

Die Tourismusgemeinschaft St. Andrä lädt ein zur

# St. Andräer Kost in Stadt und Land

Eine **KULINARISCHE WANDERUNG** von St. Andrä –  
Kleinrojach – Maria Rojach – St. Jakob – Framrach – Schönweg bis Lamm  
Folgende Gastronomiebetriebe bieten Köstlichkeiten nach dem Motto:

„Knödelgeheimnisse“

## **GASTHOF SIEBER**

Lamm, Tel. 04358/3150

Kürbissuppe mit gebackenen Grießknödel  
\*\*\*  
Mit Brezenknödel gefülltes Schweinsrückensteak,  
dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffel  
\*\*\*  
Zwetschkenknödel in Haselnusskrokant

## **GASTHOF DEUTSCHER**

St. Andrä, Tel. 04358/2280

Deftige Rindsuppe mit Kärntner Speckknödel  
\*\*\*  
Rustikales Roastbeef-Steak  
garniert mit Pfefferbutter  
auf karamellisiertem Apfelrotkraut,  
Eierschwammerl-Serviettenknödel  
\*\*\*  
Germteigkuglerl auf Vanillesoße  
mit Zimt-Zucker-Butterschmalz

## **ALMDORF GRASSLER**

Lamm, Tel. 04358/3169

Rindsuppe mit Gemüsegrießknödel  
\*\*\*  
Hirschmedaillons mit Eierschwammerl-  
Erdäpfelknödel, Gemüse garnitur und  
Preiselbeeren  
\*\*\*  
Apfelknödel in Mostsauce

## **GASTHOF HUAF**

Framrach, Tel. 04358/2083

Karotten-Marillen-Suppe  
mit Tofu-Sesam-Knödelchen  
\*\*\*  
Pochierte Seezungeröllchen  
auf Rucola - Knödel Gröstl  
und Zitronen-Safranschaum  
\*\*\*

Hirschmedaillons  
mit Bergpfefferkruste  
an Schokopfeffersauce,  
zweierlei Speckbohnen  
und Palfyknödel  
\*\*\*

Gefüllte "Rafaelo" Knödel  
an Zwetschken-  
Weichsel-Jelly

## **WIRTSHAUS KAINZ**

Klein Rojach, Tel. 04358 28138

Tiroler Speckknödelsuppe  
\*\*\*  
Schweinefilet auf Sahnesauce  
mit Maroniknödel,  
Buttergemüse und gemischter Salat  
\*\*\*  
Caramelisierte Obstknödel

## **GASTHOF BRENNER**

Zellbach, Tel. 04358/3159

Frischkäsebällchen auf Grisini-Spieß  
\*\*\*  
Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Knödelbrotwürfeln  
\*\*\*  
Zwiebelrostbraten mit Pilzknödel,  
Preiselbeerbirne und gemischter Salat  
\*\*\*  
Süßer Abschluss

## **CAFE-RESTAURANT ANFORA**

FZA St.Andräer See, Tel. 0664/1172571

Weißer Petersilienschaumsuppe  
mit Walnuss-Pistazienknödel  
\*\*\*  
Gamsragout mit Wacholdersauce,  
Steinpilzknödel und Apfelrotkraut  
\*\*\*  
Marzipanknödel an Amaretto Schaum

## **GASTHOF POLTL**

Maria Rojach, Tel. 04355/2032

Klare Rindsuppe mit Grießknödel  
und Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Bunter Salatteller  
\*\*\*  
Gebratene Hirschmedaillons  
in Preiselbeer-Wacholdersauce  
mit Apfelrotkraut  
und knusprigen Polentaknödel  
\*\*\*  
Topfen-Nougatknödel  
mit Himbeeren und Vanilleeis

**Vom 30. Sept. bis 13. Nov. 2011**

Jeden Freitag, Samstag und Sonntag  
bei Vorbestellung auch wochentags.

**ab November  
„MARTINIGANSL“**

