



Sterzing
Vipiteno



Sterzinger Knödelfest Sagra dei canederli



Sonntag | Domenica
ore 11:00 – 18:00 Uhr

14.09.2025

Teilnehmende Gastbetriebe Esercizi gastronomici partecipanti



**ROSSKOPF
MONTE CAVALLO**

bis/fino alle 17:00 Uhr



200 m ca.

- Furlhütte | Rifugio Furl
- Sterzingerhaus by Polig
- Alpin Chalet Rosskopf
- Chalet Stern (bis/fino alle 15:00 Uhr)
- Jörgnerkaser (Malga)
Valmning | Valmigna

Schwarzer Adler

Besichtigung Zwölferturm
Visita della Torre delle Dodici

Hotel Rosskopf

Stadtcafé | Posthotel Lamm

Typisch Johann / Metzgerei Frick
Knödelverkauf | Vendita di canederli

Restaurant | Ristorante Kolping

Burg Reifenstein | Castel Tasso

Konditorei | Pasticceria Prens

Restaurant | Ristorante Zur Traube

Verein / Ass. FAUNUS



s'Stadtplatzl

Stadtplatz
Piazza Città



**Restaurant | Ristorante
Sterzingerhof
Arbor's Wine & Bistro**

Rathausgasse | Vicolo del Comune

Neustadt | Città Nuova

Restaurant | Ristorante Goldenes Kreuz

Bar Rose by Frick

Untertorplatz
Piazza Fuori Porta

Bahnhofstraße | Via Stazione



Live-Music

Menü Menü

Furhütte | Rifugio Furl (Rosskopf/Monte Cavallo)

- Speckknödelsuppe
- Leberknödelsuppe
- Knödeltris (Steinpilzknödel, Spinatknödel, Käseknödel) mit brauner Butter
- Rindsgulasch mit Kräuterserviettenknödel
- Graukaspressknödel auf Krautsalat
- Nougatknödel mit Vanillesauce und Rohrzucker
- 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 scuro
- Gulasch di manzo con canederli al tovaigliolo alle erbe
- Canederli pressati al formaggio grigio su insalata di crauti
- Canederli di nougat con salsa alla vaniglia e zucchero di canna

Sterzingerhaus | Albergo Sterzingerhaus (Rosskopf/Monte Cavallo)

- Speckknödelsuppe, Leberknödelsuppe, Pressknödelsuppe
- Kasnocken/Spinatknödel mit Butter und Parmesan
- Knödeltris (Speckknödel, Spinatknödel und Käseknödel) auf Salatbeet
- Käsepressknödel mit Spreckkrautsalat
- Rotebeete Knödel mit Gorgonzolasauce
- Germknödel mit Vanillesauce und Mohn
- Canederli di speck in brodo / Canederli di fegato in brodo / Canederli pressati in brodo
- Gnocchi di formaggio/Canederli di spinaci con burro e parmigiano
- Tris di canederli (Canederlo di speck, canederlo di spinaci, canederlo al formaggio) su letto d'insalata
- Canederli pressati al formaggio con insalata di cappuccio e speck
- Canederli di barbabietola con salsa al gorgonzola
- Canederli di lievito con salsa alla vaniglia e papavero

Jörgnerkaser Vallming | Malga Jörgnerkaser Valmigna (Rosskopf/Monte Cavallo)

- Vegetarisches Knödeltris mit Salat (Spinat-, Rohnen- und Kaspressknödel)
- Leberknödelsuppe
- Speckknödel mit Krautsalat
- Schwarzpflanzene Käseknödel (Buchweizenknödel) mit Krautsalat
- Holzhackerknödel mit Pfifferlingen
- Zwetschgenknödel
- Nougatknödel
- 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" (taglialegna) con finferli
- Canederli di prugne
- Canederli di nougat



Alpin Chalet Rosskopf (Rosskopf/Monte Cavallo)

- Zwei Speckknödel in der Fleischbrühe
- Zwei Rohnenknödel auf Gorgonzola-Soße
- Zwei Käsepressknödel auf Krautsalat
- Der klassische Knödeltris (Käseknödel, Speckknödel und Spinatknödel)
- Hirschgulasch mit Fastenknödel
- Topfenknödel mit Marillen - Füllung
- Due canederli di speck in brodo
- Due canederli di rapa rossa su salsa di gorgonzola
- Due canederli pressati al formaggio su insalata di crauti
- Il classico tris di canederli (canederlo di formaggio, canederlo di speck e canederlo di spinaci)
- Gulasch di cervo con "Fastenknödel"
- Canederli di ricotta con ripieno all'abricocca

Chalet Stern (ore 11:00 - 15:00 Uhr) (Rosskopf/Monte Cavallo)

- Speckknödelsuppe
- Käsenockensuppe
- Spinatknödel
- Käsenocken
- Knödeltris
- Knödelcarpaccio mit Rote Beete und Stracciatella
- Knödel Caprese auf Brennesselpesto
- Süße Knödel "macafame"
- Marillenknödel
- Nougatknödel
- Canederlo di speck in brodo
- Canederlo di formaggio in brodo
- Canederli agli spinaci
- Canederli al formaggio
- Tris di canederli
- Carpaccio di canederli con rape rosse e stracciatella
- Caprese di canederli su pesto all'ortica
- Canederli dolci "macafame"
- Canederli all'abricocca
- Canederli al nougat

Menü Menü

Restaurant | Ristorante Zur Traube

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

Schwarzer Adler

- Almkäsepressknödel mit Rinderkraftbrühe
- Almkäsepressknödel mit Krautsalat
- Speckknödel mit Rinderkraftbrühe
- Speckknödel mit Pfefferlingsauce aus unseren Wäldern
- Speckknödel mit Rindsgulasch Frick Metzgerei und Landwirtschaft
- Spinatknödel mit Bergkäsesauce
- Spinatknödel mit Pfefferlingssauce aus unseren Wäldern
- Nuss - Nougatknödel mit Zucker-Zimtbrösel 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 spinaci con salsa al formaggio di malga
- Canederli di spinaci con salsa di finferli dei nostri boschi
- Canederli di nougat e noci con zucchero, pangrattato con cannella e salsa alla vaniglia

Restaurant | Ristorante Sterzingerhof / Arbor's Wine & Bistro

- Gebackene Gemüseknödel auf sommerlichen Salaten und Süß-Sauer-Sauce
- Rohnknödel mit Bergkäsespuma
- Kräuterknödel mit Pfefferlingsauce
- Schwarzpotentaknödel auf Rubenkraut
- Speckknödel in der Suppe oder mit Kautsalat
- Schwarzbrotkäsepressknödel auf Cremspinat und Bergkäse
- Kartoffelknödel gefüllt mit Pilzen auf Rahmlauch
- Gulasch vom einheimischen Rind vom Landmannhof mit Semmelknödel
- Braten vom einheimischen Hirschen mit Blaukraut und Semmelknödel
- Marillenknödel mit Vanillesauce
- Nougat - Topfenknödel mit Beerenragout
- Glutenfreie Knödel
- Speckknödel mit Pfefferlingsauce
- Gulasch vom einheimischen Rind vom Landmannhof mit Speckknödel
- Marillenknödel mit Vanillesauce
- 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 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
- Canederli di speck con salsa ai finferli
- Gulasch di manzo nostrano del maso Landmann con canederli di speck
- Canederli di albicocche con salsa alla vaniglia

S' Stodtplatzl

- Speckknödel in der Suppe
- Speckknödel auf Krautsalat
- Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter
- Spinatknödel mit Gorgonzolasauce
- Serviettenknödel mit frischen Waldpilzen
- Geschmortes Rindswangerl mit Serviettenknödel
- Topfen-Nougatknödel auf Joghurt, weißer Schokolade und Erdbeeren
- Canederli di speck in brodo
- Canederli di speck su insalata di crauti
- Canederli di spinaci con parmigiano e burro fuso
- Canederli di spinaci con salsa di gorgonzola
- Canederli con funghi freschi
- Guancia di manzo con canederli
- Canederli alla ricotta e gianduia con salsa di yogurt, cioccolato bianco e fragole

Konditorei | Café pasticceria Prens

- Kastanienknödel auf Schokosauce und Kastanienpüree
- Marillenknödel mit hausgemachten Bourbon - Vanilleeis
- 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 purè di mele e salsa alla vaniglia
- Canederli di ricotta con fragole pochè

Hot

- Zwei Speckknödel in
- Knödeltris: Speck-, Kä
- Knödeltris mit Kraut
- Rindsgulasch mit S
- Fastenknödel mit P
- Topfenknödel mit N
- Due canederli di s
- Tris di canederli: ca
- Tris di canederli c
- Spezzatino di ma
- Canederli con fir
- Canederli di ricot

Posthotel Lamm

- Geschmackiger Speckknödel in der Suppe
- Zwei Speckknödel mit Gulaschsauc
- Zwei Käsepressknödel mit Krautsalat
- Zwei Spinatknödel mit Käsesauce
- Zwei Leberknödel mit Sauerkraut
- Servietten-Pfifferlingsknödel auf weißer Polenta und Steinpilzsauc
- Lamm's Schmankerl Tris: Spinatknödel - Käsenocke - Pressknödel
- Saftiges Rindsgulasch mit Speckknödel
- Schweinefilet mit heimischer Waldpfifferlingsauce und Speckknödel
- Tagliata vom Rind auf Pfifferlings-Serviettenknödelsalat mit Rucola, Kirschtomaten und roten Zwiebeln
- Knuspriger Schweinshaxe mit Speckknödel und Sauerkraut
- Zwei Birnenknödel mit Apfelmus
- 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
- 'Serviettenknödel' ai finferli su polenta bianca e salsa ai porcini
- Tris gustoso Lamm: Canederlo di spinaci / formaggio / pressato
- Delizioso gulasch di manzo con canederlo di speck
- Filetto di maiale con salsa di finferli freschi e canederlo di speck
- Tagliata di manzo su insalata di canderli al tovaigliolo ai finferli con rucola, pomodorini e cipolla rossa
- Croccante stinco con canederlo di speck e crauti bolliti
- Due canederli di pera con mousse di mela

Café Rose by Frick

- Speckknödel-Suppe
- Semmelknödel mit Steinpilz oder Pfifferling Ragout
- Südtiroler Speck-Knödel mit Rindsgulasch
- Südtiroler Speck-Knödel mit Krautsalat
- Spinat-Knödel auf Gorgonzolasauce
- Knödel-Tris (Käse, Spinat, Rohnen) mit Butter Parmesan oder auf Krausalat
- Speck-Krautsalat
- Hausgemachte Zwetschgen-Knödel mit Zimt-Brösel, hausgemachte Vanillesouce oder Vanilleeis
- Hausgemachte Nougat-Knödel mit Zimt-Brösel, Erdbeeren und Vanillesouce oder hausgemachtes Vanilleeis
- Canederlo di speck in brodo
- Canederlo di pane con salsa ai funghi porcini o ai finferli
- Canederlo di speck con gulasch di manzo
- Canederlo di speck con insalata di crauti
- Canederlo di spinaci su salsa al gorgonzola
- Tris di canederli (formaggio, spinaci, rapa) con burro fuso o con insalata di crauti
- Insalata di crauti con speck
- Canederli di prugne fatti in casa con briciole di cannella e salsa alla vaniglia fatta in casa
- Canederli al nougat fatti in casa con briciole di cannella, fragole e salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia fatto in casa

Burg Reifenstein | Castel Tasso

- Speckknödel mit Rindsgulasch
- Leberknödel auf Sauerkraut
- Frittierte Käseknödel auf Krautsalat
- Pressknödel auf Krautsalat
- Rohnenknödel mit Lauchsauce
- Topfen-Mohnknödel auf karamellisierten Zwetschgen
- Sterzinger Krapfen
- Canederli di speck con gulasch di manzo
- Canederlo di fegato con crauti cotti
- Canederlo di formaggio fritto su insalata di crauti
- Canederlo pressato su insalata di crauti
- Canederlo di rapa rossa con salsa di porro
- Canederlo di ricotta e papavero su prugne caramellate
- Krapfen di Vipiteno

Hotel Rosskopf

- Tiroler Speckknödel auf Pfifferling - Gartenkräuterragout
- Sterzinger Käsepressknödel auf Kümmelkrautsalat
- Spinatknödel auf frischem Datteriniragout
- Geschmorte Kalbswange mit Serviettenknödel und Thymianjus
- Nougatknödel mit Waldfrüchte und Vanillesouce
- 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 tovaigliolo e salsa al timo
- Canederli di nougat con frutti di bosco e salsa alla vaniglia
- Canederlo di speck in brodo
- Canederli di speck, formaggio e spinaci
- Canederli con insalata di crauti
- Canederlo di manzo con canederlo di speck
- Canederli con finferli
- Canederli di ricotta ripieni di gianduia su pure di fragole

Restaurant | Ristorante Kolping

- Speckknödel auf Krautsalat
- Rote Beete Knödel mit Meerrettichschaum
- Brennesselknödel mit Leichter Gorgonzolasauce
- Käsenocken mit brauner Butter und Schnittlauch
- Canederlo di speck su insalata di crauti
- Canederlo di rapa con schiuma di rafano
- Canederlo all'ortica con salsa leggera al gorgonzola
- Canederli al formaggio con burro fuso e erba cipollina

Hotel Goldenes Kreuz | Albergo Goldenes Kreuz

- Canederli di speck in brodo
- Canederlo di pane con salsa ai funghi porcini o ai finferli
- Canederlo di speck con gulasch di manzo
- Canederlo di speck con insalata di crauti
- Canederlo di spinaci su salsa al gorgonzola
- Tris di canederli (formaggio, spinaci, rapa) con burro fuso o con insalata di crauti
- Insalata di crauti con speck
- Canederli di prugne fatti in casa con briciole di cannella e salsa alla vaniglia fatta in casa
- Canederli al nougat fatti in casa con briciole di cannella, fragole e salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia fatto in casa

Musikprogramm Programma musicale



NEUSTADT NORD / CITTÀ NUOVA NORD

ore 11.00–14.30 Uhr ALBEINS 7

ore 14.30–18.00 Uhr FAMILIENMUSIK PICHLER

NEUSTADT MITTE / CITTÀ NUOVA CENTRO

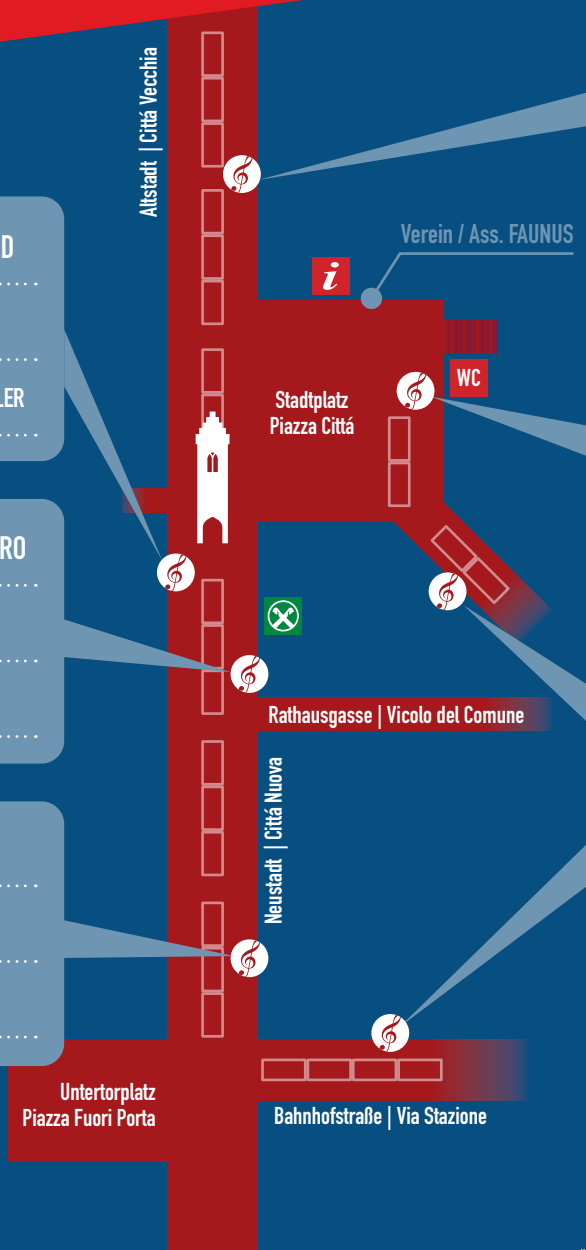
ore 11.00–14.30 Uhr TOMMY & LUCKY

ore 14.30–18.00 Uhr ECKBONKMUSIK

NEUSTADT SÜD / CITTÀ NUOVA SUD

ore 11.00–14.30 Uhr UNTERDOCHBUIBN

ore 14.30–18.00 Uhr TOMMY & LUCKY





ALTSTADT / CITTÀ VECCHIA

ore 11.00-14.30 Uhr ECKBONKMUSIK

ore 14.30-18.00 Uhr ALBEINS 7

STADTPLATZ / PIAZZA CITTÀ

ore 11.00 Uhr BÜRGERKAPPELLE STERZING
BANDA MUSICALE VIPITENO

ore 13.30 Uhr BÖHMISCHE KOLLMANN

ore 16.00 Uhr MUSIKKAPPELLE RATSCHINGS
BANDA MUSICALE RACINES

STERZINGERHOF & CAFÉ ROSE BY FRICK

ore 11.00-14.30 Uhr LEDERHOSEN DUO

ore 14.30-18.00 Uhr MASCHLMUSIG

SONSTIGES | INOLTRE

ab/dalle 11.00 - 17/18.00 Uhr

Kinderschminken & Basteleien am Stadtplatz, Verein Faunus
Truccobimbi e lavoretti con l'Ass. Faunus in Piazza Città

ab/dalle 14.00 Uhr

Schuhplattler Lajen
Gruppo folcloristico di Laion

ore 11.00 - 18.00 Uhr

Zwölferturmbesichtigung
Visita alla Torre delle Dodici

Programmänderungen vorbehalten. | Programma soggetto a modifiche.



**Sterzing
Vipiteno**



Tourismusgenossenschaft Sterzing - Pfitsch - Freienfeld
Società coop. turistica Vipiteno - Val di Vize - Campo di Trens
Stadtplatz | Piazza Città 3, 39049 Sterzing | Vipiteno
T +39 0472 765325 | www.sterzing.com | www.vipiteno.com
info@sterzing.com | info@vipiteno.com

Unsere Partner ...
I nostri partner ...



MAIK



MILCHHOF STERZING
LATTERIA VIPTENO



Werte mit Tradition
Il valore della scelta

