



## Knödeln Sie mit - von Anfang an

<b>Leberknödelsuppe</b>	3,60
<b>Hascheeknödel</b> (2 Stück) mit Sauerkraut und Gulaschsaft	8,60
<b>Grammelknödel</b> (2 Stück) mit Sauerkraut und Bratensaft	8,60
<b>Innviertler Speckknödel</b> (mit Selchspeck, 3 Stück) mit Sauerkraut	8,60
<b>Gemischter Knödelteller</b> je ein Speck-, Grammel- und Hascheeknödel mit Sauerkraut und Bratensaft	10,50
<b>Spinat-Käseknödel</b> (2 Stück) mit Knoblauchsauce und Karottengemüse	8,60
<b>Topfenknöderl</b> (3 Stück) mit Nussbrösel, warmen Erdbeeren und Schlagobers (15 - 20 min Wartezeit)	7,30
<b>Marillenknödel</b> (3 Stück) mit Butterbrösel (15 - 20 min Wartezeit)	7,30

**DURCHGEHEND WARMER KÜCHE  
VON 11.00 - 21.30 UHR**

**Eine Speisenabholung ist auch weiterhin möglich!**

**Wir ersuchen um Vorbestellung:  
per E-Mail unter [gasthaus@irger.at](mailto:gasthaus@irger.at)  
oder telefonisch unter 07242 47205**

Unseren **Wochenmenüplan** sowie weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter [www.knoedelwirt.at](http://www.knoedelwirt.at) und [www.irger.at](http://www.irger.at)

## Aus dem Suppentopf

---

**Rindsuppe** mit Nudeln, Frittaten oder Leberknödel 3,60

**Knoblauchsuppe** mit Croutons 3,60

## Salate, Gesundes und wenig Fleisch ...

---

**Bunter Salatteller mit Grillkäse** 9,50

**Thunfischsalat Nizza** 9,00

**Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven** 9,00

**Steirischer Backhenderlsalat**  
Gebackenes Hühnerfilet auf Blattsalat mit Kürbiskernmarinade 10,20

**Gegrillte Putenbruststreifen**  
auf gemischtem Salat 10,50

**Couscous-Karotten-Laibchen (vegan)**  
mit Tomaten-Kokossauce und Blattsalat 9,80

**Gebackener Camembertspieß mit Schinken unwickelt,**  
dazu Erdäpfel, Preiselbeeren und Sauce Tartare 9,90



## Für unsere Kinder

---

**Fischstäbchen** mit Pommes Frites und grünem Salat 6,70

**Kinderschnitzel** (vom Schwein) mit Pommes Frites 7,10

**1 Stück Hascheeknödel** mit Gulaschsaft und Erdäpfelsalat 5,50

## Aus den Gewässern

---

### Scholle gebacken

mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare

12,10

### Forellenfilet in Kürbiskernpanier gebacken

mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat

13,80

### Zander Müllerin

mit Kräuterbutter, Petersilerdäpfel und Blattsalat

15,50

## Immer wieder gerne gegessen

---

### Hühnerschnitzel in Sesampanier gebacken,

dazu Reis und gemischter Salat

12,90

### Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken

dazu Kroketten und Gemüse

12,90

### Chili-Cheese-Burger

(180g Rindfleisch mit Cheddar Cheese, Chili, Tomaten, Zwiebel, Salat & Kernöl-Mayonnaise), Wedges und Sauerrahmdip

12,20

### Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Braterdäpfel und Speckfisolen

16,80

**Gerne bereiten wir für Sie viele Gerichte auch in verkleinerter Form zu!**

## 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 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.

# Klassiker aus der Wirtshausküche

<b>Klassisches Rindsgulasch</b> mit Semmelknödel	9,00
<b>Gebackenes Schweins-Wienerschnitzel</b> mit Erdäpfel und gemischtem Salat	11,30
<b>Cordon bleu</b> (vom Schwein) mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat	13,80
<b>Schweinslendchen in der Pfeffersauce</b> mit Braterdäpfel und Butterfisolen	14,50
<b>Grillteller</b> mit Schweinsfilet, Putenbrust und Rumpsteak, dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	14,40
<b>Bernerwürstel</b> mit Pommes Frites und gemischtem Salat	8,90

## 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:



<b>Brat'1 in der Rein</b>	ab 11,80	Euro pro Person
<b>Irger's Schnitzerplatte</b>	11,80	Euro pro Person
<b>Ripperlpartie</b>	10,50	Euro pro Person
<b>Knödelpartie</b>	10,50	Euro pro Person
<b>Schlachtplatte</b>	13,40	Euro pro Person (nur ab 10 Personen)

Gebratener Schweinsschopf oder -karree, Surbraten, Blunz'n, Haschee-, Grammel- und Speckknödel sowie Semmelknödel und Erdäpfel, wahlweise mit Stöcklkraut oder warmen Krautsalat

## Süßes zum Abschluss

---

<b>Palatschinken</b> (2 Stück) mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	5,90
<b>Eispalatschinke</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, Mandelsplitter und Früchte	6,70
<b>„Moar im Hemd“</b> mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers	6,10
	ohne Eis 5,50
<b>Marillenknödel</b> (15 - 20 min Wartezeit) mit Butterbrösel (2 Stück/1 Stück)	5,90/4,10
<b>Topfenknöderl</b> (15 - 20 min Wartezeit) mit Nussbrösel, warmen Erdbeeren und Schlagobers (2 Stück/1 Stück)	5,90/4,10
<b>Malakofftorte</b> mit Schlagobers	3,80

## Kalte und warme Jausen

---

<b>Essigwurst</b> mit Zwiebel	5,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	7,00
<b>Rindfleischsalat</b> mit Kernöl aus der Welser Heide	8,00
<b>Kalter Schweinsbraten</b> mit Gurkerl, Senf und Kren	7,90
<b>Würstel</b> mit Senf und Kren / mit Gulaschsaft (Frankfurter oder Debreziner)	3,80/4,80
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	4,80
<b>Hausbrot</b> oder <b>Semmel</b>	0,80
<b>Gebäck</b>	1,30