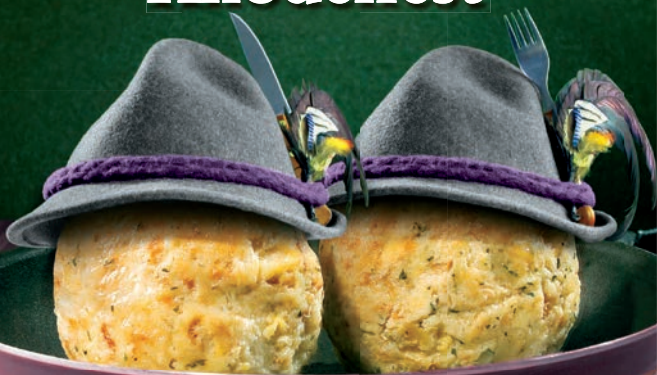


St. Johann
in Tirol

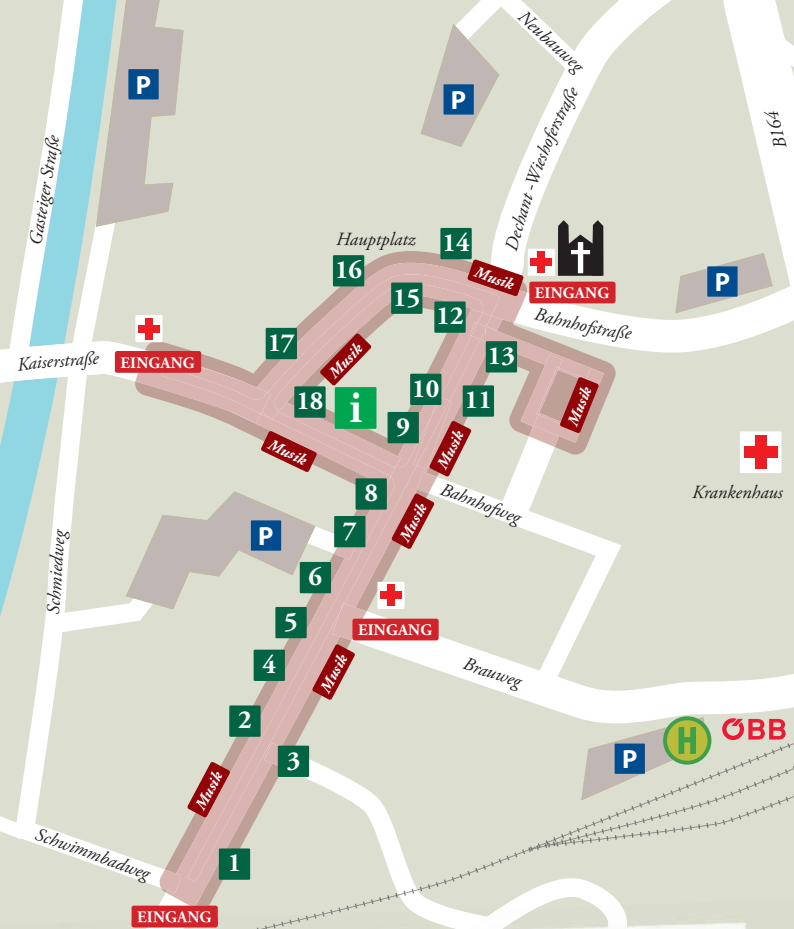
Oberndorf · Kirchdorf · Erpfendorf

REZEPTBUCH

St. Johanner Knödelfest



www.knoedelfest.at



IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismusverband Kitzbüheler Alpen - St. Johann in Tirol
 A-6380 St. Johann in Tirol - Poststraße 2 - Tel. +43-(0) 53 52/633 35-0

info@kitzalps.at - www.kitzalps.at - www.knoedelfest.at - Konzeption & Gestaltung: impalawolffmbis

Fotografie: Mirja Geh, Johannes Felch, Hannes Dabernig, Peter Voniér, Thomas Plattner, Florian Mitterer, Franz Gerdl, Martin Lugger,
 Gerhard Groger, Murat Gürbüzer, Maximilian Blumschein, Fotografie Marie, Alexander Gliederer - fotografica, Sportalpen
 Marketing, Archiv TVB Kitzbüheler Alpen, Echo Verlag GmbH, Fotolia, Wirtse - Druck: Druckerei Staffner GmbH

1	Käseknödel Apfelknödel	Hotel zur „Schönen Aussicht“	Seite 6
2	Leberknödel	Bomba Centrale	Seite 8
3	Semmelknödel	Hotel Park	Seite 10
4	Fastenknödel	Fink's Restaurant	Seite 12
5	Pressknödel	Villa Masianco	Seite 14
6	Rauchkuchlknödel Gammelnknödel	Wirtshaus Café Jaggelbäck	Seite 16
7	Speckknödel Topfen-Marillenknödel	Hotel Fischer	Seite 18
8	Zwetschkenknödel Andreas-Hofer-Knödel	Café-Konditorei Rainer	Seite 20
9	Schweizer Raklet- Knödel	Panorama Restaurant Bar Lounge	Seite 24
10	Uwe's Kürbisknödel	Eiscafé Venezia	Seite 26
11	Marillen Eisknödel Brunnhof Pulled Beef Polenta Knödel	Hotel & Wirtshaus Post	Seite 28
12	Kebabknödel	D & C Marktcafé-Bistro	Seite 30
13	Kokos-Vanilleknödel	Krämerei	Seite 32
14	Andi's Spinatknödel	Das Platzl	Seite 34
15	Semmelknödel Schoko-Vanilleknödel	Café - Pizzeria - Bar Pinocchio & Seisl	Seite 36
16	Der Jaga Knedl	Der Pointenhof	Seite 38
17	Topfen-Grieß-Knödel Brasilien-Knödel	Rockbar	Seite 40
18	Apfel-Mohnknödel	Berggasthaus Grander Schupf	Seite 42



St. Johanner Knödelfest



An die Knödel, fertig, los! Seit über 40 Jahren ist das St. Johanner Knödelfest ein Magnet für knödelhungrige Besucher und Besucherinnen aus nah und fern. Das St. Johanner Ortszentrum verwandelt sich am Festtag zur ultimativen Open-Air-Gaststätte, eingehüllt in den Duft der unterschiedlichen Knödel-Spezialitäten. Auf rund 595 Metern findet sich alles, was den Namen Knödel trägt und verdient. Besucher und Besucherinnen haben die Qual der Wahl: 26.000 Knödel und 22 unterschiedliche Knödelsorten stehen zur Auswahl, zubereitet werden sie von den 18 Knödelwirten. Einen kleinen Appetithappen für zuhause mit den besten Knödelsezepten aus der Region finden Sie in dieser Broschüre. Am Festtag selbst runden 8 Musikgruppen, verteilt über das Ortszentrum, das

„Fest für alle Sinne“ ab. Auch abseits des Event-Highlights hat die Region St. Johann in Tirol viel zu bieten: Wunderschöne Wander- und Radtouren, ein bunter Veranstaltungskalender und unzählige Freizeitmöglichkeiten für Familien warten darauf erkundet zu werden.

Mebr Infos: www.knoedelfest.at

TERMINE:

41. Knödelfest	23.09.2023
42. Knödelfest	21.09.2024
43. Knödelfest	20.09.2025

AUSKUNFT:

Tourismusverband Kitzbüheler Alpen
St. Johann in Tirol · Poststraße 2
6380 St. Johann in Tirol · Austria
Tel. +43-(0) 53 52/633 35-0
info@kitzalps.e

KÄSEKNÖDEL



ZUTATEN

150 g *Knödelbrot*,
150 g *gekochte Erdäpfel*,
250 g *Bierkäse und
Tilsiterkäse gemischt*,
100 g *Zwiebel*,
30 g *Mehl*,
½ l *Milch*,
3 *Eier*,
50 g *Butter*,
Salz und Pfeffer,
frisch gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Das Knödelbrot und die gekochten, fein geriebenen Erdäpfel mit dem Käse – klein würfelig geschnitten – den Eiern, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Zwiebel glasig anrösten, die heiße Milch dazu, Petersilie und das Mehl verrühren. 15 Min. rasten lassen und dann die Knödel formen. In Salzwasser aufkochen und ca. 20 Min. leicht siedend lassen. Sie können den Knödel in einer Zwiebelsuppe genießen.

HOTEL ZUR SCHÖNEN AUSSICHT



FÜR GESCHICHTEN HABEN WIR EIN FEINES NÄSCHEN! Unsere „Schöne Aussicht“ heißt im Volksmund „Nasn“, denn sie ziert das Kitzbüheler Horn wie ein markantes Riechorgan seinen Besitzer. Also immer der Nase nach, wenn Sie ein Hotel mit modernem Komfort, Familientradition und vielen Geschichten suchen. Und wenn die

Sonne hinterm Wilden Kaiser unter geht, ist es ein Bild für Götter.

Hotel zur „Schönen Aussicht“

Hornweg 20
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/622 70
Fax: +43-(0) 53 52/646 26
info@schoene-aussicht.com
www.schoene-aussicht.com

APFELKNÖDEL

Für nähere Information fragen Sie direkt die Wirtin im Hotel "zur Schönen Aussicht".



LEBERKNÖDEL

ZUTATEN
 120 g Rindsleber
 2 l Suppe
 50 ml Wasser
 50 g Semmelbrösel
 2 Semmeln
 1 Ei
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 30 g Butter
 1 Bund Petersilie
 Pfeffer
 Salz
 Majoran

ZUBEREITUNG

Für die deftigen Leberknödel zuerst die Leber bzw. das Fleisch in kleine Stücke hacken oder sogar durch den Fleischwolf drehen. Die bereitgelegten Semmeln in etwas Wasser einweichen. Im

Anschluss die nassen Semmeln gut ausdrücken. Danach die Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauch pressen und die Petersilie fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Als erstes die Zwiebel, dann Knoblauch, Petersilie und Majoran hinzufügen und die Masse erkalten lassen. Anschließend das Zwiebelgemisch, Semmeln und Leber in einer Schüssel vermischen und Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer dazu geben.

Die gesamte Masse nochmal gut verrühren und für 5 Min. ziehen lassen. Dann – am besten mit feuchten Händen – Leberknödel formen. Die Knödel dürfen im Anschluss für 20-25 Min. in kochender Suppe ziehen.

Wichtig ist dabei, dass die Suppe nicht zu stark kocht. Als Beilage zu den Knödeln eignet sich Krautsalat.



BOMBA CENTRALE



Kaffee ist unsere Leidenschaft und steht bei uns im Mittelpunkt. Unser Café im Self-Service-Stil bietet verschiedene und leckere Varianten unseres, eigens für uns gerösteten, Kaffee. Unsere Brote mit Aufstrichen, Müslis oder Bagels passen hervorragend dazu und sind zum Mitnehmen oder zum gleich Genießen. Der Stadtflair des Cafés bringt frischen Wind nach St. Johann.



BOMBA Centrale
 Speckbacherstraße 20
 6380 St. Johann in Tirol
 Tel.: +43-(0)-676/6820877

SEMMELEKNÖDEL

mit Schwammerlsauce

ZUTATEN

250 g Knödelbrot,
150 g Zwiebel,
50 g Mehl, ½ l Milch,
50 g Butter, 50 g Öl,
1 Ei, Salz, Pfeffer,
gehackte Petersilie, Majoran,
Thymian, 150 g geschnittene
Eierschwammerln u. Steinpilze,
1 l Bratensaft, Schlagobers

ZUBEREITUNG

Knödelbrot und 50 g Zwiebel in Butter rösten, die Milch mit dem Ei versprudeln, mit Salz, gehackter Petersilie, Majoran, Pfeffer und Mehl zu einem Teig mischen. In köchelndem Salzwasser ziehen lassen. Für die Sauce 100 g gehackte Zwiebel und die Pilze in Öl anrösten, Bratensaft hinzugeben, mit dem Schlagobers verfeinern und mit Thymian, Salz, Pfeffer und der Petersilie abschmecken.



HOTEL PARK



Für alle Erholungssuchenden und Sportbegeisterten bietet unser 4-Sterne-Familienbetrieb alle Annehmlichkeiten eines gepflegten Hauses: Eine eigene Sauna und Dampfbad sowie freier Eintritt in die naheliegende Panorama Badewelt (mit Schwimmbad und Tennisplätzen). Unser Hotel befindet sich in bester Lage, nur wenige Gehminuten vom Zentrum und 200 m von der Skischule

und der Bergbahn entfernt. Auf Ihr Kommen freut sich Familie Josef Grandner.

Hotel Park

Speckbacherstraße 45
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/622 26
Fax: +43-(0) 53 52/622 26-6
info@park.at
www.park.at

FASTENKNÖDEL

mit Zwiebelsauce und Krautsalat

ZUTATEN KNÖDEL

500 g Knödelbrot,
200 g gekochte Erdäpfel,
100 g Butter, 5 Eier, ca. ½ l Milch,
4 EL Zwiebeln, 4 EL Petersilie,
1 EL Liebstöckl (Maggikraut),
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUTATEN ZWIEBELSAUCE

Zwiebel, Petersilie, Knoblauch,
Bratensauce (Jus), Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knödelbrot mit Milch, Eiern und anderen Zutaten vermengen und ziehen lassen. Butter mit gehackten Zwiebeln goldbraun rösten, mit der Masse vermengen und mit frischen Kräutern und Gewürzen abschmecken. Knödel drehen, kochen und anrichten.



FINK'S RESTAURANT

Lassen Sie sich in stilvollem Ambiente mit Pizza, Pasta und Steak verwöhnen. Weiters finden Sie bei uns auch diverse Klassiker der internationalen Küche mit regionalen und saisonalen Zutaten.

Fink's Restaurant

Bahnhofstraße 22
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/641 68
info@finks-restaurant.at
www.finks-restaurant.at



PRESSKNÖDEL

ZUTATEN

500 g Knödelbrot,
250 g Käsemischung (Bierkäse,
Tilsiter, Edamer), 125 ml Milch,
3 Eier, 50 g Mehl (je nach
Flüssigkeit), 1 Bund Petersilie,
50 g Zwiebel, 1 gekochter
Erdapfel, Salz, Pfeffer, Majoran,
Muskatnuss nach Belieben

ZUBEREITUNG

In Semmelknödelmasse gekochten
Erdapfel hineinreiben, Käse-
mischung nach Belieben
beimischen. Zu Knödeln drehen
und in Form bringen. Heraus-
braten und mit Krautsalat oder in
heißer Zwiebelsuppe servieren.



VILLA MASIANCO



Auf zu kulinarischen Weltreisen!
Die Speisenauswahl in der Villa
Masianco setzt sich zum einen
aus mediterranen Köstlichkeiten
zusammen – Nudel- und Fisch-
gerichte, ofenfrische Pizzen und
andere Spezialitäten aus den Län-
dern rund ums Mittelmeer. Zum
anderen begeistern Tex-Mex-
Gerichte, marktfrische Salate,
leckere Desserts und die vielen
Eigenkreationen des Hauses. Da-
rüber hinaus werden das ganze
Jahr über Dry Aged Beef und

Spezialitäten vom Holzkohlegrill
angeboten. Aber bei aller Interna-
tionalität darf in der Villa Masianco
natürlich eins nicht fehlen: tradi-
tionelle, heimische Schmankerln –
guten Appetit!

Villa Masianco

Speckbacherstraße 30
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/646 30
office@villamasianco.at
www.villamasianco.at

RAUCHKUCHLKNÖDEL GRAMMELKNÖDEL

ZUTATEN ERDÄPFELTEIG

700 g *Erdäpfel*, mehlig, 150 g *Mehl*,
1 *Ei*, 150 g *Weizengrieß*, 1 *nuss-*
großes Stück Butter, *Salz*, *Muskat*

FÜLLE RAUCHKUCHLKNÖDEL

gehackte Petersilie, 1 *Zwiebel*,
200 g *Wiener Wurst* *faschirt*,
100 g *Speck* *faschirt*, 200 g
Faschirtes von Rind u. Schwein,
6 *EL Semmelbrösel*, 4 *Eier*,
3 *Knoblauchzehen*, *Salz* und *Pfeffer*

FÜLLE GRAMMELKNÖDEL

ca. 2 handvoll Grammeln (*Grie-*
beln), ½ *Zwiebel*, 2 *EL frisch*
gehackte Petersilie, 1 *TL Schmalz*,
Pfeffer, *Salz*, *Majoran*

ZUBEREITUNG

Den Erdäpfelteig nach eigenem
Gutdünken zubereiten. Ein
kleines Probeknödel kochen.
Falls der Teig zu weich ist, etwas
Mehl begeben. Für den Rauch-
kuchlknödel die faschierete Mi-
schung, für den Grammelknödel
die Grammeln mit den übrigen
Zutaten laut Rezept vermengen.
TIPP: Kugel formen, 1 Stunde
ins Tiefkühlfach legen, ergibt
schöne runde Knödel.

BEILAGE

Sauerkraut oder warmer
Speck-Krautsalat.



WIRTSCHAUS CAFÉ JAGGLBÄCK



Tiroler Schmankerl, internationale
Spezialitäten mit Liebe gekocht,
stets frischer Apfelstrudel und
bester Kaffee, auserlesene Weine,
die wir selber gerne trinken, und
Biere, gezapft wie sonst nirgendwo.
Ein gutes Schnapsperl wer's mag
und eine Bedienung mit Tiroler
Herz. Mit allen per du – ganz ein-
fach Freunde treffen und finden.
Genuss und Spaß im ältesten
Wirtshaus von St. Johann in Tirol.



Wirtshaus Café Jagglbäck
Speckbacherstaße 8
6380 St. Johann in Tirol
Mobil: +43-(0) 664/750 05 775
Tel.: +43-(0) 53 52/624 82
peter.rass@aon.at

SPECKKNÖDEL



ZUTATEN

200 g *Knödelbrot*,
150 g *Bauchspeckwürfel*,
3 *Eier*, 1 *Zwiebel*,
50 g *Mehl*, 80 g *Butter*,
Aromat, *Majoran*,
ca. ¼ l *Milch*,
Salz, *Pfeffer*, *Muskatnuss*

ZUBEREITUNG

Speck und Zwiebelwürfen anschwitzen. Eier, Mehl und Gewürze mit Knödelbrot mischen und ziehen lassen. Bei Bedarf Milch dazu. Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser ca. 20 Min. kochen.

TOPFEN-MARILLENKNÖDEL

ZUTATEN

500 g *Topfen*, 300 g *Mehl*,
120 g *Butter*, 2 *Eier*, *Salz*,
Zitronenschale, *Marillen*

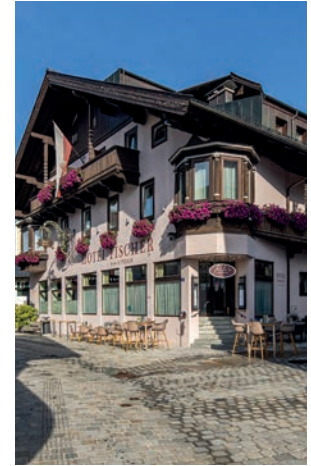
ZUBEREITUNG

Butter, Zitronenschale und eine Prise Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier dazu geben. Topfen und Mehl zu einem glatten Teig einarbeiten. Teig etwas rasten lassen. Marille in den Teig einschlagen und Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser 15 Min. kochen. In Butterbröseln wälzen und mit Staubzucker bestreuen.



HOTEL FISCHER

Unser Familienbetrieb bietet alle Annehmlichkeiten eines 3-Sterne-Superior-Hotels. Mit gemütlicher Lobby, modernem Stüberl, Sauna, Infrarotkabine, Kräuterdampfbad sowie Hotelbar „Michi's“ mit Sky Sportsbar. 24 Std. Zufahrt – Parkplätze direkt vor dem Hotel!



Hotel Fischer***Superior

Kaiserstraße 1

6380 St. Johann in Tirol

Tel.: +43-(0) 53 52/623 32-0

info@hotel-fischer.com

www.hotel-fischer.com



ZWETSCHKENKNÖDEL

ZUTATEN

750 g Erdäpfel,
200 g Mehl, 1 Ei,
1 nussgroßes Stück Butter,
7-8 Stk. Zwetschken,
etwas Salz

ZUBEREITUNG

Teig machen, Zwetschken in den Teig einschlagen, Knödel ins heiße Wasser (nicht kochend) 10 Min. einlegen. Brösel mit Butter leicht bräunen und Knödel darin wälzen (von links nach rechts). Knödel am Teller mit heißer Butter übergießen, Staubzucker darübergeben und servieren.

ORIGINAL ANDREAS-HOFER- KNÖDEL ANNO 1809

Süßer Knödel mit Schokolade und Marzipan.
Rezept kann nicht bekanntgegeben werden, fällt unter das Tiroler Waffenschutzgesetz.



CAFÉ-KONDITIONEIREI APPARTEMENTHAUS RAINER



Das Café Rainer ist der traditionsreiche Treffpunkt für Jung und Alt im Herzen St. Johanns. Hausgemachte Torten, zahlreiche Eisspezialitäten und eine große Sonnenterrasse laden zu einem gemütlichen Treffen mit Freunden und Familie ein. Speziell zum jährlichen Knödeltisch gibt's den Knödeltischtanz mit Live-Musik.

Café-Konditorei

Apartmenthaus Rainer
Speckbacherstraße 6
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/622 35
Fax: +43-(0) 53 52/622 35-5
apprainer@aon.at
www.cafe-rainer.com



SCHWEIZER RAKLET KNÖDEL

ZUTATEN

4 Weizenbrötchen

2 Eier

150 ml Milch

1 Zwiebel, groß

30 g Blattpetersilie

2 El Butter

1 TL Salz

3 Scheiben Raclettekäse

Pfeffer

Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Für köstliche Semmelknödel zuerst die Semmeln in sehr dünne Scheiben (5-10 mm) oder kleine Würfel schneiden - natürlich kann man auch fertige Semmelwürfel (ca. 300 Gramm) verwenden. Die Milch

erwärmen, über die Semmelstücke gießen und für ein paar Minuten ziehen lassen. Anschließend Salz, Pfeffer, Muskat, die feingehackte Petersilie und die vorher versprudelten Eier gut mit der eingeweichten Semmelmasse unterkneten - am besten mit feuchten Händen. Die Zwiebel schälen, fein reiben oder schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht andünsten (nicht braun werden lassen). Diese ebenfalls unter die Knödelmasse geben und alles gut durchkneten.

Nun mit feuchten Händen (oder mit Hilfe eines Eisportionierers) beliebig große Knödel formen: Dabei den Teig gut zusammendrücken und Kugeln formen, anschließend in Mehl wenden. Die Semmelknödeln in einem großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser 15-20 Min. (je nach Größe) ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Danach die Semmelknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.



PANORAMA RESTAURANT



Willkommen in der Welt des Genusses im Panorama Tirol welches in der Badewelt zuhause ist. Gerne verführen wir Sie auf eine kulinarische Reise wie keine andere. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Tiroler Küche, angefangen von herzhaften lokalen Spezialitäten bis hin zu unseren Steak Highlights – wie dem beeindruckenden Tomahawk Steak. Entdecken Sie die Geschmacksexplosionen, die unsere Köche zaubern, und erfahren Sie mehr über die Geschichte und Leiden-

schaft hinter jedem Gericht. Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in unserem Restaurant Panorama Tirol und zaubern Ihnen unvergessliche Geschmacksmomente in stilvollem Ambiente.

Panorama Restaurant Bar Lounge

Pass-Thurn-Straße 3
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 5352/65858
info@panorama-tirol.at
www.panorama-tirol.at

UWE'S KÜRBISKNÖDEL

mit brauner Butter und Parmesan

ZUTATEN

500 g Knödelbrot, 500 g Speisekürbis Hokkaido, 5 Eier, 2 Zwiebeln geschnitten, 1 Knoblauchzehe, 6 EL fein geschnittene Petersilie oder Schmittlauch, ¼ l Milch (nach Bedarf verwenden), etwas Mehl und Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Den Kürbis klein schneiden und in Butter gut anrösten. Sobald der Kürbis weich ist, pürieren. Das Brot in eine Schüssel

geben, mit Milch anfeuchten, dann alle Zutaten und Gewürze über das Brot geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ist die Masse zu trocken, Milch beifügen. Die Masse für mindestens 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Brot gleichmäßig feucht wird. Mit angefeuchteten Händen Knödel formen, ins kochende Salzwasser geben und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Beim Servieren die zerlassene Butter über die Knödel geben und Parmesan drüber reiben.



EISCAFÉ VENEZIA



Uwe und sein Team hatten die Ehre, das traditionelle Eiscafé Venezia in der Fußgängerzone von St. Johann im Februar 2018 zu übernehmen. Unser hausgemachtes Eis nach original italienischem Rezept beschert Gaumenfreuden.

Unser Barista bringt italienische Kaffeespezialitäten nach Tirol. Dazu servieren wir gerne ein Stück hausgemachten Kuchen, Strudel oder eine leckere, heiße Waffel. Wir freuen uns auf Euch!

Eiscafé Venezia

Speckbacherstraße 2
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 664/514 41 24
uwe.otto@gmx.at



MARILLEN EISKNÖDEL

ZUBEREITUNG & ZUTATEN

Verlockender Marillen-Eisknödel mit einem flüssigen Kern. Das genaue Rezept bleibt ein wohlbehütetes Geheimnis.



BRUNNHOF PULLED BEEF POLENTA KNÖDEL

ZUTATEN

300 g Polenta

1 l Wasser

1 Ei

Salz

Muskat

300 g gegartes Pulled Beef

ZUBEREITUNG

Pulled Beef erhitzen und zu 6 Kugeln formen. Wasser aufkochen, Salz & Muskat dazugeben, Polenta einrieseln lassen & kurz überkochen. Masse auskühlen lassen & das Ei unterrühren. Pulled Beef einschlagen & zu Kugel formen. Kugel panieren & fritieren. Mit Coleslaw & BBQ Sauce anrichten.



HOTEL & WIRTSHAUS POST



Im Wirtshaus Post wird seit fast 800 Jahren Tiroler Gastfreundschaft gelebt. Mitten im Zentrum von St. Johann ist auch das Hotel Post mit der Zeit gegangen und verbindet seine Geschichte mit moderner, alpiner Urbanität und schafft damit eine Gastlichkeit der heutigen Zeit. Unsere Küche nimmt diese Spannung auf und bietet ihren Gästen traditionelle

Tiroler Gerichte und verbindet sie mit modernen Neuerungen. „Tiroler Tradition & alpine Urbanität“

Hotel Wirtshaus Post

Speckbacherstraße 1
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/636 43
office@dashotelpost.at
www.dashotelpost.at

KEBABKNÖDEL

ZUTATEN

300 g Kebabfleisch,
250 g Knödelbrot,
1 EL Petersilie,
40 g Zwiebel,
2 Eier,
275 ml Milch,
30 g Butter,
Salz und Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Zur Vorbereitung die Petersilie hacken, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter mit den Zwiebeln gold-gelb anrösten und danach die Milch hinzugeben und vom Herd nehmen. Das Knödelbrot mit dem Milch-Zwiebelgemisch einweichen. Danach Eier, Salz, Muskat, Petersilie und das Kebabfleisch vorsichtig mit einem Kochlöffel vermischen. Am besten die Masse für 15 Min. quellen lassen. Die Knödel formen und in Salzwasser ca. 10-12 Min. gar ziehen lassen.



D & C MARKTCAFÉ-BISTRO



Im D & C Marktcafé-Bistro – mitten auf dem Hauptplatz von St. Johann in Tirol – können Sie sich auf köstliche Pizza, Kebab Döner, Bosna, Grillplatte, knackige Salate und vieles mehr freuen! Ob gemütlich sitzend auf der großen Terrasse, um das rege Treiben zu beobachten, oder als Takeaway – hier sind Sie bestens aufgehoben.

D & C Marktcafé-Bistro

Hauptplatz 3
6380 St. Johann in Tirol
Tel./Fax: +43-(0) 53 52/222 02

KOKOS-VANILLEKNÖDEL

mit Erdbeerspiegel

ZUTATEN

Biskuit:

3 Eier,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,
100 g Mehl,
5 EL Wasser;

Knödelmasse:

1 Packung Vanillepudding,
100 g Kokosflocken,
60 g Staubzucker,
1 Messerspitze Bourbon-Vanille,
100 g geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Mit den Eiern, einer Prise Salz, 100 g Zucker, dem Mehl und 5 EL Wasser ein Biskuit herstellen, backen, abkühlen lassen und danach in kleine Stücke zupfen. Eine Packung Vanillepudding nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen. Dem ausgekühlten Pudding die Kokosflocken, den Staubzucker und eine Messerspitze Bourbon-Vanille beimengen. Anschließend 100 g geschlagene Sahne unterheben. Die klein gezupften Biskuit-Stückchen dazu geben und Knödel formen.

In Kokosflocken wälzen und auf Erdbeersauce anrichten.



KRÄMEREI



KLEIN UND FEIN IM HERZEN VON ST. JOHANN IN TIROL: In der Krämerei sind wir auf feinste Schokoladen und Pralinen spezialisiert. Einzigartiger Kaffee, geschmackvolle Tees, richtig heiße Schokolade, selbstgemachte Limonaden u. v. m.

Außerdem bieten wir hausgemachte Kuchen und Einkochtes sowie Gebackenes von der Tante Henryette an. Im Sommer sind unser einzigartig cremiges Frozen Yogurt oder unser Softeis mit

vielen verschiedenen Toppings ein erfrischendes Geschmackserlebnis. Oder doch lieber eine frische, knusprig gebackene Bubble-Waffel? Kommen Sie doch herein und schauen dann hinaus!

Krämerei

Hauptplatz 2
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 676/966 07 89
willkommen@kraemerei.at
www.kraemerei.at

ANDI'S SPINATKNÖDEL

in Nussbutter-Parmesanschaumsauce

ZUTATEN

150 g *Blattspinat gebackt TK*,
190 g *Magertopfen*,
3 *Eier*,
190 g *Knödelbrot*,
50 g *Zwiebel*,
Butter, Salz,
Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Den Spinat auftauen lassen. Die Zwiebel fein würfelig schneiden und in Butter anschwitzen, bis sie schön weich ist. Topfen mit den Eiern vermischen, Knödelbrot vorsichtig unterheben, Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Ca. 20 Min. ziehen lassen und Knödel formen. In Rindssuppe ca. 8-10 Min. kochen bzw. ziehen lassen. Tipp: Mit Parmesanschaum oder brauner Butter und Parmesanflocken servieren.



DAS PLATZL



Das charmante Restaurant im Herzen vom wunderschönen St. Johann in Tirol bietet Ihnen eine einzigartige kulinarische Erfahrung, bei der traditionelle österreichische Gastfreundschaft mit einer modernen Note verbunden wird. Unser Ziel ist es, Ihnen einen Ort zu bieten, an dem Sie sich wie zu Hause fühlen können. Der Name "Das Platzl" symbolisiert unseren gemütlichen und

einladenden Raum, der darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden. Tauchen Sie ein in eine Atmosphäre, die Wärme, Komfort und Genuss vereint.

Das Platzl

Hauptplatz 12
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0)-05352/20735
info@dasplatzl.at
www.dasplatzl.at

SEMMEKNÖDEL

in Champignon-Schinken-Rahmsauce

ZUTATEN SEMMEKNÖDEL

200 g Knödelbrot, ca. ¼ l Milch,
2 Eier, 50 g Mehl, 2 EL Zwiebeln,
2 EL Petersilie, Salz, Majoran

ZUTATEN SAUCE

500 g Champignons braun, 125 g
Schinkenspeck, 1 Bund Frühlings-
zwiebel, 100 ml Weißwein, 250 ml
Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat,
1 Bund Petersilie glatt & frisch,
1 EL Butter, 1 Spritzer Limettensaft

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Knödelteig herstellen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 12 Min. leise kochen lassen. Champignons und Zwiebel in Butter anschwitzen, Schinkenstreifen dazu, mit Weißwein ablöschen. Suppe, Schlagobers, Salz & Pfeffer hinzugeben und sämig einkochen lassen.



SCHOKO-VANILLEKNÖDEL

Für nähere Information fragen Sie direkt den Wirt im Pinocchio.



CAFÉ - PIZZERIA - BAR

PINOCCHIO & SEISL

"Pinocchio & Seisl" ist eine gelungene Kombination aus Restaurant und Bar und liegt im Zentrum von St. Johann, mitten in der regen Fußgängerzone. Es ist somit ein Treffpunkt für Jung und Alt und seit Jahrzehnten eine Imbiss-Institution, untergebracht in einem schmucken, alten Bürgerhaus mit Blumenbalkon. Egal ob man einen gemütlichen Abend mit Freunden

verbringen möchte oder einen köstlichen Gourmet-Abend erleben will – beim Seislwirt gibt es für jeden etwas.

Café - Pizzeria - Bar Pinocchio & Seisl

Hauptplatz 5
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 664/634 72 79



DER JAGA KNEDL



ZUTATEN WILDRAHMSAUCE
 60 g Pflanzenfett, 50 g Speckschwartan,
 700 g Wildknochen, 300 g Parüren,
 100 g Karotten, 50 g Knollensellerie,
 1 Gewürzsäckchen (Lorbeer, Thymian,
 Wacholder, Knoblauchzehen),
 1/6 l kräftiger Rotwein,
 60 g Champignons, 60 g Pfifferlinge,
 2 EL Zwiebeln, 2 EL Petersilie,
 1-2 EL Preiselbeeren,
 1/6 l Schlagobers, Salz und Pfeffer

ZUTATEN SEMMELKNÖDEL
 200 g Knödelbrot, ca. 1/4 l Milch,
 2 Eier, 50 g Mehl, 2 EL Zwiebeln,
 2 EL Petersilie, Salz, Majoran

ZUBEREITUNG
 Knödelbrot, Gewürze, Mehl und
 Petersilie mischen. Angeschwitzte
 Zwiebeln, Milch und Eier dazu-
 mischen; 1/2 Stunde rasten lassen,
 in Salzwasser 12 Min. leicht kochen.

DER POINTENHOF



Der Pointenhof „Die Insel am Berg“ liegt am Kitzbüheler Horn auf der St. Johanner Seite mitten im Skigebiet von St. Johann in Tirol. Im Winter sind wir das Ski in- Ski out Hotel. Im Sommer sind Geburtstags-, Firmenfeiern und Hochzeiten unsere Leidenschaft.

Der Pointenhof „Die Insel am Berg“

Hornweg 91
 6380 St. Johann in Tirol
 Tel.: +43-(0) 5352/63366
info@pointenhof.at
www.pointenhof.at

TOPFEN-GRIESS-KNÖDEL

mit Schokoladen-Mousse

ZUTATEN

Knödel: 3 Eier, 3 Eigelb, 250 g Weißbrotbrösel, 50 g Grieß, 800 g Topfen, 60 g Puderzucker, 60 g weiche Butter, Vanille, Salz, Zitrone; Schokoladen-Mousse: 2 Eier, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 200 g Bitterschokolade, 400 ml geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Knödel zu einer Masse verrühren und ziehen lassen. Knödel formen, in wallendem Wasser ca. 20 Min. köcheln lassen und in Zimt, Zucker und Bröseln wenden. Für das Schokoladen-Mousse Eier und Eigelb über Wasserdampf warm schlagen, Zucker dazu geben und weiter schlagen bis ein Schaum entsteht. Danach kalt schlagen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterheben. Mit einem Tropfen Rockbar-Gin verfeinern und für mind. 3 Stunden kühl stellen, bis die Masse fest ist. Mit zwei Löffeln beliebig viele Knödel daraus formen und damit den Grießknödel garnieren.



BRASILIEN-KNÖDEL

Geheimrezept von unserer brasilianischen Küchenchefin Michelle Da Silva.

ROCKBAR



Bei uns in der Rockbar erwarten dich vorzügliche Drinks, eine abwechslungsreiche Küche sowie Partystimmung und Musik vom Feinsten. Die Kombination von netten Leuten und gemütlichem, urigem Tiroler Stil – nach dem Vorbild einer kanadischen Lodge – verleiht der Rockbar ein ganz besonderes Ambiente. Unser Team wird dich nach allen Regeln der Kunst verwöhnen.



Rockbar

Winkl-Schattseite 6b
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 5352/212 49 43
info@rockbar.tirol
www.rockbar.tirol

APFEL - MOHNKNÖDEL

im Topfenteig mit Weichselröster

ZUTATEN TOPFENTEIG
 250 g Topfen, 2 Eier, Salz,
 1 EL Grieß, 2 EL Mehl,
 2 EL Weißbrotbrösel, 2 EL Öl
*Alle Zutaten zu einem
 Teig verarbeiten.*

APFEL - MOHNFÜLLE
 1/6 l Wasser-Milchgemisch,
 50 g Butter, 150 g Zucker,
 60 g hausgemachtes Apfelgelee,
 1 Prise Zimt, 300 g Mohn,
 1-2 Äpfel, Rosinen und Rum
*Zum Wälzen:
 Brösel, Zucker, Butter*

WEICHSELRÖSTER
 500 g entkernte Sauerkirschen,
 500 g Zucker, 1/8 l Rotwein,
 Maizena, 1/8 l Wasser

ZUBEREITUNG KNÖDEL
 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In Wein, Zitrone und Wasser leicht kochen (bissfest), abseihen und zum Mohn gemischt geben. Wasser-Milchgemisch, Zucker, Apfelgelee und Zimt erwärmen, Butter darin aufschmelzen. Brösel dazu und aufquellen lassen. Mohn, Rosinen und Äpfel dazugeben. Knödel formen, mit Topfenteig einhüllen und in gesalzenem Wasser kochen (15 Min.). Knödel in Zuckerbrösel wälzen und mit Weichselröster anrichten.

ZUBEREITUNG RÖSTER
 Alle Zutaten (außer Maizena) für ca. 10-15 Min. aufkochen lassen und nach Belieben mit Maizena-Wassergemisch eindicken.



BERGGASTHAUS GRANDER SCHUPF

Seit vielen Jahren begrüßt die Familie Reiter ihre Gäste im Berggasthaus Grander Schupf – direkt am Fuße des Kitzbüheler Horns gelegen. Neben einem typisch tirolerischen Ambiente erwarten die Besucher auch kulinarische Schmankerln. Ursprünglich, aber dennoch zeitgemäß lautet das Motto in diesem Wirtshaus. Daher kommen hier auch viele Produkte aus der eigenen Landwirtschaft auf den Tisch. Wer hier einkehrt, atmet dreihundert

Jahre altes Holz und duftendes Leinen. Man entdeckt das Miteinander von zünftiger Kost und aufmerksamem Personal.

Herzlich willkommen auf der Grander Schupf!

Berggasthaus Grander Schupf
 Winkl-Schattseite 6
 6380 St. Johann in Tirol
 Tel.: +43-(0) 53 52/639 25
 info@granderschupf.at
 www.granderschupf.at



**Knödel.
Tisch.
Bier.**

