

# Bauernfestl

## 20 Jahre in Teis

Sonntag **16.** Oktober  
ab 10 Uhr 2022

## Traditionelles Handwerk

Vorführung: Korn dreschen, Brot backen, Butter schlagen, Korb flechten, Holz schnitzen, Patschen, Schuhe u. Kerzn mochn, klöppeln u.a. ...  
Wolle filzen, spinnen, stricken, Geheimnisvolles Kugel knacken

Thema » zrug gschaug «  
Ausstellung im Vereinshaus

## Bäuerliche Köstlichkeiten

Knödl, Gerste, Tirtln, Kiachl, Bauernbrot, Bauernschöpferserns, Bauerngeröstl, Erdäpflblattln, Schlutzer, Zwetschgenknödl, Köschtn, Nuier, u.v.m. ...

## Marktstandler mit Obst und Gemüse

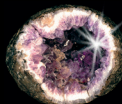
Spiele für Kinder – Versch. Tiere  
Volksmusikanten – Tanzlmusig  
Chöre – Ziechorgelspieler

» Mittagessen  
und Marende «



maler+grafiker Lorenz Fischmüller

 **Raiffeisen**  
Raiffeisenkasse Villnöß  
Bank und Versicherungsdienst



MINERALIEN museum TEIS  
museo MINERALOGICOTISO  
*Glanzlichter aus der Tiefe*  
Teiser Kugeln - Bergkristalle - Edelsteine

...schaun, schmeckn, losn, kostn, kafn, genießen...

**1 Bauern:** gebratene Kastanien

**2 Bäuerinnen:** Tirtl, Strauben und Getränke \*

**3 Nafner Weinkost:** Eigenbau- und Eisacktaler Weine

**4 Huber:** Weinverkostung, Teller mit Käse und Kaminwurze

**5 Sportverein:** Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Zwiebelbrot

Gebratener Schweinebauch vom Jungschwein mit Bauernpolenta und Wurzelgemüse

Bauernpolenta mit Pfifferling-Rahmsauce, Ofenkartoffel mit „Bergkräutertschotten“

Zwetschgen-Marillenknödel „verkehrt“  
Getränke \*

**6 Ministranten:** allerlei Kuchen

**7 Kirchenchor:** Backstube Plattner Hof

Plentene-, Weizen- und Leberknödel,

Buchteln mit Vanillesoße, Kuchen und Strudel, Kaffee,

frischgebackenes Brot, Speckbrote, Getränke \*

**8 Gasthof Stern:** Bergsteigermarende, Bandnudeln mit Steinpilzen,

Hanftortelloni, hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter,

Gulasch vom Hirsch, Braten vom Villnösser Brillenschaf, Getränke \*

**9 Teiserhof:** Speckknödel mit Lammragout u. Krautsalat, Kalbsrahmgulasch mit Schupfnudeln und Blaukraut, Kürbisnocken mit Tomatenwürfeln, hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Lauch-Speckfüllung, Vanilleeis mit heißen Waldbeeren, Getränke \*

**10 Feuerwehr:** Schweinshaxe mit Sauerkraut, Hauswurst mit Sauerkraut, Gerstsuppe, Gulaschsuppe, Erdäpfelblattn, Apfelkiachl mit Vanillesoße u. Eis, Getränke \*

**11 Musikkapelle:** hausgemachte Schlutzkrapfen, Bauerngeröstl mit Krautsalat, Saures Rindfleisch mit Zwiebel, Rindswangen mit Spatzlen und Blaukraut, Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade, Kniekiachl (Hefekrapfen), Getränke \*

**12 + 13 Marktstandler mit Obst und Gemüse**

\* Getränke: Eigenbauwein, Wein 7/10, Bier, Mineralwasser, frischer Apfelsaft, Fruchtsäfte

