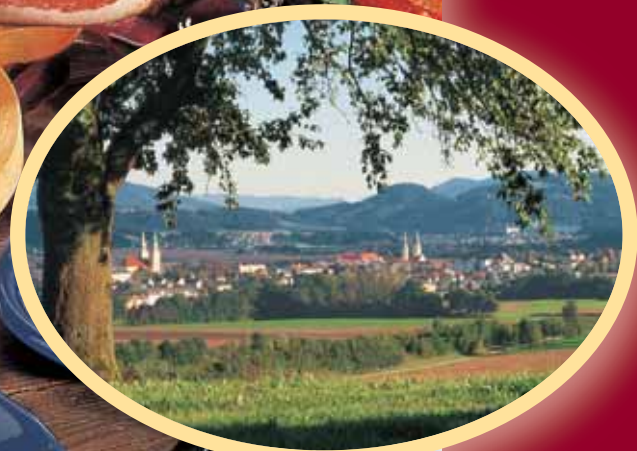


Die Tourismusgemeinschaft St. Andrä lädt ein zur

St. Andräer



www.gackern.com



Kost in Stadt und Land

Folgende Gastronomiebetriebe bieten Köstlichkeiten nach dem Motto:

„Aus heimischen Wäldern“

Eine KULINARISCHE WANDERUNG von
St. Andrä - Maria Rojach - Framrach - Schönweg bis Lamm

GASTHOF SIEBER

9433 Lamm, Tel. 04358/3150

Zucchini-cremesuppe mit Kürbiskernnockerl

Kräuter-Hühnerfilet auf Kürbisschupfnudeln, gemischter Salat

Apfelradeln mit Vanille-Zimt-Eis

GASTHOF HUAF

9433 Framrach, Tel. 04358/2083

Kaninchenbrust im Speckmantel auf Rucola, Essiglack

Gamsbouillon mit Kräuterrouladen

Pyramide vom Damhirsch an Rotkraut-Jelly mit Blattspinat und Erdäpfel-Nuss-Nudeln

Topfennockerl auf heißen Schwarzbeeren

GASTHOF DEUTSCHER

9433 St. Andrä, Tel. 04358/2280

Herbstlicher Blattsalatteller mit Balsamicodip und Kürbiskernen

Lavanttaler Mostschaumsuppe

Rustikales Hufsteak vom Almochsen, Knödelspitz auf Schwammerlsoße

Ameisenschnitte im Waldbeer-Schokoflocken-Nest

ALMDORF GRASSLER

9433 Lamm, Tel. 04358/3169

Rindsuppe mit Waldpilznockerln

Wildschweinrückenmedaillons auf Wacholderrahmsauce, Eräpfelkrustln, Preiselbeertascherln, herbstliches Gemüse

Haselnussmousse mit Waldhonig, Fruchtmarmelade und Beerenobst

GASTHOF BRENNER

9433 Zellbach, Tel. 04358/3159

Schwammerlsülzchen auf Blattsalat

Kürbiscremesuppe

Gebratene Bandnudeln mit Eierschwammerl

Rumpsteak mit Kastanienkruste und Preiselbeerbirne

Mohncreme auf Himbeermark

GASTHOF POLTL

9422 Maria Rojach, Tel. 04355/2032

Herbstlicher Salatteller mit eingelegten Eierschwammerl und Schinkenstreifen

Kräuterschaumsuppe mit Topfennockerl

Gebratene Hirschmedaillons mit Apfelrotkraut und Erdäpfelkrapferl
Beerenparfait



vom 26. SEPTEMBER bis 1. NOVEMBER 2009

Jeden Freitag, Samstag und Sonntag - bei Vorbestellung auch wochentags.

