

Wandern, biken und entspannen  
**mitten in der Natur**  
Regionale Gerichte und Vesper  
**direkt aus der Natur**

**- JEDEN SAMSTAG -**  
**WIESN-SPECIAL**  
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf  
und Brezel für **6,90 €**



Samstag, den 26. Dezember 2020

**Knusprige Entenkeule**  
an einer Orangensoße dazu Kartoffelknödel  
und Rotkohl

Sonntag, den 27. Dezember 2020

**Rinderroulade "Bürgerliche Art"**  
dazu Kartoffelbrei

Montag, den 28. Dezember 2020

**Spaghetti Bolognese**  
mit Parmesan  
und kleinem Salat

Dienstag, den 29. Dezember 2020

**Gefüllter Schweinebraten**  
an einer Dörzwetschgen-Soße  
dazu grüne Nudeln

Mittwoch, den 30. Dezember 2020

**Frischer Blumenkohl**  
mit gekochtem Schinken und Bergkäse überbacken  
dazu Petersilien-Kartoffeln

Donnerstag, den 31. Dezember 2020

**Schwäbische Maultaschen**  
an einer Tomatensoße  
mit Bergkäse überbacken

„Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr  
und freuen uns mit Ihnen auf das kommende Jahr 2021.  
Ihre Familie Fahrner und das Team der Kniebishütte“

**Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!**

Ihnen fehlt noch ein Geschenk?  
Sie möchten uns weiterempfehlen?  
Bei unserem Personal erhalten Sie Gutscheine oder bestellen  
Sie ihn einfach online unter -> [info@kniebishuette.de](mailto:info@kniebishuette.de)

**GEBURTSTAG - HOCHZEIT - JAHRESFEIER**

Ihr Abend in der Kniebishütte. Wir bieten Ihnen:  
\* individuelle Absprache für Ihr persönliches Event  
\* gemütliches Ambiente für bis zu 60 Personen  
\* 3 oder 4 Gang Verwöhnmentü oder Buffet

Unsere Kniebis-Hütte ist ein Traum  
aus Holz, ein Bekenntnis zur Heimat:  
Fast 90 Kubikmeter Weißtannen-Holz  
aus dem Freudenstädter Gewinn  
Sulzhau wurden beim Bau der  
Hütte verarbeitet. Wir würden uns  
freuen Ihnen ein unvergessliches  
Fest zu bereiten.



**Kniebis-Hütte**, Familie Fahrner  
Straßburger Straße an der B28  
72250 Freudenstadt-Kniebis  
Telefon 07442 121-160, Fax 07442 121-177  
außerhalb der Öffnungszeiten: Telefon 07449 920-0  
[info@kniebishuette.de](mailto:info@kniebishuette.de) | [www.kniebishuette.de](http://www.kniebishuette.de)

*Rosa Zeiten*  
*für unsere Schliffkopf-Arrangements*

Buchen Sie mindestens 5 Übernachtungen während  
unserer Rosa Zeiten im Nationalpark-Hotel  
Schliffkopf und wir schenken Ihnen 15% auf den  
Übernachtungspreis.

*Rosa Zeiten*  
06.01.2021 - 07.02.2021

*Inklusivleistungen*

- \* Schliffkopf 1/2-Pension  
(Frühstücksbuffet, 5-Gang-Abendmentü)
- \* kostenlose Teilnahme am WohlFit-Programm
- \* Nutzung des Wellness-Bereiches  
(Innen-/Außenpool, Saunawelt, Fitnessraum)
- \* Bereitstellung von Sauna- und Badetücher sowie  
Badeslipper und Bademantel

**Nationalpark-Hotel Schliffkopf**  
Schliffkopf 1, 72270 Baiersbronn  
Tel.: 07449 920 0 Fax.: 07449 920 199

Tagesspezialitäten  
in der  
**Kniebishütte**  
**Dezember 2020**



## Unsere Tagesmenüs für 17,99 €

Suppe 4,50 €

Hauptgang 12,50 €

Dessert 4,80 €

### **Kontakt:**

Kniebis-Hütte, Familie Fahrner  
Straßburger Straße an der B28  
72250 Freudenstadt-Kniebis  
Tel.: 07442 121-160 Fax: 07442 121-177  
info@kniebishuette.de, www.kniebishuette.de

### **Öffnungszeiten: Sommerzeit ab 01.04.2021:**

MO - SO: 11.00 - 19.30 Uhr (Küche 11:30 - 19.00 Uhr)

### **Öffnungszeiten: Winterzeit ab 09.11.2020 :**

MO-SA: 11.00 - 18.30 Uhr (Küche 11:30 - 18.00 Uhr)

Sonntag und in den Weihnachtsferien (25.12.20 - 07.01.21):  
10.00 Uhr - 19.30 Uhr (Küche 11:30 - 19.00 Uhr)

Stuttgart → Kniebis-Hütte: 100 km

Straßburg → Kniebis-Hütte: 60 km

Freudenstadt → Kniebis-Hütte: 9 km

**Kniebis-Hütte** → **Natur: 0 m**

Wir empfehlen zu unseren Tagesgerichten  
einen knackigen Marktsalat 5,90 €

### **Dienstag, den 01. Dezember 2020**

#### **Stuttgarter Rahmschnitzel**

an einer Pilzrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle

### **Mittwoch, den 02. Dezember 2020**

#### **Nudeln Don Alfredo**

an einer Pilze-Schinken-Käsesauce  
dazu Parmesan

### **Donnerstag, den 03. Dezember 2020**

#### **Poularden-Keule**

in Riesling-Soße dazu Gemüsereis

### **Freitag, den 04. Dezember 2020**

#### **Zanderfilet kross gebraten "Müllerin Art"**

dazu Kartoffellauchbrei

### **Samstag, den 05. Dezember 2020**

#### **Schweinerückensteak "Mailänder Art"**

an einer Tomatensoße  
dazu Spaghetti und Parmesan

### **Sonntag, den 06. Dezember 2020**

#### **Rinderroulade "Bürgerliche Art"**

dazu Kartoffelbrei

### **Montag, den 07. Dezember 2020**

#### **Rinderzunge**

an einer Madeirasauce dazu Erbsen  
und Kartoffelkroketten

### **Dienstag, den 08. Dezember 2020**

#### **Kalbsleber nach "Art der Normandie"**

dazu Kartoffelbrei

### **Mittwoch, den 09. Dezember 2020**

#### **Fleischküchle**

an einer Rahmsauce mit Karottenstäbchen  
und Kartoffelkroketten

### **Donnerstag, den 10. Dezember 2020**

#### **Geschnetzelte Schweinenieren**

an einer Sauersauce dazu Bratkartoffeln  
und Preiselbeeren

### **Freitag, den 11. Dezember 2020**

#### **Gebackenes Rotbarschfilet**

an einer Remouladensauce mit Zitrone  
und Kartoffel-Gurkensalat

### **Samstag, den 12. Dezember 2020**

#### **Warmer Fleischkäse**

an einer Rahmsauce mit Spiegelei  
dazu Kartoffel-Gurkensalat

### **Sonntag, den 13. Dezember 2020**

#### **Schwäbischer Sauerbraten**

mit Rotkohl und Serviettenknödel

### **Montag, den 14. Dezember 2020**

#### **Königsberger Klopse**

an einer Kapernsauce  
dazu Kartoffelstampfer

### **Dienstag, den 15. Dezember 2020**

#### **Hausgemachte Blutwurst Maultaschen**

an einer Zwiebel-Apfel-Rotweinsauce  
dazu Kartoffelbrei

### **Mittwoch, den 16. Dezember 2020**

#### **Schwäbische Kutteln**

an einer Spätburgundersauce  
dazu Bratkartoffeln

### **Donnerstag, den 17. Dezember 2020**

#### **Putensteak**

mit Tomaten-Mango-Soße  
dazu Spaghetti

### **Freitag, den 18. Dezember 2020**

#### **Duo von Edelfischen**

an einer Sektschaumsauce  
dazu Gemüsereis

### **Samstag, den 19. Dezember 2020**

#### **Gekochte Rinderbrust**

an einer Meerrettichsauce  
dazu Bouillonkartoffeln

### **Sonntag, den 20. Dezember 2020**

#### **Kalbstafelspitz "Großmutter Art"**

dazu hausgemachte Spätzle

### **Montag, den 21. Dezember 2020**

#### **Hütten-Burger**

nach Art der Kniebishütte  
mit Pommes-Frites

### **Dienstag, den 22. Dezember 2020**

#### **Riesenbratwurst**

an einer Jus mit Kohlrabi-Gemüse  
und Kartoffelbrei

### **Mittwoch, den 23. Dezember 2020**

#### **Maultaschen vom heimischen Reh**

an einer Spätburgundersauce  
mit Kartoffelsalat und Nudeln

### **Donnerstag, den 24. Dezember 2020**

#### **Cordon Bleu vom Schweinerücken**

dazu Pommes Frites

### **Freitag, den 25. Dezember 2020**

#### **Gefüllte Kalbsbrust**

an einer Rahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle