



Sterzing
Vipiteno



Sterzinger Knödelfest Sagra dei canederli

Sonntag | domenica

13.09.2026

ore 11.00–18.00 Uhr

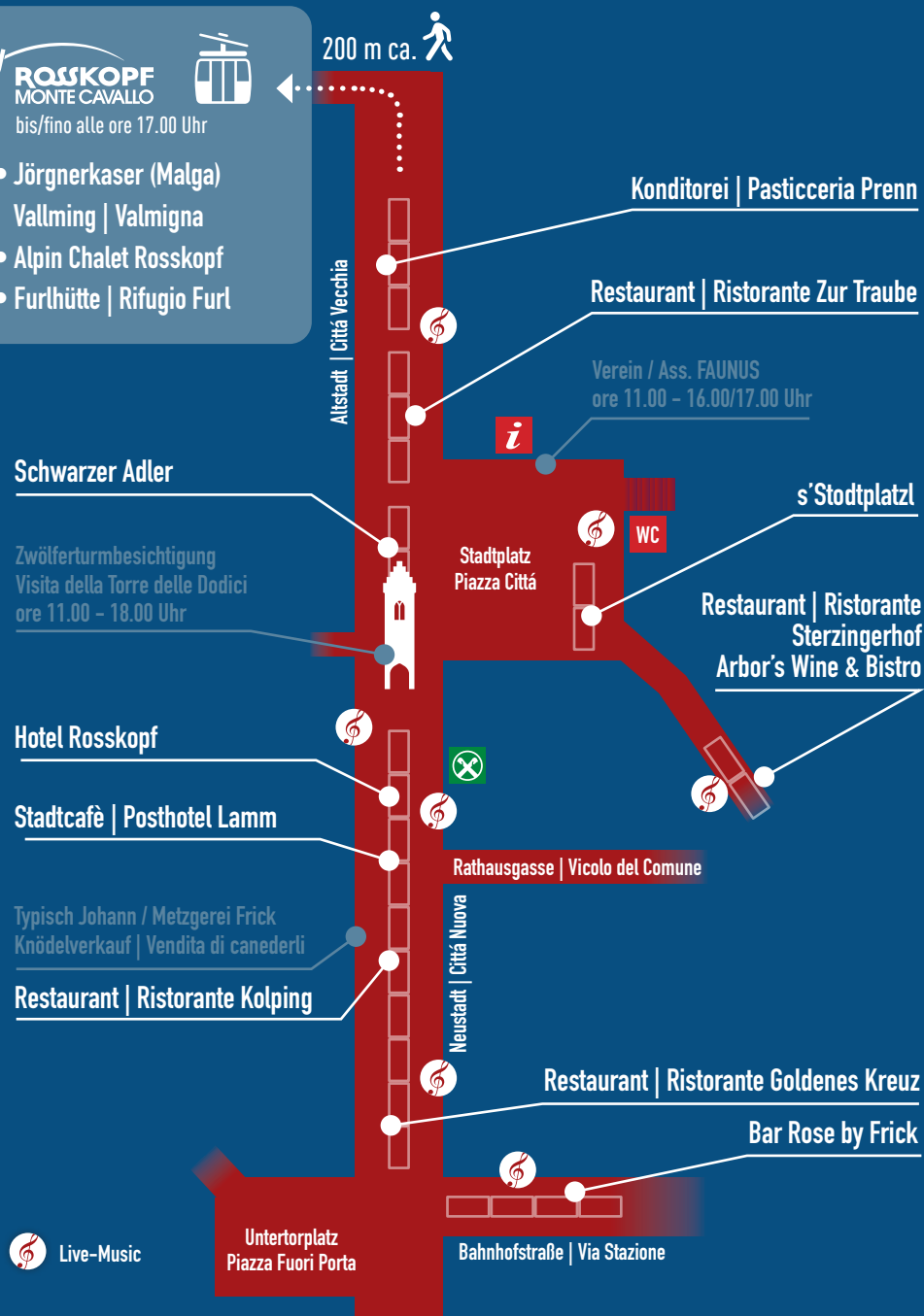
sterzing.com | vipiteno.com



Teilnehmende Gastbetriebe Esercizi gastronomici partecipanti



- Jörgnerkaser (Malga)
- Alpin Chalet Rosskopf
- Furlhütte | Rifugio Furl



Menü Menü

Jörgnerkaser Vallming | Malga Jörgnerkaser Valmigna

- Vegetarisches Knödeltris mit Salat (Spinat-, Rohnen- und Kaspressknödel)
- Leberknödelsuppe
- Speckknödel mit Krautsalat
- Schwarzipolenta Käseknödel (Buchweizenknödel) mit Krautsalat
- Holzhackerknödel
- Zwetschgenknödel
- Tris di canederli vegetariani con insalata (spinaci, rape e canederlo pressato al formaggio)
- Canederlo di fegato in brodo
- Canederlo di speck con insalata di crauti
- Canederlo di grano saraceno con insalata di crauti
- Canederli al "Holzhacker"
- Canederli di prugne

Alpin Chalet Rosskopf

- Schwarzipolenta-Knödel auf Gedünsteten Kraut
- Leberknödel oder Speckknödel in der Fleischbrühe
- Fastenknödel mit Pfifferlingen
- Zwei Rohnenknödel auf Gorgonzola-Soße
- Zwei Käsepressknödel auf Krautsalat
- Das klassische Knödeltris (Käseknödel, Speckknödel und Spinatknödel)
- Hirschgulasch mit Fastenknödel
- Topfenknödel mit Marillenfüllung
- Canederli di polenta nera su cavolo stufato
- Canederli di fegato o di speck in brodo di carne
- Canederli con finferli
- Due canederli di rapa rossa con salsa al gorgonzola
- Due canederli pressati al formaggio su insalata di crauti
- Tris di canederli classico (formaggio, speck, spinaci)
- Gulasch di selvaggina con canederli
- Canederli di ricotta con ripieno di albicocche

Furlhütte | Rifugio Furl

- Speckknödelsuppe
- Leberknödelsuppe
- Knödeltris (Steinpilzknödel, Spinatknödel, Käseknödel) mit brauner Butter
- Rindsgulasch mit Kräuterserviettenknödel
- Graukaspressknödel auf Krautsalat
- Nougatknödel mit Vanillesauce und Rohrzucker
- Marillenknödel
- Canederli di speck in brodo
- Canederli di fegato in brodo
- Tris di canederli (Canederlo di funghi porcini, canederlo di spinaci, canederlo al formaggio) con burro fuso
- Gulasch di manzo con canederli alle erbe
- Canederli pressati al formaggio grigio su insalata di crauti
- Canederli di nougat con salsa alla vaniglia e zucchero di canna
- Canederli all'albicocca

Konditorei | Café pasticceria Prenn

- Kastanienknödel auf Schokosauce und Kastanienpüree
- Marillenknödel mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleis
- Mohn-Mandelknödel auf Apfelmus und Vanillesauce
- Topfenknödel mit pochierten Erdbeeren
- Canederli di castagne con salsa al cioccolato e "vermicelli" di castagne
- Canederli di albicocche con gelato alla vaniglia fatto in casa
- Canederli di papavero e mandorle con pure di mele e salsa alla vaniglia
- Canederli di ricotta con fragole pochè

Menü

Sterzing | Vipiteno

Restaurant | Ristorante Zur Traube

- Speckknödel / Almkäseknödel / Spinatknödel mit: Pfifferlinge / Rindsgulasch / Wildragout / Krautsalat / Gebratener Schweinebauch
- Canederli di speck / - di formaggio / - di spinaci con: finferli / gulasch di manzo / ragù di selvaggina / insalata di crauti / pancetta di maiale arrostito

Sterzing | Vipiteno

S'Stodtplatzl

- Speckknödelsuppe
- Speckknödel auf Krautsalat
- Spinatknödel mit Butter und Parmesan
- Spinatknödel mit Gorgonzolasauce
- Käseknödel mit Butter und Parmesan
- Knödeltris (Spinatknödel, Käseknödel, Speckknödel auf Krautsalat)
- Semmelknödel auf Waldpilzen
- Rindswangerl mit Semmelknödel
- Topfenknödel auf weißer Schokolade, Joghurt und Erdbeeren
- Canederli di speck in brodo
- Canederli di speck su crauti
- Canederli di spinaci con burro e parmigiano
- Canederli di spinaci con salsa di gorgonzola
- Canederli di formaggio con burro e parmigiano
- Tris di canederli (canederli di spinaci, canederli di formaggio, canederli di speck su crauti)
- Canederli con funghi di bosco
- Guancia di manzo con canederli
- Canederli di ricotta e nougat su cioccolata bianca, yogurt e fragole

Sterzing | Vipiteno

Schwarzer Adler

- Almkäsepressknödel mit Rinderkraftbrühe
- Almkäsepressknödel mit Krautsalat
- Speckknödel mit Pfifferlingsauce aus unseren Wäldern
- Speckknödel mit Rindsgulasch der Frick Metzgerei und Landwirtschaft
- Speckknödel mit knusprigem Schweinsbraten
- Spinatknödel mit Bergkäsesauce
- Spinatknödel mit Pfifferlingssauce aus unseren Wäldern
- Nuss-Nougatknödel mit Zucker-Zimt-Brösel und Vanillesauce
- Canederli pressati al formaggio di malga in brodo
- Canederli pressati con insalata di crauti
- Canederli di speck in brodo
- Canederli di speck con salsa di finferli dei nostri boschi
- Canederli di speck con gulasch di manzo della macelleria e agricoltura Frick
- Canederli di speck con arrosto di maiale
- Canederli di spinaci con salsa al formaggio di malga
- Canederli di spinaci con salsa di finferli dei nostri boschi
- Canederli di gianduia e nocciola con zucchero, pangrattato con cannella e salsa alla vaniglia

Sterzing | Vipiteno

Hotel Rosskopf

- Zwei Speckknödel in der Suppe
- Knödeltris: Speck-, Käse- und Spinatknödel
- Knödeltris mit Krautsalat
- Rindsgulasch mit Speckknödel
- Fastenknödel mit Pfifferlingen
- Topfenknödel auf Zwetschgen
- Due canederli di speck in brodo
- Tris di canederli: canederlo di speck, formaggio e spinaci
- Tris di canederli con insalata di crauti
- Spezzatino di manzo con canederlo di speck
- Canederli con finferli
- Canederli di ricotta ripieni su prugne

Sterzing | Vipiteno

Posthotel Lamm

- Speckknödel in der Suppe
- Zwei Speckknödel mit Gulaschsauce
- Zwei Käsepressknödel mit Krautsalat
- Zwei Spinatknödel mit Käsesauce
- Zwei Leberknödel mit Sauerkraut
- Servietten-Steinpilzknödel auf Polenta und Pfifferlingssauce
- Lamm's Schmankerl Tris: Spinatknödel / Käsenocke / Pressknödel
- Saftiges Rindsgulasch mit Speckknödel
- Schweinefilet mit heimischer Waldpfifferlingssauce und Speckknödel
- Rinder-Entrecôte mit Selleriepüree, Pak Choi und Miniknödel aus roten Zwiebeln und frittiertem Taleggio
- Schweinshaxe mit Speckknödel und Sauerkraut
- „Schwarzwälder Kirsch“ Knödel mit Sahnesauce und Amarena-Gel
- Canederlo di speck in brodo
- Canederli di speck con salsa di gulasch
- Canederli pressati con insalata di crauti crudi
- Due canederli di spinaci con salsa al formaggio
- Due canederli di fegato con crauti bolliti
- Canederli al tovigliolo ai porcini su polenta e salsa ai finferli
- Gustoso Tris Lamm: Canederlo di spinaci / di formaggio / pressato
- Delizioso gulasch di manzo con canederlo di speck
- Filetto di maiale con salsa di finferli freschi e canederlo di speck
- Entrecôte di manzo con mousseline di sedano rapa, Pak Choi e mini canederlo alle cipolle rosse con taleggio fritto
- Stinco di maiale con crauti bolliti
- Canederli „Torta Foresta Nera“ con salsa alla panna e gelée alle amarene

Sterzing | Vipiteno

Restaurant | Ristorante Kolping

- Tiroler Speckknödel auf Pfifferling - Gartenkräuterragout
- Sterzinger Käsepressknödel auf Kümmelkrautsalat
- Spinatknödel auf frischem Datteriniragout
- Geschmorte Kalbswange mit Serviettenknödel und Thymianjus
- Nougatknödel, Marillenknödel und Erdbeerknödel: dazu werden Vanillesauce und Waldfrüchte serviert
- Canederli tirolesi allo speck su ragù di finferli e spezie aromatiche
- Canederli pressati al formaggio su insalata di crauti
- Canederli di spinaci su ragù di pomodori datterini freschi
- Guancia di vitello al forno con canederli al tovigliolo e salsa al timo
- Canederli di nougat, di albicocca e di fragola: serviti con salsa alla vaniglia e frutti di bosco

Sterzing | Vipiteno

Hotel Goldenes Kreuz | Albergo Goldenes Kreuz

- Speckknödel auf Krautsalat
- Knödeltris mit Speck-, Spinat- und Käseknödel
- Knödelbis aus Brennessel- und Rote Beete-Knödel auf Meerrettichschaum
- Rindsgulasch mit Serviettenknödel von der Hofmetzgerei Wastnerhof in Stilfes
- Canederli di speck su insalata di crauti
- Tris di canederli di speck, spinaci e formaggio
- Bis di canederli alla barbabietola e di ortica su schiuma al rafano
- Gulasch di manzo con canederlo al tovigliolo della macelleria „Wastnerhof“ di Stilfes
- Süße Knödel
- Nougatknödel
- Marillenknödel
- Canederli di gianduia
- Canederli di albicocche

Menü Menù

Sterzing | Vipiteno

Restaurant | Ristorante Sterzingerhof / Arbor's Wine & Bistro

- Gebackene Gemüsekügel auf sommerlichen Salaten und Süß - Sauer - Sauce
- Röhrenkügel mit Bergkäsespuma
- Kräuterkügel mit Pfefferlingsauce
- Schwarzwaldkügel auf Rübengrün
- Speckkügel in der Suppe oder mit Krautsalat
- Schwarzwaldbratensauce auf Cremespinat und Bergkäse
- Kartoffelkügel gefüllt mit Steinpilzen auf Rahmlauchsauce
- Gulasch vom einheimischen Rind vom Landmannhof mit Semmelkügel
- Braten vom einheimischen Hirschen mit Blaukraut und Semmelkügel
- Marillenkügel mit Vanillesauce
- Nougat - Topfenkügel mit Beerenragout
- Canederli di verdura fritti su insalatina estiva con salsa agrodolce
- Canederli di rapa rossa con schiuma di formaggio di malga
- Canederli alle erbe con salsa ai finferli
- Canederli al grano saraceno su crauti di rapa
- Canederli di speck in brodo o con insalata di crauti
- Canederli di formaggio pressati di pane nero su crema di spinaci e formaggio di montagna
- Canederli di patate ripieni di funghi porcini su porro alla panna
- Gulasch di manzo nostrano del maso Landmann con canederli al pane
- Brasato al cervo nostrano con cavolo rosso e canederlo di pane
- Canederli di albicocche con salsa alla vaniglia
- Canederli di ricotta e nougat con salsa di frutti di bosco

Canederli senza glutine

Glutenfreie Kügel

- Speckkügel mit Pfefferlingsauce
- Gulasch vom einheimischen Rind vom Landmannhof mit Speckkügel
- Marillenkügel mit Vanillesauce

Sterzing | Vipiteno

Café Rose by Frick

- Speckkügel Suppe
- Steinpilzkügel mit Hirschgulasch
- Speckkügel mit Hirschgulasch
- Serviettenkügel mit Pfefferlingsragout und frittierten Zwiebeln
- Speckkügel auf Krautsalat
- Kaspesskügel mit Butter und Parmesan auf buntem Herbstsalat
- Kügel-Tris (Käse, Spinat, Steinpilz) auf Speck-Krautsalat
- Canederli con speck in brodo
- Canederli ai porcini con gulasch di cervo
- Canederli con speck e gulasch di cervo
- Canederli con ragù ai finferli e cipolle fritte
- Canederli con speck e insalata crauti
- Canederli di formaggio pressati con burro e parmigiano su insalata mista
- Tris di canederli (formaggio, spinaci, porcini) con insalata di crauti con speck
- Canederli dolci
- Canederli di prugne fatti in casa con briciole alla cannella e salsa alla vaniglia fatta in casa
- Canederli al nougat fatti in casa con briciole alla cannella e salsa alla vaniglia fatta in casa

Süße Kügel

- Hausgemachte Zwetschkengügel mit Zimtbröseln und hausgemachter Vanillesauce
- Hausgemachte Nougatkügel mit Zimtbröseln und hausgemachter Vanillesauce

Musikprogramm Programma musicale

ALTSTADT / CITTÀ VECCHIA

ore 11.00-14.30 Uhr ARTON DUO

ore 14.30-18.00 Uhr ALBEINS 7

NEUSTADT NORD / CITTÀ NUOVA NORD

ore 11.00-14.30 Uhr ALBEINS 7

ore 14.30-18.00 Uhr SARNER ECHO

NEUSTADT MITTE / CITTÀ NUOVA CENTRO

ore 11.00-14.30 Uhr NIROSTA

ore 14.30-18.00 Uhr Martin und Paul vom Pustertal

NEUSTADT SÜD / CITTÀ NUOVA SUD

ore 11.00-14.30 Uhr SÄITENSTECHEN

ore 14.30-18.00 Uhr SÄITENSTECHEN

STADTPLATZ / PIAZZA CITTÀ

ore 11.00 Uhr BÜRGERKAPELLE STERZING
BANDA MUSICALE DI VIPITENO

ore 13.30 Uhr MUSIKKAPELLE STILFES
BANDA MUSICALE DI STILFES

ore 16.00 Uhr MUSIKKAPELLE RATSCHINGS
BANDA MUSICALE DI RACINES

SONSTIGES | INOLTRE

ab/dalle 14.00 Uhr

Wipptoler Plattlgitschn
Gruppo folcloristico della Wipptal

STERZINGERHOF & CAFÉ ROSE BY FRICK

ore 11.00-14.30 Uhr SARNER ECHO

ore 14.30-18.00 Uhr ARTON DUO



Società coop. turistica Vipiteno - Val di Vizze - Campo di Trens
Tourismusgenossenschaft Sterzing - Pfitsch - Freienfeld

T +39 0472 765325 www.sterzing.com info@sterzing.com
www.vipiteno.com info@vipiteno.com