* Nachrichten

*

10 MAI 1953

DIE GESCHICHTE DER KNALLHÜTTE – EINE REISE DURCH DIE ZEIT

hrlichkeit auf dem Teller und im Glas

In einer Welt voller künstlicher Aromen und leerer Versprechen besinnen wir uns auf das, was unsere Heimat so reich macht: ebrliche Zutaten, traditionelle Rezepte und bandwerkliches Können. Was auf Ihren Teller kommt, ist ein Spiegelbild unserer Region. Wir täuschen nichts vor und verstecken nichts. Unser Schnitzel ist so, wie ein Schnitzel sein muss. Unser Schweinebraten schmeckt nach Geduld und unsere Biersoße nach der Seele der benachbarten Hütt-Brauerei. Diese unverfälschte

Qualität ist unser Respekt vor dem Produkt und unser Versprechen an Sie.

UNSERE GESCHICHTE BEGINNT NICHT MIT EINEM LEEREN BLATT, SONDERN MIT EINEM VERSPRECHEN, DAS ÜBER JAHRHUNDERTE GEHALTEN WURDE. SIE IST DAS FUNDAMENT, AUF DEM UNSER HAUS HEUTE STEHT, UND DIE SEELE, DIE MAN IN JEDEM WINKEL SPÜREN KANN.



EIN ORT DES ZUSAMMENKOMMENS



Die Knallbütte war schon immer mehr als nur ein Ort zum Essen und Trinken. Sie war Poststation, Treffpunkt und Zufluchtsort. Diese Tradition führen wir fort. Wir sind der Ort, an dem Geschäftsabschlüsse mit einem Handschlag besiegelt, Hochzeiten mit Freudentränen gefeiert und Freundschaften bei einem kühlen Bier vertieft werden. Wir schaffen den Rahmen für die wichtigen Momente im Ieben—die lauten und die leisen. Denn wir glauben fest daran, dass die schönsten Erinnerungen dort entstehen, wo Menschen in einer berzlichen und ungezwungenen Atmosphäre zusammenkommen.

Speisekarte

10 MAI 1953

FÜR DEN KLEINEN HUNGER!

KARTOFFEL LAUCH SUPPE 7.90€

MIT STÜCKCHEN VON AHLER WURSCHT UND BROT

AHLE WURSCHT PLATTE 11,90€

AHLE WURSCHT, BUTTER, BROT UND ESSIGGURKE

OFENKARTOFFEL 11.90€

GEFÜLLT MIT SPECK, MAIS, SCHMAND UND ETWAS SALAT

BIERGULASCH SUPPE 11.90€

IN SCHWARZBIER GESCHMORTES RINDERGULASCH MIT BROT

SPECKKUCHEN MIT SCHMAND 5,90€

NORDHESSISCHER SPECKKUCHEN MIT SCHMAND DIP



SALATE



BEILAGEN SALAT 3,90€
EINE MISCHUNG AUS ROMANASALAT UND WILDKRÄUTERN VEREDELT MIT HONIG SENF DRESSING

SALAT MIT LAUWARMEN ZIEGENKÄSE 14,90€ (VEGETARISCH)
PREISELBEERDRESSING, GERÖSTETE WALNÜSSEN EINGELEGTEN ZWIEBELN UND 10MATEN DAZU ETWAS BROT

BACKHENDL SALAT 14,90€ SALAT ANGEMACHT IN HONIG SENF DRESSING DAZU SAFTIGE BACKHENDL STREIFEN, EINGELEGTEN ZWIEBELN UND TOMATEN MIT ETWAS BROT



o Gastfreundschaft ein Erbe ist

Unsere lange Geschichte ist kein verstaubtes Kapitel in einem Buch. Sie ist der lebendige Herzschlag unseres Hauses, der tägliche Leitfaden für unser Handeln und das Fundament unserer tiefsten Überzeugung: Die Knallbütte ist mehr als nur ein Gasthaus - sie ist ein Zuhause auf Zeit.

Diese Philosophie haben wir nicht in einem Seminar gelernt. Sie wurde uns über Generationenvererbt. durch Feuer, Feste und harte Arbeit geformt und wird heute von unserem gesamten Team mit Herzblut gelebt. Sie ruht auf drei einfachen, aber unverrückbaren Säulen.



* Speisekarte

*

10 MAI 1953

HAUSGEMACHTE BURGER!

DER SAFTIGE 16,90€

BRIOCHE, CHIPOTLEAIOLI, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN, SAFTIG GEBRATENES PATTY, KÄSE, SPECK, BBQ ZWIEBELN UND DAZU POMMES

BACKHENDL 15,90€

BRIOCHE, CHIPOTLEAIOLI, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN, SAFTIG GEBACKNES HENDL GETOPT MIT KRAUT, PREISELBEEREN UND DAZU POMMES

DER KNALLHÜTTER 16,90€

BRIOCHE, CHIPOTLEAIOLI, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN, SAFTIG GEBRATENES PATTY, KÄSE, SPECK, ZWIEBELN, PILZE, PFEFFERSOSSE UND DAZU POMMES

SAFTIGER MUSHROOM 15,90€ (VEGAN)

VERGANER BRIOCHE, SESAMDRESSING, SALAT, EINGELGTE ZWIEBELN MIT SOJA GLASIERTE AUSTERNPILZE UND DAZU POMMES

end brize i ominis



Die Keimzelle des Genusses

Es war der 21. März des Jahres 1752, als Johann Friedrich Pierson, Sohn einer aus Metz eingewanderten Hugenotten-Familie, die offizielle Konzession für das "Kessel-Bier-Brauen" erhielt. Zunächst nur für den eigenen Ausschank gedacht, war dies die Geburtsstunde einer Legende. Seit diesem Tag befindet sich die Knallhütte in ununterbrochener Folge im Besitz der Nachkommen Piersons - ein seltenes und stolzes Zeugnis für Beständigkeit und Familientradition.



* Speisekarte

10 MAI 1953

HAUPTSPEISEN!

KÄSESPÄTZLE 13,90€ (VEGETARISCH)

LECKERE SPÄTZLE LEICHT ANGEMACHT MIT HAUSEIGENER GEMÜSEBRÜHE, BERGKÄSE UND HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN

LEBERKÄSE 13,90€

KROSS GEBRATENER LEBERKÄSE MIT SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN UND DAZU ETWAS SÜSSEN SENF

BRAUHAUS BRATWURST 15,90€

ZWEI HAUSMACHER BRATWÜRSTE MIT KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT NACH ART DES HAUSES UND BIERSOSSE

BIERKOTELETT 21,90€

IN BIERSOSSE GESCHMORTE SCHALOTTEN DAZU EIN SAFTIG GEBRATENES KOTELETT, KARTOFFELPÜREE, BROCCOLINI UND MÖHREN

RINDERROULADE 24,90€

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE MIT ROTKOHL NACH ART DES HAUSES. KLÖSSEN UND SOSSE

BIERGULASCH 15,90€

IN SCHWARZBIER ZART GESCHMORTES RINDERGULASCH DAZU SPÄTZLE

SCHWEINEBRATEN 17,90€

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN, ROTKOHL NACH ART DES HAUSES, KLÖSSEN UND BIERSOSSE

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 21,90€

GEFÜLLT MIT BERGKÄSE UND ROHEM SCHINKEN DAZU BRATKARTOFFELN UND BIERSOSSE

LENDCHEN IM SPECKMANTEL 24,90€

SAFTIG GEBRATENE LENDCHEN VOM SCHWEIN MIT SPÄTZLE, BROCCOLINI, MÖHREN UND PFEFFERSOSSE

RUMPSTEAK 220G 27,90€

RUMPSTEAK MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTER BUTTER UND DAZU POMMES

BRAUHAUS HAXE 19,90€

KNUSPRIG GEBACKENE HAXE MIT KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT NACH ART DES HAUSES UND BIERSOSSE



* Speisekarte

*

10 MAI 1953

SCHNITZEL!

PAPRIKA SCHNITZEL 18,90€

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT POMMES UND SALAT

SCHMAND SCHNITZEL (KALTE SCMANDSOSSE)18,90€

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT POMMES UND SALT

CHAMPIGNON SCHNITZEL 18,90€

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT POMMES UND SALAT

BRAUHAUSSCHNITZEL 19,90€

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS PANIERT MIT SENF UND MEERRETTICH UND DAZU SPECKKARTOFFELSALAT NACH ART DES HAUSES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 24,90€

MIT LECKEREM SPECKKARTOFFELSALAT NACH ART DES HAUSES UND PREISELBEEREN

KNALLHÜTTER SCHNITZEL 20,90€

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT SPECK, ZWIEBEL UND SENF BESTRICHEN UND DANN PANIERT DAZU REICHEN WIR POMMES, BIERSOSSE UND EINEN BEILAGEN SALAT

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

KINDERSCHNITZEL MIT POMMES 7,90€

FISCHSTÄBCHEN MIT KARTOFFELPÜREE 7,90€



NUGGETS MIT POMMES 7,90€

KINDERBURGER MIT POMMES 7,90€





* Speisekarte

*

10 MAI 1953

GEBEN SIE IHREM GERICHT DAS GEWISSE EXTRA

KARTOFFELGRATIN 4,90€

KARTOFFELPÜREE NACH KNALLHÜTTER ART 4.90€

MIT BIERSOSSE, SPECK UND RÖSTZWIEBELM

DIRTY POMMES 4,90€

KNALLHÜTTER POMMESGEWÜRZ, SPECK, PARMESAN UND SRIRACHAMAYO

BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN 4,90€ KÄSESPÄTZLE 4,90€

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

APFELSTRUDEL 6,90€

VANILLESOSSE, KANDIERTE WALNÜSSE UND PUDERZUCKER

SCHOKO LAVA CAKE 8,90€

FRUCHTGEL, VANILLEEIS,IEIN CRUNSH AUS OREO, WEISSERSHOKOLADE, KANDIERTEN WALNÜSSEN UND SCHOKONETZ

ZIMT PANNACOTTA 7,90€

GLÜHWEINGEL EINEN CRUNSH AUS OREO, WEISSERSCHOKOLADE UND KANDIERTEN WALNÜSSEN

FALSCHES BIER IM GLAS 4,90€

Ein neues Kapitel beginnt – mit Respekt vor dem Gewachsenen

Mit der Übernahme des traditionsreichen Brauhaus Knallhütte in 2025 setzen wir eine Geschichte fort, die seit Jahrhunderten Menschen zusammenbringt. Als neue Pächter verstehen wir uns nicht als Neuanfang, sondern als Fortführung eines Erbes –



mit ehrlicher Gastfreundschaft, gelebter Qualität und einem tiefen Respekt vor dem, was hier gewachsen ist. in der neuen Knallhütte. Sie bleibt, was sie war: ein Ort zum Wohlfühlen. Und wird zugleich: ein Ort, an dem Zukunft entsteht.

