

JUBILÄUMS
Ausgabe 2022

 **St. Johann** *in Tirol*

Oberndorf • Kirchdorf • Erpfendorf

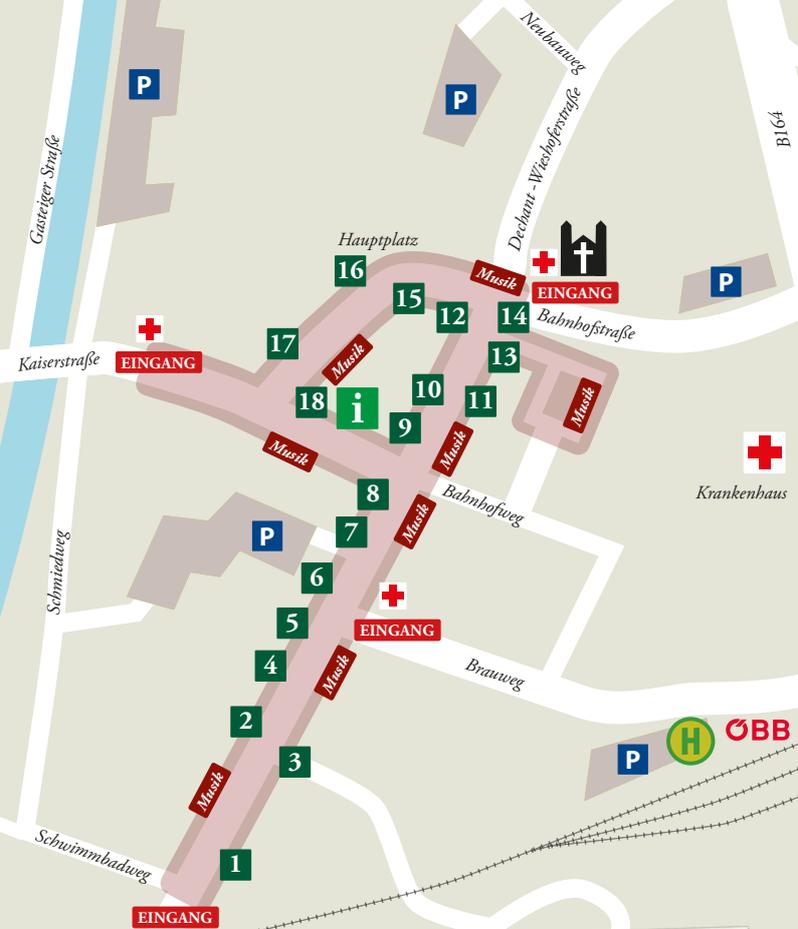
REZEPTBUCH

40.

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.eu · www.kitzalps.eu · 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, Munat Gürbüzler, Maximilian Blumscheid, Fotografie Marie, Alexander Gliederer – fotografica, Sportalpen
Marketing, Archiv TVB Kitzbüheler Alpen, Echo Verlag GmbH, Fotolia, Wirtre · Druck: Druckerei Staffner GmbH

- | | | | |
|----|--|--------------------------------|----------|
| 1 | Käseknödel
Apfelknödel | Hotel zur „Schönen Aussicht“ | Seite 6 |
| 2 | Andi's Spinatknödel | s'Nandl | Seite 8 |
| 3 | Semmelknödel | Hotel Park | Seite 10 |
| 4 | Fastenknödel | Fink's Restaurant | Seite 12 |
| 5 | Pressknödel | Villa Masianco | Seite 14 |
| 6 | Rauchkuchknödel
Grammelknödel | Wirtshaus Café
Jagglbäck | Seite 16 |
| 7 | Speckknödel
Topfen-Marillenknödel | Hotel Fischer | Seite 18 |
| 8 | Zwetschkenknödel
Andreas-Hofer-Knödel | Café-Konditorei
Rainer | Seite 20 |
| 9 | Spinatknödel
Almerer-Knödel | Dreierlei Restaurant | Seite 24 |
| 10 | Uwe's Kürbisknödel | Eiscafé Venezia | Seite 26 |
| 11 | Pressknödel
Pulled Pork-Knödel | Hotel & Wirtshaus Post | Seite 28 |
| 12 | Kebabknödel | D & C Marktcafé-Bistro | Seite 30 |
| 13 | Kokos-Vanilleknödel | Krämerei | Seite 32 |
| 14 | Fleischknödel | Wirtshaus Bar
» zum Dampf « | Seite 34 |
| 15 | Semmelknödel
Schoko-Vanilleknödel | Bistro 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



Alles Knödel! Seit 1982 decken die St. Johanner den längsten Knödeltisch der Welt! Auf rund 595 Metern findet sich alles, was den Namen Knödel trägt und verdient. In der riesigen „Open-Air-Gaststätte“ duftet es herrlich nach Press- und Käseknödel, Spinat- und Semmelknödel sowie Germ- und Marillknödel. Insgesamt 22 Knödel-Köstlichkeiten stehen bei der Veranstaltung zur Auswahl. 17 Festwirte und ihre Mitarbeiter haben alle Hände voll zu tun, um rund 26.000 Knödel zu kochen. Für zünftige Unterhaltung bei Tisch sorgen 8 Musikgruppen. Der Knödeltisch ist also nicht nur ein großer Gaumenschmaus, sondern ein Fest für alle Sinne. Die schmackhaften Knödel gibt es in der Region St. Johann

in Tirol natürlich das ganze Jahr über. Schöne Wander- und Biketouren und genussvolle Knödel – was gibt es Schöneres!

Mehr 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.cc
www.kitzalps.cc

KÄSEKNÖDEL



ZUTATEN
 500 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“
 Berglehen 23
 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 Schönen Aussicht.



ANDI'S SPINATKNÖDEL

in Nussbutter-Parmesanschaumsauce

ZUTATEN

150 g Blattspinat gehackt 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 – ziehen lassen. Tipp: Mit Parmesanschaum oder brauner Butter und Parmesanflocken servieren.



s'NANDL



Die kleine, aber feine Café Lounge Bar s'Nandl befindet sich im alten Wohnhaus der Anna Foidl, genannt Nandl. Die Bar steht in ihrem Wohnzimmer, und genauso fühlt man sich da.

Einfach sofort daheim!

Andreas und Sarah bemühen sich mit ihrem Team, den Wohlfühlfaktor vom Frühstück bis zum Cocktail umzusetzen.



s'Nandl

Speckbacherstraße 20
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/207 35
info@nandl.at
www.nandl.at

SEMMELNÖDEL 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.

Öffnungszeiten 10–24 Uhr,
durchgehend warme Küche,
Dienstag Ruhetag

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

0,5 kg 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 Fischer-
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 Gammeln (*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 beigegeben. Für den Rauch-
kuchlknödel die faschierter Mi-
schung, für den Grammelknödel
die Gammeln 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

Speckbacherstraße 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, Zwiebelwürfel anschwitzen, Eier, Mehl, Gewürze mit Knödelbrot mischen, 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-KONDITOREI 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.

Täglich geöffnet ab 7:30 Uhr,
Sonn- und Feiertag ab 9:00 Uhr,
durchgehend warme Küche;

Café-Konditorei

Appartementhaus 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



SPINATKNÖDEL

ZUTATEN

350 g Weißbrotwürfel trocken, 400 g Blattspinat gehackt, 500 g Spinat passiert, 3 Stk. Eier, 2 EL Mehl, 2 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt), 2 Stk. Zwiebel, 1 TL Kümmel, 1 Prise Pfeffer, Salz, 100 g Bergkäse, 50 g Parmesan, 80 g Butter



ZUBEREITUNG

Zwiebeln goldgelb anschwitzen, Spinat dazugeben, mit Milch und Eiern mischen. Milch-Eiermasse mit Knödelbrot und Gewürzen gut durchmengen. Etwas ziehen lassen, mit Parmesan und Mehl binden. Knödel formen, in Salzwasser ca. 20 Min. ziehend köcheln lassen. Mit Butter und Parmesan oder Gorgonzolarahmsauce servieren.

ALMERER KNÖDEL

ZUTATEN

300 g Weißbrotwürfel trocken, 80 g Mehl, 125 ml Milch, 125 g Bergkäse, 125 g Bauchspeck, 80 g Zwiebel, 3 Stk. Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie gehackt



ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Speck goldgelb anschwitzen, Knödelbrot mit Milch, Eiern und Gewürzen gut anfeuchten und durchmengen. Zwiebel-, Speck-, Käsewürfel, Petersilie dazu, mit Mehl binden, ca. 10 Min. ziehen lassen, Knödel formen, in Salzwasser ca. 20 Min. ziehen lassen. Mit brauner Rahmsauce oder Rindsuppe servieren.

DREIERLEI



„Genussreiche Aussichten“

Das Dreierlei begrüßt Sie mit einem atemberaubenden Blick auf die umliegende Bergwelt der Kitzbüheler Alpen.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit frischen regionalen & saisonalen Produkten.



Was passt wohl besser zu einem entspannten Wellnessstag in der Panorama Badewelt, als ein prickelndes Glas Prosecco oder eine gute Flasche Wein aus unserem Weinkeller.

Dreierlei Restaurant

Pass-Thurn-Straße 3
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 664/232 76 54
essen@restaurant-dreierlei.tirol
www.restaurant-dreierlei.tirol

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 Schnittlauch, 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



PRESSKNÖDEL



ZUTATEN

*250 g Knödelbrot, 2 Zwiebeln,
1 Bund Petersilie, 2–3 Eier,
Milch und Wasser nach Gefühl,
2 gekochte Erdäpfel, Pinzgauer
Bierkäse und Rässkäse*

ZUBEREITUNG

In einen Semmelknödelteig werden kleinwürfelig geschnittene, gekochte Erdäpfel und gut eingereifter, würziger Käse eingearbeitet. Die Knödel werden „gepresst“ und in Butterschmalz goldgelb angebraten. Der Bratenatz wird mit Wasser und etwas Rindsuppe aufgegossen, etwas eingebrannt und die Knödel darin mit einem Lorbeerblatt und Zwiebelringen gekocht.

PULLED PORK-KNÖDEL

ZUTATEN

*250 g Mehl, 135 g Wasser/warm,
5 g Germ, Salz und Zucker,
300 g gegartes Pulled Pork*

ZUBEREITUNG

Das Pulled Pork erhitzen und zu 6 Kugeln je 50 g formen. Germ im warmen Wasser auflösen, Salz und Zucker dazu geben und mit Mehl zu einem glatten Teig kneten. Teig abdecken und ca. 15 Min. ruhen lassen. Aus dem Teig 6 Teile portionieren, Pulled Pork einschlagen und zu Knödel formen. Im Dampfgarer ca. 20 Min. dämpfen. Mit zerlassener Butter einpinseln, mit Kräutersalz bestreuen, Coleslaw und Tomaten-Sesam-Salsa dazu servieren.



HOTEL & WIRTSHAUS POST



Im Wirtshaus Post wird seit über 700 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 und 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 Minuten 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.

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:00 - 00:00 Uhr

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) 650/441 71 44
willkommen@kraemerei.at
www.kraemerei.at

FLEISCHKNÖDEL

ZUTATEN

1,2 kg große *Waldviertler Erdäpfel* (meblig), 250 g *Kartoffelstärke* (nicht zu mager), 1 *Knoblauchzehe* gepresst, 1 *EL getrockneter Majoran*, 2 *EL frische Petersilie* gebackt, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Fleischfülle die Hälfte vom Hackfleisch anrösten, die andere Hälfte roh lassen, mit den Gewürzen abschmecken und auskühlen lassen. Aus der Masse 8 kleine Knödel drehen und kühl stellen. Für den Kartoffelteig die Kartoffeln weich kochen, schälen und mit der Kartoffelpresse pas-

sieren. Stärkemehl und eine Prise Salz beimengen und zu einem Teig kneten. Anschließend die Fleischfülle in etwa 150 g Knödelteig füllen, den Teig darüber fest verschließen und zu einem Knödel drehen. In einem weiten, hohen Topf Wasser zum Kochen bringen, die Knödel darin 20 Min. leicht wallend kochen. Nicht zudecken. Das Sauerkraut kurz waschen. Zwiebel fein schneiden und mit angedrückten Wacholderbeeren in Öl anrösten. Zucker beigegeben und glasig anbraten.

Mehl zugeben und umrühren, das Sauerkraut beimengen und mit Wasser aufgießen. Die restlichen Gewürze und den Suppenwürfel zugeben und auf kleiner Flamme etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend gemeinsam anrichten.



WIRTSHAUS BAR » ZUM DAMPFL «



Lederhose und Tracht beißen sich heute schon lange nicht mehr mit jung und pffiffig. Daher gib't hier alles, was altbekannt ist, im neuen Kleid – unser Motto: kreative

Wirtshausküche mit Bodenhaftung. Ein Rezept, das uns zum langjährigen Traditionsbetrieb und festen Bestandteil des St. Johanner Markt-Zentrums gemacht hat. Schaut's vorbei – am besten in unserem gemütlichen Biergarten. Wir freuen uns!



Wirtshaus Bar zum Dampf

Hauptplatz 1
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43-(0) 53 52/207 06
info@dampf.at
www.dampf.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 30 % Fett, Salz, Pfeffer, Muskat,
1 Bund Petersilie glatt & frisch,
1 EL Butter, 1 Spritzer Limettensaft

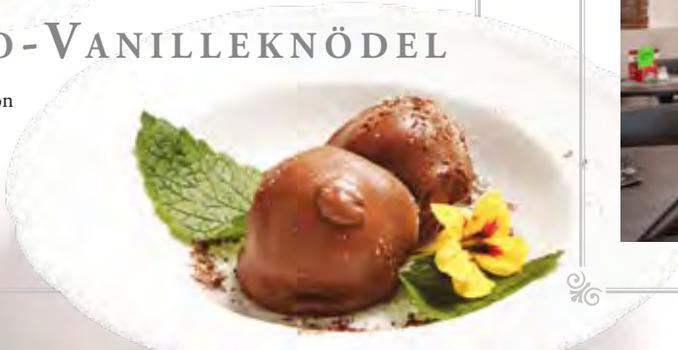
ZUBEREITUNG

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

bringen 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 dazumischen; 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 Schokolade-Mousse

ZUTATEN

Knödel: 3 Eier, 3 Eigelb, 250 g Weißbrotbrösel, 800 g Topfen, 60 g Puderzucker, 60 g weiche Butter, Vanille, Salz, Zitrone; Schokolade-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 Schokolade-Mousse Eier und Eigelb über Wasserdampf warm schlagen, Zucker dazu geben und weiter schlagen bis ein Schaum entsteht. Danach kalt schlagen, geschmolzene Schokolade dazugeben und zu der geschlagenen Sahne 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.

Save the date: Jeden Donnerstag Ripperlabend „Rockbar Style“!
Sommer-Öffnungszeiten:
Täglich 11:00–14 Uhr und
17–23 Uhr, Mittwoch Ruhetag



Winter-Öffnungszeiten:
Täglich 9–22 Uhr,
Mittwoch 9–17 Uhr

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 Weißbrotdrösel, 2 EL Öl
*Alle Zutaten zu einem
 Teig verarbeiten.*

APFEL - MOHNFÜLLE
 ½ 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, ½ l Rotwein,
 Maizena, ½ l Wasser

ZUBEREITUNG KNÖDEL
 Äpfel schälen und in Würfel
 schneiden, in Wein, Zitrone und
 Wasser leicht kochen (bissfest),
 abseihen und zum Mohngemisch
 geben. Wasser-Milchgemisch,
 Zucker, Apfelgelee und Zimt er-
 wärmen, Butter darin aufschmel-
 zen. Brösel dazu und aufquellen
 lassen, Mohn, Rosinen und Äpfel
 dazugeben. Knöderl formen, mit
 Topfenteig einhüllen und in gesal-
 zenem Wasser kochen (15 Min.).
 Knöderl 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.**

