KNÖDEL MONTAG

KNÖDEL'n in der Winebar TOVINO

wir bitten um Reservierung von 18:00-20:30 Uhr (geöffnet bis 23:30 Uhr)

Heute gibt es hausgemachte Knödelvariationen.

DER BEGINN

Kleiner Brotkorb dazu Aufstriche . Bio-Olivenöl . schwarzes Pazifiksalz

ZUM KNÖDEL'n

Tiroler Speckknödel Bauernspeck

Tiroler Bergkäseknödel Bergkäse jung & alt

Wiener Tafelspitzknödel Tafelspitz . Kren . Petersilie

Caprese Knödel Mozzarella . Basilikum . Tomaten . Rucolla

Chorizo Knödel Chorizo . Paprika . Pikant

Black Gin-Tonic Knödel (alkoholfrei) Wacholder . Kohle . Ingwer . Limette

 $\textbf{Curry-Wurst Kn\"{o}del} \ \mathsf{Landj\"{a}ger} \ . \ \mathsf{Tomaten} \ . \ \mathsf{Curry} \ . \ \mathsf{pikant}$

Zum Knödel'n servieren wir

geriebenen Bergkäse . braune Bergbutter . hausgemachten Krautsalat 2 Knödel € 17,- / 3 Knödel € 23,- / 4 Knödel € 29,-

ZUM SCHLUSS

Croccante alle Manderole aus der italienische Manufaktur € 8,50

Apfeltartare aus der italienischen Manufaktur € 8,50

Steirervanille Bourbon-Vanilleeis aus Madagaskar mit steirer Kürbiskernöl € 6,90