25° MARATONA DEI CANEDERLI VAL CASIES

Una singolare combinazione di ritrovo sportivo, piacere di sci da fondo e sapore culinario!
Può partecipare chiunque, con o senza gli sci. In quest'occasione non si tratta di vincere, ma di scoprire l'originale Val Casies e di assaporare le specialità dei vari tipi di canederli. Accessibile lungo il tracciato dei 42km di pista da fondo della Val Casies dalle ore 11 alle ore 16.

25. GSIESER KNÖDELMARATHON

Eine einzigartige Kombination aus sportlichem Treffpunkt, optischem Langlauferlebnis und kulinarischem Genuss!
Mitmachen kann jeder, ob mit oder ohne Langlaufski. Hierbei geht es nicht ums Gewinnen, sondern darum, das urige Gsieser Tal zu entdecken und Knödelspezialitäten in allen Variationen zu genießen.
Einstiegsmöglichkeiten überall entlang der 42km langen Gsieser Tal Loipe von 11 bis 16 Uhr.

15.01.2017

25. GSIESER KNÖDELMARATHON

25° MARATONA DEI CANEDERLI VAL CASIES

GROSSE VERLOSUNG – jeder Portion entspricht ein Los!!
GRANDE ESTRAZIONE – a ogni porzione corrisponde un biglietto!!

› **LANGLAUFSKI / SCI DI FONDO** *sponsored by Hellweger*
› und weitere tolle Preise / e altri premi stupendi!

Raiffeisen Raiffeisenkasse Welsberg-Gsies-Taisten

KRONPLATZ PLAN DE CORONES · Gsieser Tal · Welsberg · Taisten
Val Casies · Monguelfo · Tesido

SÜDTIROL

T 0474 978 436 . **F** 0474 978 226
info@gsieser-tal.com . **facebook**.com/hgv.gsies

HGV

Ohne Start & Ziel – Knödel-Genuss-Marathon! • Senza start & arrivo – il piacere della maratona dei canederli!

Wir kochen für Sie von 11 bis 16 Uhr . Cucina calda dalle ore 11 alle ore 16

RESTAURANT PIZZERIA BINTA PUB T 0474 746 024	Mozartknödel mit Himbeeren Canederli „Mozart“ con lamponi
RESTAURANT DURNWALD T 0474 746 920	Soufflierte Käseknödel im Filoteig auf Rahmspinat Soufflé di canederli di formaggio in pasta filo su crema di spinaci
HOTEL WALDHEIM T 0474 746 922	Pressknödel mit überbackenen Zwiebelringen auf Kartoffelsalat und weiße Rüben / Canederli pressati con anelli di cipolla fritta su insalata di patate e rape bianche
HOTEL STOLL T 0474 746 916	Kräuterknödel mit Frischkäse und Gemüsespieß / Canederli alle erbette con formaggio fresco e spiedino di verdure
RESTAURANT BAR „ZUM GRAF“ T 0474 746 915	Gewürzter Apfelknödel auf eingelegten Winterfrüchten mit hausgemachtem Rum-Zimteis / Canederli aromatici alle mele su frutti di stagione marinati con gelato al rum e cannella
HOTEL TYROL T 0474 746 924	Speckknödel mit Hirschgulasch und Blaukraut Canederli di speck con gulasch di cervo e crauti rossi
HOTEL WALDRUHE T 0474 978 403	Käseknödel auf Spinatbeet und Krautsalat Canederli di formaggio con spinaci e insalata di crauti
GASTHOF KAHNWIRT T 0474 978 409	Speckknödel mit Gulasch und Krautsalat Canederli di speck con gulasch ed insalata di cavolo
GASTHOF KIRCHERWIRT T 0474 978 420	Gemüseknödel mit Schnittlauchsauce Canederli di verdure con salsa all’erba cipollina

BISTRO MARTINS T 0474 746 042	Leberknödel mit „Ruibenkraut“ Canederli di fegato con „Ruibenkraut“
RESTAURANT/PIZZERIA LANZBERG T 347 5 913 534	Serviettenknödel mit Schweinsrippchen auf gedünstetem Weißkraut / Canederlo cotto in tovagliolo con costine di maiale su cappuccio saltato
HOTEL PENSION LEITENHOF T 0474 948 027	Kartoffelknödel mit Radicchiofüllung & Parmesanbutter Canederli di patate ripieni di radicchio con burro fuso e parmigiano
HOTEL QUELLE T 0474 948 111	Spinatknödel mit Gorgonzolaschaum Canederli di spinaci con schiuma di gorgonzola
RESTAURANT TALSCHLUSSHÜTTE T 0474 948 560	Einheimische Steinpilzknödel auf Wacholderschaum und Speckchips / Canederli ai funghi porcini nostrani su schiuma di ginepro e chips di speck
HOTEL MAGDALENAHOF T 0474 948 550	Knödel vom Gsieser Speck und Schüttelbrot dazu lauwarmer Zwiebelkrautsalat / Canederlo di pane duro e Speck della nostra valle con insalata di crauti e cipolla
MOOS ALM T 0474 948 035	Fastenknödel mit Pfifferlingsauce Canederli tirolesi con salsa ai finferli

Für Unfälle vor, während und nach der Veranstaltung wird keine Haftung übernommen.
L’organizzazione non risponderà degli eventuali danni causati a cose o persone prima, dopo o durante l’evento.