

FÜR DEN KLEINEN HUNGER!

KARTOFFELLAUCHSUPPE 8 * A, G, L, M
MIT STÜCKEN VON AHLER WURSCHT UND BROT

AHLE WURSCHT PLATTE 12 * A, G, F, M
AHLE WURSCHT, BROT, BUTTER, ESSIGGURKE

OFENKARTOFFEL 12 * L, G
GEFÜLLT MIT SPECK, MAIS, SCHMAND UND ETWAS SALAT

BIERGULASCHSUPPE 12 * A, F, L, M

Wo 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. Das Brauhaus Knallhütte ist mehr als nur ein Gasthaus – es ist ein Zuhause auf Zeit.

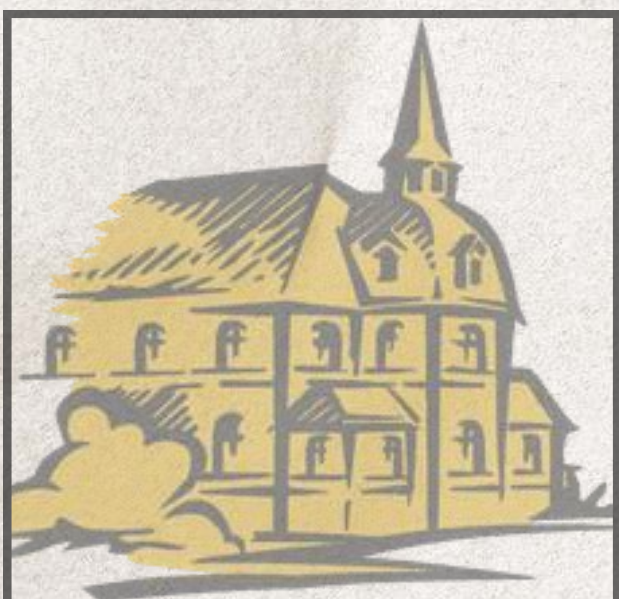
Diese Philosophie haben wir nicht in einem Seminar gelernt. Sie wurde uns über Generationen vererbt, durch Feuer, Feste und harte Arbeit geformt und wird heute von unserem gesamten Team gelebt. Sie ruht auf drei einfachen, aber unverrückbaren Säulen.

**SALATE**

BEILAGENSALAT 4 * M,
EINE MISCHUNG AUS ROMANASALAT UND WILDKRÄUTERN MIT HONIGSENF Dressing

SALAT MIT LAUWARMEN ZIEGENKÄSE 15 * A, M, G, H
PREISELBEER Dressing, GER. WALNÜSSE, EINGELEGTE ZWIEBELN, TOMATE, BROT

BACKHENDLSALAT 15 * A, C, L, M, G, F
SALAT ANGEMACHT IN HONIG- SENF Dressing DAZU SAFTIGE BACKHENDLSTREIFEN, EINGELEGTE ZWIEBELN, TOMATEN UND BROT



HAUPTGERICHTE !

KÄSESPÄTZLE 14 *A, C, G, L
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE IN LEICHTER GEMÜSEBRÜHE, VERFEINERT MIT BERGKÄSE UND KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN.

BAYERISCHER LEBERKÄSE 14 * C, M, L
KNUSPRIG GEBRATENER LEBERKÄSE MIT SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN UND EINEM HAUCH SÜSSEN SENF

KNALLHÜTTER KALBSGESCHNETZELTES 22 * A,L,G,M
MIT FRISCHEN CHAMPIGNIOS IN WEISSWEINRAHMSAUCE DAZU BUTTERSPIÄTZLE UND SALATTELLER

BRAUHAUS-BRATWURST 16 * A, G, L, F, M
2 HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTE MIT KARTOFFELPÜREE, HAUSGEMachten SAUERKRAUT UND BIERJUS.

KNALLHÜTTER KLOPS 16 * A, G, L, F, M
SAFTIG GEBRATENE FRIKADELLE, MIT KARTOFFELPÜREE UND CREMIGES WIRSINGGEMÜSE, KRÄFTIGE DUNKELE SOSSE

BIERGULASCH 16 * A, C, L, M
ZARTES RINDERGULASCH IN DUNKELN BIER GESCHMORT MIT SPÄTZLEN SERVIERT.

BIERGULASCH 20 * A, F, L, M
ZARTES RINDERGULASCH IN DUNKELN BIER GESCHMORT MIT ROTKOHL UND KLÖSSEN

ZWIEBEL ROSTBRATEN 26 * A, F, L, M
2 SAFTIGE SCHEIBEN ROASTBEEF AUF PORTWEINJUS DAZU GEBRATENES GEMÜSE

CORDON BLEU 22 * A, C, F, G, L, M
SCHWEINELACHS GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND KÄSE, BRATKARTOFFELN UND BIERJUS

LENDCHEN IM SPECKMANTEL 25 * A, C, F, G, L, M
SAFTIG BEBRATENES SCHWEINEFILET MIT SPÄTZLE, BROCCOLINI, KAROTTEN UND PFEFFERSOSSE

RUMPSTEAK 220G 32 * A, G, L, M
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, SALAT UND POMMES

SPARERIBS 20 * A, F, G, L, M
POMMES, SALAT, MAISKOLBEN, BBQ SAUCE, SCHMAND SAUCE (KALT)

CURRYWURST 14 * A, F, G, L, M
FRISCHE, GROBE HAUSMACHER BRATWURST MIT EIGENS GEMACHER CURRYSOSSE, POMMES UND BEILAGENSALAT

PICATTA MILANESE 21
HÄHNCHENBRUST IN KÄSE-EI HÜLLE AUF BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE UND WILDEN BROCCOLI





HAUSGEMACHTE BURGER!

DER SAFTIGE 17 * A, C, G, F, L, M
BRIOCHE, CHIPOTLE AIOLI, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN, SAFTIG GEBRATENES PATTY, KÄSE, SPECK, BBQ ZWIEBELN UND DAZU POMMES

BACKHENDL 16 * A, L, F, M, C, G
BRIOCHE,CHIPOTLE AIOLI, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN, SAFTIG GEBACKENES HENDL, GETOPPT MIT KRAUTPREISELBEEREN UND DAZU POMMES

DER KNALLHÜTTER 17 * A, C, F, G, L, M
BRIOCHE, CHIPOTLE AIOLI, EINGELEGTE ZWIEBELN, SAFTIG GEBRATENES PATTY, KÄSE, SPECK, ZWIEBELN, PILZE PFEFFERSOSSE UND DAZU POMMES

SAFTIGER MUSHROOM (VEGAN) 17 * A, F, L, M, N
VEGANER BRIOCHE, SASAMDRESSING, SALAT, EINGELEGTE ZWIEBELN MIT SOJA GLASIERTE AUSTERNPILZE UND DAZU POMMES



The Cradle of
Enjoyment

1752

Es war der 21. März des Jahres 1752, als Johann Friedrich Pierson, Sohn einer aus Metz eingewanderten Huguenottenfamilie, 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.





SCHNITZEL!

PAPRIKA SCHNITZEL 19

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT POMMES UND SALAT

* A, C, L, M

SCHMAND SCHNITZEL (KALTE SCHMANDSOSSE) 19

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT POMMES UND SALAT

* A, C, L, M, G

CHAMPIGNON SCHNITZEL 19

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT POMMES UND SALAT

* A, C, L, M

BRAUHAUSSCHNITZEL 20

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

* A, C, L, M, G

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 25

MIT LECKEREM SPECKKARTOFFELSALAT NACH ART DES HAUSES UND PREISELBEEREN

* A, C, L, M

KNALLHÜTTER SCHNITZEL 21

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINELACHS MIT SPECK, ZWIEBELN UND SENF BESTRICHEN UND DANN PANIERT
DAZU REICHEN WIR POMMES, BIERSSOSSE UND EINEN BEILAGENSALAT

* A, C, L, M, F

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)

KEIN HUNGER... KINDERSCHNITZEL MIT POMMES 8

* A, C, L, M

ICH MAG NICHT... NUGGETS MIT POMMES 8

* A, D, G

BOCK NÖ... KINDERBURGER MIT POMMES 8

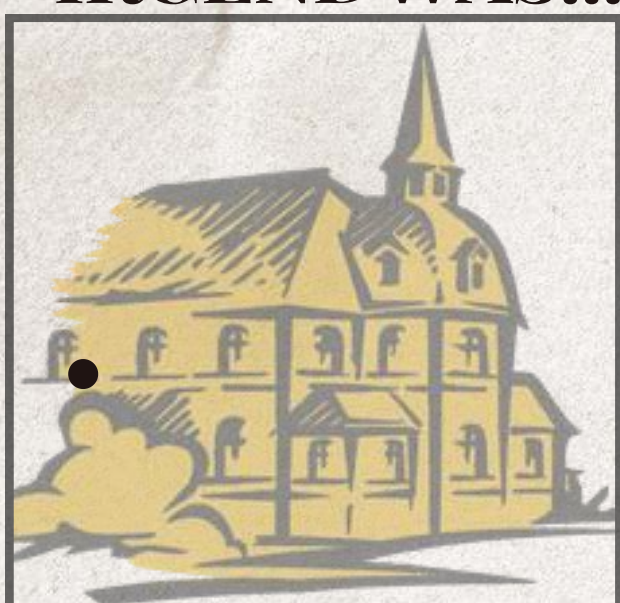
* A, C, F, L, M

IST MIR EGAL... FISCHSTÄBCHEN MIT PÜREE 8

* A, G, L, M

IRGENDWAS... NUDELN MIT TOMATENSOSSE 8

* A, C, F, G



* INFORMATION ALLERGENE !



* Speisekarte *

10 MAI 1953

GEBEN SIE IHREM GERICHT DAS GEWISSE EXTRA

KARTOFFELGRATIN 5 * G, L, M

KARTOFFELPÜREE NACH KNALLHÜTTER ART 5 * A, F, G, L, M

MIT BIERSUACE, SPECK UND RÖSTZWIEBELN

DIRTY FRIES 5 * G, L, M, N

KNALLHÜTTER POMMESGEWÜRZ, SPECK, PARMESAN UND SRIRACHAMAYO

BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBEL 5 *

KÄSESPÄTZLE 5 * A, C, G, L, M

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

APFELSTRUDEL 7 * A, C, F, G, H, M

VANILLESOSSE, KANIDERTE WALNÜSSE UND PUDERZUCKER

SCHOKO LAVA CAKE 9 * A, C, F, G, H

FRUCHTSPIEGEL, VANILLEEIS, KANDIERTEN WALNÜSSEN
UND SCHOKONETZ

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE 8

MIT VANILLESAUCE

RESPEKT

*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 sehen wir uns nicht als Neuanfang sondern als Fortführung eines Erbes -



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

