

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

Unsere nächsten Hüttenabende:

Freitag, 03.05.2019

Freitag, 05.07.2019

Freitag, 02.08.2019



Samstag, den 25. Mai 2019

Gekochte Rinderbrust
an einer Meerrettichsoße
mit Bouillonkartoffeln
und Preiselbeeren

Sonntag, den 26. Mai 2019

Gefüllte Kalbsbrust
an einer Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle

Montag, den 27. Mai 2019

Hüttenbratwurst
an einer Jus mit Kohlrabi Gemüse
und Kartoffelbrei

Dienstag, den 28. Mai 2019

Deutscher Spargel
mit gekochter Schinken-Sahne-Soße Hollandaise
dazu neue Kartoffeln

Mittwoch, den 29. Mai 2019

Kalbsleber
an einer Apfel-Calvados-Soße dazu Kartoffelbrei

Donnerstag, den 30. Mai 2019

Schwäbischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Speckknödel

Freitag, den 31. Mai 2019

Gebackenes Filet vom Rotbarsch
an einer Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat

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

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 Verwöhnmenü 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 | www.kniebishuette.de

Rosa Zeiten

für unsere Schliffkopf-Arrangements

Buchen Sie mindestens 3 Übernachtungen während
unserer Rosa Zeiten im Nationalpark-Hotel
Schliffkopf und wir schenken Ihnen 15%!

Rosa Zeiten

18.11.2019 - 22.12.2019

Inklusivleistungen

- * Schliffkopf ¹/₂-Pension
(Frühstücksbuffet, 5-Gang-Abendmenü)
- * 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

Schwarzwaldhochstraße, 72270 Baiersbronn

Tel.: 07449 920 0 Fax.: 07449 920 199

info@schliffkopf.de | www.schliffkopf.de

Tagesspezialitäten
in der

Kniebishütte

Mai 2019



Unsere Tagesmenüs für 16,99 €

Suppe 4,20 €

Hauptgang 11,50 €

Dessert 4,50 €

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 01.04.2019:

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

Öffnungszeiten: Winterzeit ab 04.11.2019 :

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

Sonntag und in den Weihnachtsferien (25.12.19 - 07.01.20):
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 5,50 €

Mittwoch, den 01. Mai 2019

Knusprig gebratenes Spanferkel

an einer Rotweinjus dazu Bayrisch Kraut
mit Kartoffelknödel

Donnerstag, den 02. Mai 2019

Spaghetti Bolognese

dazu Parmesan und kleiner Salat

Freitag, den 03. Mai 2019

Filet von der Forelle

unter der Kartoffelkruste
an einer Riesling-Soße dazu Blattspinat

Samstag, den 04. Mai 2019

Gekochte Rinderbrust

an einer Meerrettichsoße
mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren

Sonntag, den 05. Mai 2019

Kalbsbraten "Großmutter Art"

an einer Rahmsoße dazu Pommes Dauphine

Montag, den 06. Mai 2019

6 Thüringer Würstchen

auf Sauerkraut und Kartoffelbrei

Dienstag, den 07. Mai 2019

Geschnetzeltes von Schweine-Nieren

an einer Sauerrahmsoße mit Bratkartoffeln

Mittwoch, den 08. Mai 2019

Gekochte Rinderzunge

an einer Madeirasose mit Erbsen und Kartoffelkroketten

Donnerstag, den 09. Mai 2019

Frischer Blumenkohl

mit gekochtem Schinken und Bergkäse überbacken
dazu Petersilienkartoffeln

Freitag, den 10. Mai 2019

Filet vom norwegischen Lachs

an einer Orangen-Pfeffer-Soße dazu Gemüsenudeln

Samstag, den 11. Mai 2019

Cordon bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit gekochtem Schinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites

Muttertag / Sonntag, den 12. Mai 2018

Cremesuppe von frischem Bärlauch



Kalbsbraten mit Spargelragout
und neuen Kartoffeln



Frische badische Erdbeeren mit Minze
Vanille-Parfait und Sahne



Menüpreis : **26,00 €**

Montag, den 13. Mai 2019

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

an einer Pfeffersoße
dazu Röstitaler

Dienstag, den 14. Mai 2019

Nudeln Don Alfredo

an einer Sahne-Soße mit gekochtem Schinken
dazu Käse und Champignons

Mittwoch, den 15. Mai 2019

Fleischküchle

an einer Rahmsoße
dazu Karottenstäbchen und Kartoffelbrei

Donnerstag, den 16. Mai 2019

Schweinerückensteak "Mailänder Art"

dazu Tomatensoße und Spaghetti
mit geriebenem Parmesan

Freitag, den 17. Mai 2019

Duo von Edelfischen

gedünstet an einer Riesling-Soße
dazu Gemüsereis

Samstag, den 18. Mai 2019

Schwäbisches Schäufole

gepökelt auf Sauerkraut
dazu Kartoffelbrei

Sonntag, den 19. Mai 2019

Braten vom Frischling

an einer Spätburgunder-Soße
dazu Apfelrotkohl und Speckknödel

Montag, den 20. Mai 2019

Fleischkäse

an einer Jus mit Spiegelei
und Kartoffelsalat

Dienstag, den 21. Mai 2019

Schwäbische Kutteln

an einer Spätburgundersoße
dazu Bratkartoffeln

Mittwoch, den 22. Mai 2019

Schwäbische Maultaschen

aus der Brühe Zwiebelsoße
und Kartoffelsalat

Donnerstag, den 23. Mai 2019

Tortellini

an einer Käse-Pilz-Schinken-Sahne-Soße

Freitag, den 24. Mai 2019

Filet vom norwegischen Lachs

an einer Orangen-Pfeffer-Soße
dazu Gemüsenudeln