würstel (Frankfurter oder Debreziner) mit Senf und Kren			3,50
Würstel (Frankfurter oder Debreziner) mit Gulaschsaft			4,50
Schinken-Käse-Toast			4,60
Rindsgulasch mit Semmelknödel			8,40
Bernerwürstel mit Pommes Frites und gemischtem Salat			8,30



Wichtige Informationen

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den genannten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Ihre Rechnung erhalten Sie vom Servicepersonal oder an der Schank.



Zur Geschichte unseres Hauses

1891 wurde das **Gasthaus in Planung** gegeben, 1892 erfolgte die Eröffnung als Landesprodukten-Geschäft mit kleiner Krämerei und Ausschank. Von 1901 an wurde es als „Gasthaus zur Stadt Schärding“ von verschiedenen Besitzern und Pächtern geführt, bis es **1958 in den Besitz der Familie Pillichshammer** kam. **1971 übernahm die Tochter** des Besitzers Gertrud mit ihrem Mann Josef Irger das Gasthaus, welches nach mehreren Umbauten **1978 in „Knödelwirt“ umbenannt** wurde. Seit **1993 führt Sohn Markus Irger** den Betrieb in 3. Generation und erweiterte das Gasthaus 1995 mit dem Wintergarten. Im Jänner 2003 wurde zusätzlich das „Hotel Am Grünbachplatz“ auf der gegenüber liegenden Seite des Grünbachplatzes eröffnet.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM GASTHAUS SIND:

**DIENSTAG BIS SAMSTAG VON 9 - 24 UHR,
SONNTAG, FEIERTAG UND MONTAG GESCHLOSSEN**

Unseren **Wochenmenüplan** sowie weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter **www.knoedelwirt.at** und **www.irger.at**



Hotel Am Grünbachplatz

Unser **3***-Hotel Am Grünbachplatz** verfügt über **9 großzügige Zimmer** mit insgesamt 19 Betten. Sie finden hier jeden Komfort eines Stadthotels wie Dusche/WC, Haarfön, Minibar, Kabel-TV, Zimmersafe, Telefon und Internet-Anschluss in allen Zimmern. Darüber hinaus verfügt es über einen hauseigenen Parkplatz.



Die Zimmerschlüssel erhalten sie Dienstag bis Samstag im Gasthaus Irger –Knödelwirt, an Sonn-, Mon- und Feiertagen bei der Check-In-Box 10 Meter rechts neben dem Hoteleingang.