

TASTY
ANDONG

안동

새롭게 맛있게 안동 미식 여행



Contents

01: City of Taste

맛있는 안동의 키워드 4



- 08 한국식 파인다이닝, 반가 음식
- 10 뉴트로 한옥에서 인스타그램 스타 되기
- 12 건강하고 맛있는 안동의 식재료
- 14 시장은 즐겁다

02: New & Retro

뉴트로와 전통



- 20 **안동 원도심**
신세계찜닭 / 우정솜불갈비 / MARKET J /
일직식당 / 카페라이프 / 아차가 /
맘모스 제과 / 링고 카페 / 안동맥주 퍼블릭하우스
- 26 **퇴계로**
말콤버거 / 안동양반참마순국수증가 /
존 하테치아 / 도리삼점 / 카페 온 / 레스토랑
- 30 **태사길**
진성식당 / 경상도 추억탕집 / 카페별 /
옥정펍 / 미드레인지 / 잇다 / 질은 / 오감
- 36 **중앙 신시장**
조은골부리식당 / 옥야식당 / 신선식당 /
몽주아 / 땡큐커피

안동 음식 문화 이야기 1

- 39 술 익는 고장, 안동
- 40 **옥동**
피오르달리조 / 카즈모스 / 396커피컴퍼니
- 42 **태화동**
신라국밥 / 안동간고등어양반밥상

03: Eat Local, Enjoy Nature

안동의 자연, 안동의 미식



48 월영교

맛50년헛제사밥 / 월영교 달빕 /
북카페 오프

50 하회마을

안동참굴한우 / 거창갈비 도청점 /
풍전 / 겸암정사 / 병산순국수 /
목석원가든

54 낙동강 남쪽

안동화련 / 어매닭국 / 연화단지

56 안동 북쪽

농가맛집 들 / 메밀꽃피면 /
황토방 목집 / 그녀의 흥카페 /
264 청포도 와이너리 / 태리커피
장부당

안동 음식 문화 이야기 02

61 품위있는 안동 중가음식

General Information

안동 여행 정보

62 안동의 지형

안동, 이곳만은 반드시

안동 걷기 루트

계절 따라 축제 따라

안동의 숙소

65 안동 언택트 힐링 여행지 20선

67 안동 스탬프 투어

로열 웨이



새로운 안동 미식 여행

INTRO

안동은 낙동강의 흐름처럼 유유히 품위 있는 고장입니다. 낙동강 물돌이를 지나는 순간 눈 앞에 펼쳐지는 풍경이 황홀하고, 병산서원에서 오래 앉아 바라보는 산수가 아름답습니다. 태사길 한옥 마을의 고즈넉한 풍치 사이 콕콕 박혀 있는 힙스터들의 아지트도 멋집니다. 금강산도 식후경이라고 했던가요? 안동은 미식가와 먹보에게도 즐거운 도시입니다. 도심과 자연 곳곳에 멋과 맛을 두루 갖춘 식당과 카페들이 가득하기 때문입니다.



TASTV

안동의 새로운 키워드는 바로 '뉴트로'입니다. 언젠가부터 도시의 가장 새로운 움직임은 가장 오래된 지역에서 시작되곤 했습니다. 안동 또한 마찬가지입니다. 신시장 청년몰과 원도심의 오래된 골목 곳곳에 들어선 카페는 제각각 독특한 감성으로 여행객의 발길을 붙듭니다. 오래된 한옥을 멋지게 개조한 카페에서 달콤한 마들렌을 내놓는가 하면, 안동 시골 마을 양조장의 막걸리로 젤라또를 만들어 판매하는 아이스크림 가게도 있습니다. 안동은 한국적 전통이 가장 선명하게 살아숨쉬는 지역이지만, 옛사람들의 유산을 오늘의 감각으로 해석하는 시도도 맛있게 이뤄지고 있습니다.

ANDONG

한편 안동의 음식 문화 유산은 여전히 건재합니다. 솥대문의 문지방 너머 종가의 부엌에서 여전히 만들어지고 있는 반가 요리부터 간고등어, 안동 한우, 찜닭 등 안동을 대표하는 음식들, 도심 곳곳의 노포에서 맛보는 역대급 국밥까지 안동의 식탁은 한없이 풍성합니다.

둘러보는 것만으로 맑은 침이 고이는 여행, 안동의 테이스티 로드가 지금 시작됩니다.



City of Taste

안동으로부터 찜닭과 간고등어만 떠올려왔다면, 이제 새로운 맛의 모험을 떠나볼 때다. 고상한 양반 문화 아래 발전해온 반가 음식은 21세기에도 그 원형 그대로 보존되고 있다. 시장 근처 맛집 거리들과 젊은 감각의 카페들 또한 여행자의 마음을 한없이 들뜨게 한다. 안동을 더욱 맛있게 즐기기 위하여 기억해야 할 키워드 네 개와 추천 스팟들.



TASTY ANDONG

이
맛있는 안동의
키워드 4

한국식 파인다이닝, 반가음식

Traditional

안동은 유서 깊은 양반의 도시다. 안동의 '문종'과 '종가'에는 이제 사라져버린 것만 같은 우리의 전통이 면면이 내려오고 있다. 음식 문화 또한 마찬가지다. 안동 종가집에서 대대로 내려오던 음식 전통은 현대적 한정식의 기본이 되기도 했다. 식민지 시대 명맥이 끊겼던 우리 음식 문화의 유산을 중부들의 손맛에서 찾았기 때문이다. 다행히 안동 종가의 내림 음식들을 맛볼 수 있는 기회가 다양하다. 한국식 파인다이닝의 정수, 양반들의 밥상을 안동 여행에서 경험해보자.



01: 핫제삿밥

핫제삿밥은 안동을 대표하는 음식들 중 하나다. 호박전, 동태포, 나물, 탕국 등 제사 음식이 제기에 담겨 그대로 상에 오르며, 일반적으로 비벼 먹을 수 있게 밥과 나물이 함께 나온다. 밤늦게까지 글을 읽던 안동 유생들이 숙이 출출해지면 하인들에게 제사를 지내야 한다며 장난으로 제사상을 차리게 했는데, 제사는 지내지 않고 제삿밥만 나누어 먹는 것을 보고 하인들이 '핫제사상'이라고 한 것에서 비롯되었다는 유래가 있다. 안동 곳곳에 핫제삿밥을 파는 식당들이 많은데, 일종의 관광 상품만큼 잘못 들어갔다가는 입맛만 망치고 나오기 십상이다. 이미 식은 반찬들을 만족스러운 맛과 모양새로 차려내려면 그만큼의 성의가 필요한 법. 고택 스테이를 진행하는 종택에서 종가의 밥상을 맛보거나 검증된 맛집을 꼼꼼히 찾아보자.

맛50년핫제삿밥 ➔ 44p 수애당 ➔ 53p

02: 건진국수

안동 건진국수는 육수부터 면까지 양반의 고집스러운 기품이 흐르는 음식이다. '물 속의 군자'라 불리는 은어를 달인 육수, 가느다란 국수, 그 위 오색 고평을 얹어 낸다. 밀가루와 콩가루를 섞어 고소한 풍미 또한 일품이다. 고택 스테이를 진행하는 종가에서 정통식 건진국수를 맛볼 수도 있고, 서민 요리 속에 녹아든 고소한 안동식 국수를 맛보는 것도 즐겁다.

안동양반침마손국수종가 ➔ 25p 수절당 ➔ 53p





03: 안동식혜

부드러운 쌀알이 빨간 액체 위에 동동 떠 있다. 대체 이 음식의 정체는 뭘까? 한 입 삼키니 단맛과 매콤한 향이 목 뒤에서 함께 올라온다. 안동에서는 식혜를 이렇게 마신다. 잔칫날과 명절, 손님을 접대하는 자리에 빠짐없이 올랐는데, 위에 좋은 무를 넣어 과식하기 쉬운 자리에서 편하게 소화시키라는 옛사람의 배려가 스민 디저트다. 찹쌀 고두밥에 고운 고춧가루, 무채와 생강채 등을 넣은 후 엿기를 물을 붓고 따뜻한 곳에서 발효시킨다. 식혜의 당분과 생강의 톡 쏘는 향, 고춧가루의 알싸한 맛, 걸쭉한 식감이 생경하지만 맛있다. 집집마다 풍미가 조금씩 다른 것도 안동식혜의 묘미.

농기맛집 돌 ➔ 50p

04: 전통주

문중의 기양주는 양반 사회의 필수적인 문화였다. 남에게 얻어온 술이 아닌 가문에서 직접 빚은 술로 제사를 지냈기 때문이다. 반가의 제주는 종부의 지휘 아래 완성되었다. 먼곳에서 찾아온 손님을 환대하기 위해 내는 주안상 또한 중요했다. 주안상의 메뉴들이야말로 그 집의 첫인상이자 얼굴이었다. 안동소주와 송화주 등 한국을 대표하는 전통주들이 안동에서 이어져온 것도 우연이 아니다.

조옥화 안동소주 ➔ 39p 정재종택 ➔ 53p



05: 보푸름

종가의 밥상을 살펴보면 유독 눈을 사로잡는 접시가 하나 있다. 과자인지 반찬인지, 포슬포슬 삼색으로 곱게 물을 들인 음식. 보푸름은 안동 반가 요리를 대표하는 찬이다. 한 접시에 들어가는 성의가 그릴고, 고상하고 정갈은 그 풍미가 그러하다. 고기든 생선이든 썰이든 죄다 귀하던 시절, 복어대가리를 찢고 두드려 솜털처럼 부드럽게 만든 요리다. 보푸름은 입 안에 넣는 순간 달고 부드럽게 녹아내린다.

농기맛집 돌 ➔ 50p

정재종택 ➔ 53p

뉴트로 공간에서 인스타그램 스타 되기

Photogenic

음식을 입으로만 즐기던 시대는 끝났다. 안동 원도심 곳곳에는 옛 한옥을 개조해 만든 감각적인 카페와 펍, 식당이 산재해 있다. 이들의 뉴트로 감각은 역사 깊은 도시 안동에 새로운 맛을 불어넣는 중이다. 맛과 멋은 기본, 인스타그램 '좋아요'까지 보장하는 안동의 뉴트로 스팟들을 총망라했다. 이곳에서라면 나도 인스타그램 스타!



01: 풍전 → 47p

공간 구성구석을 감각적으로 꾸며놓아 인테리어를 구경하는 것만으로도 재미가 쏠쏠하다. 음료 뿐만 아니라 식사 메뉴도 다양하게 갖췄는데, 우영주먹밥과 함께 나오는 풍전 함박스테이크와 참마를 넣은 풍전파스타가 대표 메뉴. 에그 베네딕트와 그릴드 바나나 프렌치 토스트 등 트렌디한 브런치 메뉴도 인기가 높다. 세트 메뉴로 주문하면 좀 더 저렴한 가격에 식사와 음료를 즐길 수 있다.

02: 짚은 → 31p

1층 카페와 함께 지하 문화공간, 2층 루프톱까지 두루 갖춘 짚은. 지하에서 옥상까지 오르내리다 보면 곳곳에 숨은 예술적 감성과 주인의 정성을 어렵지 않게 발견할 수 있다. 루프톱은 옥정동을 비롯한 원도심 일대에서 가장 전망 좋은 열린 공간이라고 해도 손색이 없다.



03: 카페벌 → 30p

안동 뉴트로 카페의 원조 격, 하얀 타일로 마감한 2층 외관부터 '사진벌'이 끝내준다. 안동소주와 앤틱 소품이 함께 놓인 입구 옆의 진열장을 포토 스팟으로 추천한다. 한편 정원을 통해 올라갈 수 있는 2층 공간은 유럽 저택의 응접실처럼 아기자기하고 멋지다.



04: 카즈모스 → 38p

카즈모스의 뉴트로로는 한국이 아닌 서양으로 향한다. 옛 미국 남부의 로맨틱한 분위기를 재현한 듯 짙은 녹색과 호두나무, 고풍스러운 문양의 창문 장식이 멋스럽다. 해가 완전히 지기 전 창가 자리에 앉아 인생샷을 남겨보자. 모든 친구가 부러워할 바비큐 플래터도 잊지 말고 주문할 것.

05: 겸암정사 → 47p

때로는 모던함이 조금도 섞이지 않은 오롯한 전통이야말로 가장 멋지다. 옛 선비가 지은 정사에서 낙동강의 녹색 물결을 내려다보며 식혜 한 잔을 즐겨보자. 안동에서 누릴 수 있고 찍을 수 있는, 그보다 더 멋진 순간이 있을까?



06: 옥정펍 → 29p

나무 패널 위 맥주 이름을 정갈하게 써 붙인 입구의 맥주 탭부터 촬영 욕구가 무럭무럭 샘 솟는다. 복고풍의 알루미늄 소반부터 하회탈로 표시한 남녀 화장실 표시까지, 현대적 감각과 전통 문화가 감각적으로 만났다. 해가 완전히 진 후 분위기가 더 좋아진다.

건강하고 맛있는 안동의 식재료

Local

지역에서 가꾼 건강한 식재료가 미식 트렌드가 된 지도 오래다. 안동은 지역 식재료를 바탕으로 한 향토 요리가 발전할 수밖에 없는 지역이었다. 오래 전부터 수준 높은 문화가 이어져왔으며, 넓은 하늘과 푸른 산, 낙동강에서 거두는 자연의 산물들이 풍부했다. 바다를 접하지 않은 내륙 지역이지만, 지리적 한계에도 불구하고 간고등어라는 지역 특산물이 등장할 정도로 식문화의 전통도 깊다. 참마와 사과부터 짭조름한 간고등어까지, 안동에서 반드시 맛봐야 할 로컬의 미각들.



01: 참마

〈동의보감〉에 따르면 '마는 오장을 튼튼하게 하고, 기력을 돋우며, 근육과 뼈를 강하게 하고, 위장을 잘 다스리며, 정신을 편안하게 한다'. 한 구절 한 구절 따라 읽다보니 그야말로 만병통치약이다. 산에서 채취한 야생 참마를 '산마'라고 불렀는데, 산마의 다양한 효능 중 가장 두드러지는 건 소화가 잘 되는 식품이라는 점이었다. 예로부터 안동은 유명한 마 산지였다. 품질과 생산량 모두에서 안동을 당해별 지역이 없다. 아삭한 식감, 점도가 높아 크리미한 풍미, 약용 효과까지 참마는 안동 제일의 특산품이다. 종가의 전통 반가 요리부터 감각적인 카페의 오리지널 메뉴까지 안동에서는 다양한 참마 메뉴를 찾아볼 수 있다.

안동양반참마손국수증가 ➔ 25p

몽주아의 기와온담뽕 ➔ 35p

농가맛집 들의 참마문어와 참마전 ➔ 50p

02: 사과

경북은 사과의 고장이다. 안동은 그 중에서도 손꼽히는 사과 산지다. 토양과 기후 조건이 잘 맞아 안동사과는 색상이 선명하고 향과 당도가 높다. 봄에는 새하얀 사과꽃이, 가을에는 새콤달콤 향을 풍기는 붉은 과실이 들뜬 가득 매달린다. 안동 사과는 전국 소비자가 뽑은 3년 연속 우수 농산물로 선정됐다. 안동에서 언제부터 사과를 재배하기 시작했는지에 대한 정확한 기록은 없지만, 20세기 중반 미국 선교사에 의해 전해졌으리라 추정된다.

맘모스 제과의 사과 토끼야 ➔ 23p

아차가의 사과 젤라토 ➔ 23p



03: 한우

예로부터 안동은 우시장이 유명했다. 낙동강 상류에 위치한 안동은 강수량이 적어 다른 지역에 비해 건조한 기후가 유지되며 적절한 일교차를 통해 소가 쾌적한 환경에서 자랄 수 있다. 안동한우는 독특한 사육 방법으로 마블링이 고루 분포되어 있다. 이렇게 좋은 환경 속에서 자랐기 때문에 특유의 탄력성과 향기로운 맛, 향으로 한우 중 으뜸으로 평가받고 있다.

우정숯불갈비의 양념 갈비 ➔ 20p

거창갈비 도청점의 한우 갈비 ➔ 46p

안동참군한우의 모듬 한우 ➔ 46p



05: 생강

안동은 전국에서 생강 생산량 1위를 자랑하는 지역이다. 비옥한 토양과 큰 일교차 덕에 알이 굵고 풍미가 진한 생강이 생산된다. 감기를 예방하거나 완화시키기 위해 따뜻한 생강차를 마시는 것처럼 생강은 예로부터 약효가 뛰어나다고 해서 차로 즐겨마셨다. 매운 맛을 중화시킨 생강은 매적과나 정과, 쿠키 등의 디저트뿐 아니라 술로도 담가 먹는다. 예로부터 생강은 특산지답게 안동의 양반가 주안상의 다과와 안동 식혜에도 즐겨 사용되던 재료였다.

카페라이프의 생강뽕 ➔ 29p

옥정팜의 수제 진저 ऐल ➔ 29p



04: 간고등어

바다와 멀리 떨어져 있는 안동에서 생선은 무척 귀한 선물이었다. 교통수단이 발달하지 않은 예전에는 바닷가인 영덕에서 안동까지 고등어를 가져오자면 하루가 더 넓게 걸렸다. 이동 시간 때문에 자칫 고등어가 상하기 쉬워서 사람들이 생각해 낸 고등어의 보존 방법은 염장법, 바로 소금에 절이는 것이었다. 안동 사람들은 자연스럽게 소금에 절인 간고등어를 자주 먹을 수밖에 없었고, 비린 맛이 빠지면서 속성 후에는 육질이 더욱 맛있게 변한다는 것을 알게 되었다. 내륙 지역 안동에서 간고등어가 유명한 이유가 여기에서 비롯되었다. 담백하고, 짭짤하며 찜이나 구이, 조림으로 우리의 입맛을 맞추기 안성맞춤인 음식이다.

안동간고등어양반밥상의 간고등어구이와 조림 ➔ 21p



06: 안동생명의 콩

안동은 전국 최대 콩 생산지 중 하나다. 낙동강 상류의 청정 자연환경과 분지형 지역의 큰 일교차가 콩의 품질을 높인다. 대규모 특화단지인 '안동생명의 콩'에서 생산되는 콩은 이소플라본, 폴리페놀, 사포닌, 토코페롤 등이 다량 함유되어 있어 항산화 효과가 뛰어난 것으로 조사됐다. 이러한 성분들은 전립선암, 유방암, 대장암 등의 예방과 항암효과에도 좋아 기능성 식품으로서 그 가치를 인정받고 있다. 한편, 안동생명의 콩의 파종부터 재배, 선별, 수매까지 안동농협에서 체계적으로 관리하고 있어 더욱 신뢰를 높이고 있다.

연화단지의 수제 두부 ➔ 55p

시장은 즐겁다

Market

어느 지역을 여행하던 재래시장 구경만큼 즐거운 시간은 드물다. 그 동네의 사람, 문화, 말투, 취향과 맛있는 음식들을 한번에 즐길 수 있는 장소라사다. 안동을 대표하는 전통 시장은 두 곳이다. 구시장은 대표 향토 요리들을 맛보기에 좋고, 중앙 신시장은 청년들의 젊은 감각과 신선한 식재료들이 함께 어우러진 곳이다.



중앙 신시장

1960년대부터 안동 종가집들의 주방을 책임졌던 중앙 신시장은 결코 구경하고 맛보는 재미로 가득하다.

01: 오고가게 청년들

안동 중앙신시장의 새로운 명물, 포묵가게 골목 근처에 조성된 청년물에는 청년 창업가들의 반짝이는 아이디어로 무장한 식당과 상점 20여 곳이 들어서 있다. 수제 돈가스, 커피 로스터리, 수제 버거, 공방 등 다양한 업장이 모여 있는데, 양버터 스킨 맛집 몽주처럼 전국적 명성을 얻은 곳도 있다. 옛날식 떡볶이를 다양하게 변주한 옥야80, 색색의 마카롱을 굽는 오카롱 등은 언제나 문전성시다. 중앙 신시장을 들른다면 반드시 지나가보자.



02: 문어 시장

울진과 영덕에서 잡힌 어물들이 보부상에 의해 산을 넘었는데, 오래 보관하기 위해 어느 정도 조리를 거친 후 유통시키곤 했다. 고등어는 소금으로 간을 했고, 문어는 폭 삶은 후 등짐에 실었다. 하루나 이틀 산길을 넘는 동안 자연스럽게 숙성된 해산물의 풍미가 그대로 안동 음식 문화 속으로 스며들었다. 안동 시내에는 문어숙회를 판매하는 식당들이 꽤 많고, 안동 중앙 시장은 전국에서 문어로 가장 유명한 재래시장일 정도다. 어물전 가운데 중앙문어가 특히 삶은 문어로 유명하다. 중앙문어 인근의 실내 포장마차에서 맛있는 숙회를 맛보는 것도 좋고, 한 마리 사다 숙소에서 송송 썰어 안동소주와 함께 맛보는 것도 즐거울 것이다.



03: 닭발 편육

안동 중앙시장에서는 닭발의 뼈를 발라낸 후 쫄면과 삶고 연골만으로 만든 편육을 만날 수 있다. 편육으로 누르기 전 간장과 마늘, 풋고추, 고춧가루, 후추 등을 함께 버무려 한 입 베어무는 순간 입 안 가득 군침이 고인다. 안동에서는 집안에 큰 잔치가 있을 때마다 어김 없이 등장하던 음식, '잔치'라는 그 말 그대로 안동의 닭발 편육은 술안주가 되기 위해 태어난 요리다. 저도수 안동소주나 청주를 곁들여 함께 맛보자.



구시장

조선 후기에 형성된 안동에서 가장 오래된 재래시장. 지금은 찜닭과 갈비 등 시장 안팎의 맛집 골목들로 더욱 유명하다.



04: 찜닭골목

안동찜닭의 원조 맛을 볼 수 있는 곳이 찜닭골목이다. 구시장 안에 위치한 찜닭골목에는 찜닭집 30여 곳이 몰려 있다. 섭씨 400도의 불에서 10여 분간 졸이고 진간장으로 간을 해 닭, 감자, 양파를 넣어 푹 익힌다. 국물이 찜뚝해지면 시금치, 대파, 당면 등을 넣어 한 번 더 익혀 낸 안동찜닭은 매콤한 맛과 달콤하면서도 간직한 맛이 일품이다. 찜닭골목과 인접한 보리밥 골목도 50년 이상 명맥을 잇고 있다. 구수한 송농과 보리밥, 사래기 무침에 생채나물, 고추장, 콩차구이 등 자연식을 제대로 맛볼 수 있다. [주소 안동시 번영길 11](#)



05: 갈비골목

구 안동역 앞에 가면 갈비골목이 있다. 30여 년 갈빗집 한두 곳으로 시작되었던 갈비골목에는 갈빗집이 하나둘 늘어나며 현재는 15곳 갈빗집이 성업 중이다. 생마늘과 과일즙을 갈아 넣은 간장 양념으로 질 좋은 갈비를 무쳐내기 때문에 신선하고 맛있다. 대다수 업장에서 구수한 사래기 된장찌개와 매운 갈비찜도 서비스로 나온다. 숯불에 올려놓고 태워버려가나 질겨서 못 먹는 갈빗대에 붙은 고기만 떼어다가 매운 갈비찜으로 만들어주는데 밥반찬으로 최고다.

[주소 안동시 경동로 677-10](#)



06: 막창골목

구시장 남문으로 나가면 막창집 간판들이 발길을 반긴다. 짧은 골목에 여러 막창집이 모여 있는데, 안동 젊은이들에게 유독 사랑받는 곳이다. 재미있게도 안동 막창 골목의 막창집들 중 일부는 다른 지역 이름을 달고 있다. 서울막창에서는 정말 막창만을 판매하고, 부산막창은 원장찌개가 맛있기로 유명하다. 안동 근처 대구도 막창으로 유명한 지역이지만, 안동 막창은 좀 덜 느끼하고 푹신한 질감이 맛있기로 평평 나 있다.

[주소 안동시 번영길 34](#)



07: 떡볶이골목

찜닭골목에서 길을 따라 걸어 나오다 보면 십여 개의 노점이 문화의 거리와 안동 구시장 사이를 연결하며 길게 늘어져 있다. 떡볶이골목은 30여 년 동안 자리를 지키며 매콤달콤한 맛과 저렴한 가격으로 사람들을 맞이하고 있다. 떡볶이, 튀김, 순대, 어묵, 도넛과 호떡 등 메뉴는 집집마다 비슷하지만 각각 맵기나 달기가 다르고 가장 좋아하는 메뉴가 따로 있어 입맛에 따라 골라 먹을 수 있다. 1번부터 14번까지 늘어선 노점은 거리의 중심을 지키며 거리를 더욱 활기차게 한다.

[주소 안동시 번영길 42-2](#)



New & Retro

안동 시내는 흥미로운 먹거리들의 천국이다. 오랫동안 사랑받아온 노포들의 맛은 변함없고, 고즈넉한 원도심 골목 골목의 감각적인 한옥 카페와 레스토랑들은 옛 유산을 맛있게 재해석한다. 안동찜닭의 고향인 구시장을 지나 세련된 옥동 거리까지, 안동 뉴트로 미식 여행이 발길을 기다린다.





Restaurant

Cafe

Pub

- | | | | | |
|------------|---------------|----------|---------|---------------|
| 1 신세계찜닭 | 6 안동양반참마손국수증가 | 1 카페라이프 | 6 카페별 | 1 옥정펍 |
| 2 우정숯불갈비 | 7 존 하테치아 | 2 아차가 | 7 짚은 | 2 안동맥주 퍼블릭하우스 |
| 3 MARKET J | 8 진성식당 | 3 맘모스 제과 | 8 오감 | |
| 4 일직식당 | 9 경상도 추어탕 | 4 도리상점 | 9 미드레인지 | |
| 5 말콤버거 | 10 레스토 | 5 카페 온 | 10 잇다 | |
| | 11 링고 카페 | | | |



1

안동
원도심

가차역과 전통시장, 주요 행정 기관들이 모여 있던 원도심은 한때 안동 최대의 중심가였다. 관공서들이 하나 둘 이전하며 도심의 기능은 조금씩 분산되었으나, 유서 깊은 변화가로서의 매력은 지금도 여전하다. 찜닭골목, 갈비골목 등 안동을 대표하는 먹거리가 모여 있는 한편, 젊고 감각적인 카페와 레스토랑도 곳곳에 자리해 여행자들의 입맛을 즐겁게 한다.

신세계찜닭

한식대첩 준우승, 찜닭골목의 스타



주소 안동시 번영길 10
전화번호 054-859-5484
영업시간 10:00~22:00
가격 찜닭 (중) 28000원 (대)
42000원, 마늘닭 20000원,
조림닭 28000원



중앙 구시장 찜닭골목엔 30여 개의 찜닭 전문식당이 있다. 현지에서 먹는 안동찜닭은 역시 다르다. 색깔은 조금 연하지만 풍미는 매콤하고 감칠맛으로 가득하다. 주문 시 맵기 조절이 가능하니 참고할 것. 메뉴에는 '중'과 '대'만 표기되어 있는데, '중'자만 시켜도 3~4명이 배ભ리 먹을 수 있을 정도로 양이 푸짐하다. 2인일 경우 메뉴판엔 없어도 '소'자를 요청하자. 한식대첩 준우승자의 손맛으로 인기있는 신세계찜닭은 안동 전 지역으로 배달은 물론, 전국 택배도 가능하다.

우정숯불갈비

1++ 안동한우에 더해진 비밀 레시피



주소 안동시 음식의길 10
전화번호 054-841-3727
영업시간 11:00~23:00
휴무 둘째, 넷째 수요일
가격 28000원 (2인 기준
3인분 기본)



안동은 한우 사육에 있어 최적의 장소로 평가 받는다. 그만큼 좋은 한우가 안동에서 생산되고 있으니 마음 편히 안동갈비골목을 찾아도 좋다. 13년간 갈비골목을 지켜온 우정숯불갈비는 초행길에 찾기 쉽지 않은 곳에 위치하지만, 골목 안 커다란 간판이 왠지 믿음직스럽다. 숯불로 구워낸 1++ 안동한우의 뛰어난 육질과 맛은 기본, 잘라낸 뼈를 가져다가 내어주는 밥도둑 목은지찜 그리고 주인장의 친절한 서비스가 더해져 안동 현지인들뿐만 아니라 유명 인사들의 발걸음도 이어지고 있다. 입안에 넣는 순간 사르르 녹아내리는 안동한우의 부드러움을 만끽하고 나면 그 뒤로 목은지 특유의 신맛과 갈비에서 우러나는 육수가 어우러진 매콤달콤새콤한 목은지찜이 뒤를 받친다. 마무리로 공기밥과 함께 시레기된장국까지 맛보고 나면 이름만큼이나 친근한 마음을 덩으로 얻어 나오게 되는 집. 갈비골목을 대표하는 마늘갈비뿐만 아니라 생고기용 간장소스에도 이 집의 비밀이 숨어있다.

MARKET J

쫄깃하고 향기로운 정통 화덕 피자

이탈리아 남부 스타일 그대로 화덕에서 구워낸 피자로 유명했던 '박종식당'의 새로운 이름이다. 요리사 본인인 '종식의 피자(J's PIZZA)'와 부인 '정혜의 커피(J's COFFEE)'를 묶어 'MARKET J'로 거듭난 것. 안동 참마 수제 도우로 만든 피자 라인업을 비롯해 와룡 산 쌀로 만든 와룡쌀 떡볶이, 안동진맥소주와 안동 사과로 만든 진맥 애플 핫 웍, 토마토의 감칠맛에 군침이 가득 고이는 한우 라자냐 등을 그대로 맛볼 수 있다. 기존에 판매하던 안동진맥소주에 지역에서 생산되는 와인, 커피와 차 종류를 추가하고 테이블을 늘렸다.



주소 안동시 서동문로 178

영업시간 11:30~14:30,

17:30~20:30

휴무 일요일

가격 토마토 치즈 6900원,

바질페스토 마스카포네

12000원, 와룡쌀 떡볶이

8900원, 진맥 애플 핫 웍 5pc

5500원



일직식당

아침부터 즐기는 간고등어정식

안동에서 손 꼽히는 간고등어 전문점이 구 안동역 앞에 있다. 안동 대표 요리로 길 떠나는 나그네들 속 든든히 채워주는 식당인 셈이다. 50년 경력의 간접이 이동삼 선생이



직접 운영하는 곳으로 아침 8시면 부지런히 문을 연다. 짭조름하고 감칠맛 나는 간고등어는 구이든, 조림이든 무엇을 시켜도 후회하지 않는다. 떠나는 두 손 무겁게 할 간고등어도 매장에서 직접 판매하고 있다. 전국 택배도 가능하다.



주소 안동시 경동로 676

전화번호 054-859-6012

영업시간 08:00~21:00

휴무 둘째, 넷째, 일요일

가격 간고등어구이정식

11000원, 간고등어조림정식

12000원





카페라이프

맛과 건강 무엇 하나 놓치지 않는 웰빙 카페



주소 안동시 중앙로 56
전화번호 054-842-2122
인스타그램
@cafelife_andong
영업시간 09:00~20:00
휴무 명절 당일
가격 참마우유 6000원,
당근케이크 4800원,
비단주스 7000원
생강빵 2500

2011년 처음 문을 연 이래 독특하고 건강한 메뉴들을 선보이며 안동을 대표해 온 카페. 시원하게 트인 실내와 곳곳에 놓인 생화 향기에 들어서서는 순간부터 마음이 따뜻해진다. 식품공학을 전공한 주인이 오랜 경험과 지식을 살려 음료와 디저트 메뉴를 개발한다. 부모님을 비롯해 지역 농민들이 생산한 참마, 생강, 계절과일, 꿀 등을 사용하여 진정한 '팜 투 테이블'을 실천하는 가게이기도 하다. 진한 생강향이 매력적인 휘낭시에 질감의 생강빵, 안동참마와 꿀을 넣은 참마우유, 사과와 비트, 당근으로 만든 비단주스를 추천한다.



주소 안동시 문화광장길
40-5
전화번호 054-854-7430
인스타그램
@achaga_official
영업시간 12:00~21:00
휴무 월요일
가격 두 가지 맛 젤라또
4000원, 젤라또 박스(M)
14000원

아차가

안동 쌀과 과일로 만든 수제 젤라또

안동에서 태어난 강현구 대표가 안동 고유의 맛을 최고급 수제 젤라또로 완성해낸다. 메뉴는 계절 재료에 따라 주기적으로 바뀌지만 하나같이 맛있다. 치즈, 안동 복숭아, 제주 당근, 자두, 얼그레이, 바질우유, 민트초코, 잔두야 등 젤라또 이름만 들어도 입 안 가득 침이 고인다. 그 중 꾸준히 소개되고 있는 양반쌀 젤라또는 우유맛 아이스크림 속 안동쌀이 젤리처럼 씹힌다. 아차가는 앞으로도 안동 로컬 식재료를 새로운 아이스크림들을 개발할 예정이다. 그날 생산된 아이스크림을 보려면 인스타그램 게시물을 참조할 것.

맘모스 제과

전국 3대 빵집의 파워



하루 크림치즈빵만 5,000개가 판매되는 맘모스 제과는 간고등어나 찹쌀만콤 안동을 대표하는 브랜드로 1974년에 개업했다. 클래식한 단팥빵과 크로켓, 달콤한 유자파운드케이크와 딸기타르트까지, 모든 빵이 골고루 맛있으니 크림치즈빵이 매진되어도 실망하지 말자. 50여 석의 카페 테리아 좌석에서 커피와 음료, 역사를 자랑하는 땅콩맛 밀크셰이크, 직접 만든 흑임자떡으로 만든 팥빙수 등도 즐길 수 있다. 주차는 중앙 문화의 거리 공영주차장을 이용한다. 안동버스터미널이 위치한 송현동에도 지점이 있다.



주소 안동시 문화광장길 34
전화번호 054-857-6000
인스타그램
@mammoth_bakery
영업시간 08:30~22:00
가격 에스프레소 2500원,
아메리카노 3000원,
크림치즈빵 2300원,
유자파운드케이크 13000원





링고 카레

안동사과로 풍미 가득한 카레



주소 안동시 대안로 170-1

전화번호 054-853-6697

영업시간 11:30~21:00

휴무 월요일

가격 링고카레 6500원,

우삼겹카레 7500원,

카레우동 7000원

밝은 노랑으로 꾸민 가게 외관에서부터 카레향이 물씬 풍기는 링고 카레는 안동에서 일본식 카레를 맛볼 수 있는 많지 않은 집 중 하나다. “안동에서 카레?”라고 질문을 던질 수도 있지만 링고 카레는 자신들의 카레에 안동을 더했다. 카레의 풍미를 더해주는 특급 비결이 바로 안동사과이기 때문. 사과의 달달함이 녹아 있는 묽은 국물식 카레에 계란후라이를 얹은 흰밥, 그리고 달콤바삭한 고구마고로케와 새우튀김으로 장식한 ‘링고카레’는 인스타 감성까지 갖춰 이미 온라인에서는 깔끔하고 예쁜 플레이팅으로 소문이 자자하다. 차돌박이, 수제돈가스, 후랑크소시지 등을 넣은 카레 메뉴에 맵지 않은 맛에서부터 도전하지 말라고 권하는 지옥맛까지 맵기 조절이 가능하니 본인의 카레 취향을 이곳에서 찾아보면 어떨까.

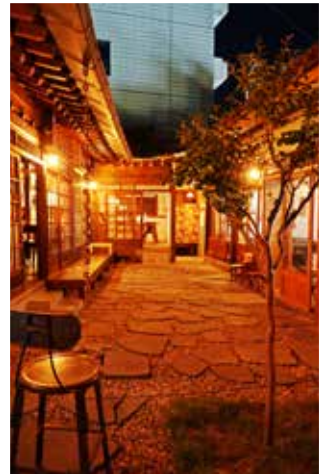
안동맥주 퍼블리하우스

옛 불고기집에서 즐기는 안동 수제맥주와 피자

안동에 위치한 수제맥주 양조장 안동브루잉컴퍼니의 직영 펍. 양조장 사람들은 불고기 집으로 사용됐다가 몇 년간 방치되어 있던 옛 한옥 건물을 직접 수리하고 리모델링해서 럭셔리하고 고풍스러운 브루어리 펍을 탄생시켰다. 안채와 바깥채, 중정으로 나뉜 공간 속에서 8가지의 수제맥주를 피자과 함께 우아하게 즐길 수 있는 대체불가의 공간이다. 일부 맥주들은 '코리아 인터내셔널 비어 어워드'에서 각각 금메달, 은메달, 동메달을 수상하기도 했다. 안동 특산물인 맹개밀과 생강을 사용해서 만든 밀맥주 오드아이와 이 자리에 있던 옛 불고기집 이름 '팔도불고기화관'에서 힌트를 얻은 팔도불고기피자 등은 안동을 더욱 맛있게 해주는 이 집만의 스페셜 메뉴다.



주소 안동시 문화광장길
16-7 1층
전화번호 010-9956-9602
인스타그램
@andongbeer.pub
영업시간 18:00~24:00
휴무 화요일
가격 안동라거 6000원,
홀스테IPA 7500원,
팔도불고기피자 18000원



2

퇴계로

안동시창이 위치한 퇴계로는 오랫동안 조용한 원도심에 머물러 있었지만, 최근 몇 년 사이 젊고 세련된 가게들로 주목받고 있다. 최고급 재료로 만든 구움과자부터 놀랍도록 복합적인 풍미의 스페셜티 커피, 주인의 고집과 철학을 담은 수제 버거 등 이 지역의 가게들은 안동에서 미처 짐작하지 못했던 풍미로 우리 입과 코를 즐겁게 한다. 안동 뉴트로의 중심지, 퇴계로에서 발견해야 할 가게들이 여기 있다.

말콕버거

외국인들도 극찬하는 안동 최고의 수제 버거 가게



주소 안동시 영가로 5
전화번호 010-8956-0369
인스타그램 @malcop_
영업시간
11:15~21:00(화~금),
11:15~20:00(토),
11:15~16:00(일)
휴무 월요일
가격 말콕버거 7900원,
베이컨에그버거 8900원,
아보카도버거 8900원,
더블버거 10900원



콧수염을 기른 오너 셰프는 호주 식당에서 일하던 경험을 토대로 고향 안동에 정통 수제 버거집을 열었다. 미국 5대 버거집을 순회하는 등 버거에 대한 열정으로 고안한 메뉴들은 현지인과 여행자, 외국인들에게 모두 찬사 받는다. 말콕버거는 맛있는 버거의 조건을 두고 '조합'이라고 말한다. 식재료 하나, 소스 하나를 내세워 홍보하기보다 전통적 버거에 들어가는 재료들로 기막히게 맛있는 풍미를 조합해낸다. 기본 조합인 말콕버거, 베이컨에그버거, 아보카도버거, 하와이안버거 등 다양한 메뉴가 고루 맛있지만, 단 하나를 선택한다면 더블버거를 추천한다. 패티 2개, 치즈 2장의 육중하고 비옥한 맛이 본토의 정통 버거를 떠올리게 한다. 브리오슈 버터 번과 호밀깨빵 중 하나를 선택하면 되고, 치즈, 아보카도, 할라피뇨 등 재료를 추가 주문할 수 있다. 2021년 6월 말 또는 7월 초 말콕버거는 퇴계로를 떠나 원도심 영가에서 새로운 모습으로 손님을 맞을 예정이다.



안동양반참마손국수종가

참마와 콩가루를 넣어 고소하고 진한 국수의 품미

다양한 국수 메뉴를 중심으로, 안동 특산품인 참마를 사용한 요리들을 선보이는 식당. 마를 함유한 국수는 안동 전통 식문화 중 하나인데, 건강에 좋은 것은 물론 참마의 유



신 성분이 육수에 스며 한층 진한 풍미를 즐겨볼 수 있다. 안동양반참마손국수종가에 서는 국수 반죽에 참마를 20% 이상, 콩가루를 30% 남짓 넣어 고소하고 쫄깃한 맛이 일품이다. '마를 이용한 국수 반죽 조성물'로 특허를 땀을 정도. 직접 농사 지은 배추와 김 가루, 진한 들깨 국물이 참마면과 조화를 이루는 들깨 국수를 추천한다. 후식으로 안동 식혜가 나온다.



주소 안동시 퇴계로 141
전화번호 054-858-4343
영업시간 10:00~22:00
가격 참마국수 7000원,
참마들깨국수 7000원,
참마들깨수제비 7000원,
참마파전 8000원,
참마돼지두루치기(소)
20000원



존 하테치아

토마토 고추장이 맛있는 퓨전 밥집

이 집의 주인이었던 아들이 스페인을 여행하며 알게 된 '작은 식당'이라는 뜻의 바스크 지방 언어 'John_Jaletxea(존 하테치아)'라는 간판과 '엄마, 명숙'이라는 입간판 두 가지를 함께 사용하던 이 식당은 이제 존 하테치아 간판 하나만 사용한다. 이탈리아 레스토랑을 운영하던 아들이 가게를 옮긴 후 어머니가 그 자리에서 밥집을 시작하면서 두 가



지 이름을 사용했지만, 엄마의 손맛이 알려지면서 더 이상 그럴 필요가 없어졌다. 젊은 셰프의 참신한 아이디어와 어머니의 뛰어난 손맛, 안동의 전통적 식재료가 맛있는 시너지 효과를 일으킨다. 특히 추천하고 싶은 메뉴는 고등어 루꼴라 비빔밥. 매콤한 국내산 고등어 볶음, 무채 볶음 계란 프라이에 신선한 루꼴라를 넣은 비빔밥에 토마토 고추장과 앤초비 치즈 마요네즈가 함께 나온다. 기본찬 하나 하나의 내공도 대단하다.



주소 안동시 퇴계로 101
전화번호 054-854-8979
인스타그램 @john_jaletxea
영업시간 11:30~20:30
휴무 일요일
가격 고등어 루꼴라 비빔밥
8000원,
고기들빔밥 고기잡채 7000원



주소 안동시 퇴계로 87-1
전화번호 010-9766-5141
인스타그램 @dori_keki
영업시간
12:30~20:00(수~토요일),
12:30~18:00(일요일)
휴무 월요일, 화요일
가격 밀크티 6000원,
썩스러운 5500원, 바닐라
마들렌 2000원, 먹물 치즈
휘낭시에 2200원

도리상점

달콤한 구움과자가 매력적인 디저트 전문점

도리상점은 마들렌과 휘낭시에, 브라우니, 파운드케이크 등 구움과자를 파는 디저트 가게다. 레몬 마들렌과 소금 바닐라 휘낭시에, 먹물 치즈 휘낭시에 등 최고의 재료를 아낌없이 사용한 과자들은 감미로운 버터향과 독특한 풍미로 인기 높다. 최근에는 앙버터 스크도 금방 매진되곤 하는 인기 품목. 도리상점에서는 커피를 판매하지 않는다. 구움과자에 더욱 어울리는 차 메뉴에 집중하려는 주인의 의지 때문이다. 얼그레이 찻잎을 24시간 냉침한 밀크티, 국산 썩가루와 유기농 설탕, 아이스크림으로 만든 썩 음료 '썩스러운'을 추천한다.



카페 온

크로플과 크림라떼의 조화

'햇살 좋은날 부드러운 라떼 한 잔과 달달한 크로플의 여유를 즐길 수 있는 곳' 문을 연지 얼마 되지 않은 카페 온은 그런 사장님의 바람을 담아 안동시청 주변에 동지를 틀었다. 크지 않은 내부 공간이지만 그 속을 채우고 있는 모양도 용도도 서로 다른 3개의 테이블은 각각의 상황과 기분에 따라 선택할 수 있도록 구성했다. 크로플에 아이스크림을 얹고 브라운치즈를 흠뿌린 브라운치즈 크로플은 이 집의 대표 메뉴. 가장 잘 어울리는 음료는 흑임자크림라떼가 아닐까. 크로플의 달달함은 흑임자의 고소함으로, 살짝 투박한 식감은 크림의 부드러움으로 잡아주며 입 속을 맴도는 절묘한 콜라보가 즐겁다.



주소 안동시 퇴계로 108
전화번호 010-3174-4604
인스타그램 @my.____on
영업시간 11:00~19:00
휴무 일요일
가격 흑임자크림라떼 5300원,
브라운치즈크로플 8200원

레스토

유니크한 맛과 감성

퇴계로에서 태사2길로 들어서자마자 붉은 레스토의 강렬함이 시선을 잡아끄는 작은 가게가 문을 열었다. 무심한 듯 쓰인 'RESTO'라는 다섯 글자가 전부이다 보니 이 가게의 정체체가 뭘까 궁금해지기까지 한다. 그렇게 문을 열고 들어서면 그 시크함은 온데간데없이 사라지고 환한 핑크빛 감성이 손님을 맞이한다. 레스토는 파스타와 리조또 그리고 살치살 스테이크 등을 선보이는 레스토랑이다. 안동에서도 제대로 된 파스타와 스테이크를 맛볼 수 있는 집을 만들고 싶다는 셰프의 마음을 담고 있고, 어린 시절부터 쌓아온 경험과 취향을 담은 음식 속에서 정형화된 레시피가 아닌 유니크한 맛과 감성이 느껴진다. 20대 여주인의 양중맞은 개인 취향으로 채운 내부 공간 역시 흥미롭다. 공간이 협소하기 때문에 사전예약 후에 방문하는 것이 좋다.



주소 안동시 태사2길 33
전화번호 010-2010-1587
인스타그램 @resto_____
영업시간
11:30~20:00(화~토),
11:30~16:00(일)
휴무 월요일
가격 화이트라구파스타
12000원, 트러플크림버섯
리조또 13000원, 살치살
스테이크 24000원



3

태사길

기와 지붕이 웅기증기 어깨를 맞대고, 작은 화단에서 계절마다 예쁜 꽃이 피어나는 동네. 태사길은 오랫동안 한적한 주택가로 남아 있었지만, 최근 한옥을 개조한 예쁜 카페들이 곳곳에 들어서며 안동의 핫플레이스로 떠오르고 있다.

진성식당

거대한 돈가스, B급 구르메의 매력



주소 안동시 태사길 25
전화번호 054-852-6880
영업시간 11:00~19:30
휴무 일요일
가격 수제일식돈가스
9000원, 철판치즈돈가스
9000원, 해물매운돈가스
10000원



구시장 찜닭골목 근처 건물 지하의 작은 식당에서 시작해 거대한 돈가스로 이름을 날린 안동의 명물 식당. 오후 4시 채로 준비시간이 끝나자마자 손님들이 하나 둘 자리를 채우는 진성식당은 2층 건물을 통째로 사용했지만 현재는 1층에서만 영업을 하고 있다. 예나 지금이나 거대한 돈가스와 크기에 비해 비교적 저렴한 가격으로 사랑 받고 있지만, '크고 저렴한'이라는 말에서 낮은 퀄리티를 상상하면 곤란하다. 생고기만을 사용해 바삭하게 튀겨내는 이곳 돈가스는 안동을 대표하는 B급 구르메라 할 만 하다. 철판 위에 치즈가

노릇노릇 녹아 있는 철판치즈돈가스와 매콤한 해물 볶음을 올린 해물매운돈가스 등 오리저널 메뉴가 인기다.

경상도 추어탕집

자연산 미꾸라지로 끓인 고향의 맛



주소 안동시 태사길 23-3
전화번호 054-857-9341
영업시간 11:00~20:00
일요일은 포장만 가능
가격 추어탕 9000원,
추어튀김 10000원



3대째 운영하는 경상도 추어탕은 태사묘 앞에 위치하고 있는 오래된 빌라를 개조한 가정 식당이다. 마당과 온 집안에 가득한 분재와 돌, 식물과 농기구, 앤틱 소품들이 꽤 인상적이지만 메뉴에서만큼은 미니멀리즘을 추구했다. 오직 추어탕과 숙회, 튀김만으로 구성된 메뉴는 단출하기 이를 데 없다. 전통식 가마솥에서 24시간 끓인 시원한 추어탕은 더 이상의 훈수가 필요 없는 맛이다. 국내산 미꾸라지를 진하게 고은 후 손수 체에 걸러 끓인다. 숙회와 튀김은 미리 예약하는 것이 좋다.



카페별

태사길을 대표하는 뉴트로 카페

2017년 오픈한 카페별은 옥아동 한옥지구 태사길을 상징하는 장소가 되었다. 맛집과 예쁜 카페들이 생겨나고 있는 동네에 아기자기한 소녀 감성으로 인기를 독차지하고 있는 독보적 존재. 단층 한옥과 이중 양옥 두 채의 건물을 연결해 카페로 개조했는데, 두 건물 사이 마당에 텅 하니 놓인 자개장이 무심한 듯 힙하다. 젊고 트렌디한 감각을



소유한 카페 주인은 안동소주 명인 박재서의 손녀. 계절 식재료와 안동 현지 식재료를 활용한 애플마주스, 초콜릿 풍미가 농밀한 더티초코, 청량한 히비스쿠사이드 같은 메뉴들을 보니 과연 명인의 손녀답다.



주소 안동시 태사2길 92
전화번호 070-4150-9006
인스타그램 @_byed
영업시간 10:00~22:00
휴무 화요일
가격 히비스쿠사이드
4800원, 아인슈페너 4800원

옥정펍

한옥의 풍류 속에서 맛보는 수제 맥주

2018년 12월 오픈한 옥정펍은 태사묘 근처의 운치 넘치는 수제 맥주 펍이다. 버려진 한옥을 주인이 직접 수리한 끝에 안동 특유의 감성과 모던한 세련미를 함께 갖춘 가게로 다시 탄생했다. 양반탈과 부네탈을 붙인 화장실, 아날로그식 전화기와 오래된 소반들, 나무색 맥주 탭까지 정갈하고 고즈넉한 실내에서 IPA, 켈시, 포터 등 다채로운 스타일의 맥주를 맛볼 수 있다. 문경부터 제주까지 전국 곳곳의 브루어리에서 엄선한 맥주들과 함께 옥정 진저 비어와 안동 국화 에이드를 맛보는 것 또한 잊지 말 것. 생강청과 국화청 모두 직접 발효시킨 덕에 입 안 가득 풍성하고 짜릿한 향을 즐기게 해준다.



주소 안동시 음식의길 87
전화번호 070-4036-3572
인스타그램 ogjeong_pub
영업시간 17:00~00:00
휴무 월요일
가격 수제 맥주
4500원~37000원,
옥정진저비어 5000원, 맥태
13000원





주소 안동시 태사길 53-14
전화번호 010-4749-4841
인스타그램
@midrange_leacafe
영업시간 11:00~21:00
휴무 첫째, 셋째 일요일
가격 홍차 5000원, 밀크티
6000원, 가래떡구이 3500원



미드레인지

다채로운 홍차가 준비된 한옥카페

안동문화원 뒤 한옥 골목에 있던 게스트하우스가 한옥카페 미드레인지로 새롭게 탄생했다. 낮은 담장 너머로 보이는 아담한 마당을 둔 한옥 풍경이 차 한 잔의 여유를 떠올리게 하고, 마당에 앉아 차를 마시고 있으면 과하지도 덜하지도 않은 삶을 이야기하고 싶어 하는 주인의 '미드레인지' 정신이 전해지기도 한다. 홍차와 녹차, 허브차, 과일차, 밀



크티 등 다채로운 차들이 마련되어 있고, 그 수가 상당한 만큼 각 차의 향을 맡아 보고 선택할 수 있도록 시향용 차 잎들이 준비되어 있어 더욱 편리하다. 서까래를 감싼 하얀 벽 아래 오밀조밀 놓인 가구와 소품들이 인스타 감성을 불러일으키며 사람들의 발길이 빠르게 늘어나고 있다.

잇다

안동의 멋과 맛을 잇다

지역특화 콘텐츠 디자인 및 유통플랫폼 구축을 사업목표로 하는 (주)잇다가 운영 중인 로컬푸드 카페로 자체 제작한 기념품을 판매하는 편집숍과 함께 한다. 태사묘 바로 앞 소담한 나무 간판이 걸린 한옥집에 들어서면 안동의 면면을 눈으로 확인할 수 있는 여러 볼거리들이 시선을 끌어당긴다. 전통과 현대가 어우러진 멋스러운 속에 디자이너 출신 주인공의 미적 감각과 꼼꼼한 손길이 가득하다. 안방과 사랑방 등 옛 구조 그대로 살려낸 방안으로 들어가 앉으면 한옥카페만의 이색적인 분위기를 제대로 느낄 수 있다. 메뉴는 대부분 지역 농산물과 친환경 레시피로만 들어진다. 안동 마와 생강, 국산 콩가루 등을 사용한 라떼, 쿠키 그리고 건감음료 등이 대표적이다. 2021년 안동 시에서 태사묘 앞 부지를 매입하여 광장을 조성하려는 계획이 있어 잇다의 이전이 예상된다. 지역농산물의 사용을 통해 사회적 가치를 실현하려는 잇다의 노력이 지속되길 바란다.



주소 안동시 태사길 14-2
전화번호 054-853-5550
인스타그램 @_itda_
영업시간 11:00~18:00
휴무 연중무휴
가격 인절미 쿠키 2000원,
인절미 팔빙수 10000원,
에스프레소 생강라떼
6500원

집은

젊은이들의 서정적인 아지트

1층 카페와 함께 지하 문화공간, 2층 루프톱까지 두루 갖춘 집은, 지하에서 옥상까지 오르내리다 보면 곳곳에 숨은 예술적 감성과 주인의 정성을 어렵지 않게 발견할 수 있다. 집은은 오픈 이래 젊은이들의 서정적인 복합문화공간을 지향해왔다. 지하는 영화감상, 음반청음, 전시 및 공연 등 지역 청년들이 부담 없이 자신들의 문화감수성을 공유할 수 있도록 무상으로 제공해오던 공간이지만, 코로나19 팬데믹 이후 행사를 진행할 수 없는 아쉬움이 짙게 남아 있다. 하지만 그 아쉬움을 2층의 루프톱이 달래준다. 옥정동을 비롯 원도심 일대에서 가장 전망 좋은 열린 공간이라고 해도 손색이 없는 곳. 1층 카페에 자리가 없어도 여유롭게 평온한 시간을 즐길 수 있는 고마운 공간이기도 하다. 영화 <라라랜드>에서 힌트를 얻은 집은에이드, 일본에서 들여온 녹차로 만드는 말차라떼가 대표 메뉴다.



주소 안동시 북문옥정길 80
전화번호 010-5039-0475
인스타그램 @cafeziten
영업시간 12:00~23:00
휴무 화요일
가격 라라랜드 6000원,
시그니처크림라떼 6000원



오감

매혹적인 갤러리, 아름다운 한옥 카페

태사길의 감각적인 카페 오감은 민화를 그리는 화가와 인테리어 디자이너, 친구 둘이 함께 운영하며 시너지를 더했다. 모던하고 세련된 인테리어와 곳곳에 걸린 아름다운 민화 작품이 잘 어우러져 근방의 한옥 개조 카페 중 가장 어른스럽고 품격 있는 분위기를 자랑한다.



2018년 6월에 오픈했지만 빠른 시간에 '핫'해진 이 곳의 대표 메뉴는 달달한 마카롱으로 다양한 종류의 커피, 티, 에이드 그리고 지역 수제맥주와 함께 즐길 수 있다. (태사길 골목 주차가 여의치 않으면 근처 콘텐츠 박물관 주차장을 이용하자.



주소 안동시 태사길 53-16
전화번호 054-841-5316
인스타그램 @okam_tinamarie
영업시간 12:00~21:00
휴무 화요일
가격 마카롱 3000원,
에스프레소 4000원,
하니맨슨스티 5000원

- 1

- 1

- 1



1

 1 카즈모스

옥동

6 피오르달리조

경북대로

롯데캐슬

어가골교차로

경북대로

안동중앙고등학교

태화아파트

태화중앙로

육사로



안동중학교

경동로

중양사거리

안동우체국

안동도서관

배움길

태화동
행정복지센터

안동 센트럴자이아파트

안동간고등어양반밥상 본점

신라국밥

2P
땡큐커피

영호대교

4

중앙 신시장

1960년대 형성된 전통시장으로, 구시장보다 늦게 형성되어 '신시장'이라는 이름이 붙었다. 오랫동안 관광객보다 현지인들이 모여드는 시장이었으며, 신선한 채소부터 편육, 문어 등 다양한 지역 특산품을 찾아볼 수 있다. 지난해 청년몰이 조성되며, 젊은이들의 감각이 깃든 식당과 카페, 디저트 가게들이 시장에 새로운 활기를 불어넣고 있다.



주소

안동시 중앙시장1길 9-4

전화번호 054-857-4545

영업시간 08:30~20:30

가격 골부리국 8000원

조은골부리식당

깊고 시원한 골부리국의 진수

간고등어와 참마 등 안동을 대표하는 식재료는 다양한지만, '골부리'만큼은 외지인들에게 거의 알려지지 않았다. 골부리는 한국 여러 지역에서 다슬기, 올갱이, 민물고동 등 다양한 이름으로 불리는데, 낙동강을 끼고 있는 안동에서도 신선한 골부리가 많이 잡힌다. 안동의 골부리국 전문점 대부분은 길안천과 반변천을 끼고 모여 있지만, 신시장 부근 조은골부리식당에서도 시원하고 칼칼한 골부리국의 진수를 만날 수 있다. 밑반찬 인심 또한 넉넉하다. 간고등어 구이나 조림이 함께 나와 간고등어집을 따로 찾지 않아도 좋을 정도.



주소 안동시 중앙시장길 7

전화번호 054-853-6953

영업시간 08:30~19:00

휴무 명절연휴

가격 소고기선지국 8000원

옥야식당

시장바닥 진짜 소고기국물



집을 지키며 대를 잇고 있다. 양지, 갈빗살, 소뼈 등 신선한 안동 한우를 큰 솥에 넣고 부글부글 끓여내는 풍경부터 독보적인 존재감이 있다. 메뉴는 단 하나, 8,000원짜리 소고기선지국이다. 큼직하게 썬 대파와 탱글탱글한 선지 사이로 다양한 쇠고기 부위가 푸짐하게 담겨 있다. 선지 해장국과 육개장의 장점만 두루 취한 듯 매콤하고 진한 국물까지 한번 맛보면 누구든 팬이 될 수밖에 없다.



신선식당

백종원도 반한 냉우동 한 그릇



신선식당이 전국적 유명세를 탄 것은 <백종원의 3대천왕>에 소개된 후다. 그러나 안동 사람들에게는 오래 전부터 시원한 냉우동으로 이름 높은 맛집이었다. 신시장 근처 한적한 골목길, 신선식당 앞에는 평일과 주말을 막론하고 우동을 즐기려는 사람들이 줄을 선다. 주문과 동시에 뽑아 탕글한 탄력을 품은 우동 면발, 감칠맛 가득한 멸치 육수와 새콤달콤한 단무지의 조화가 단숨에 입맛을 사로잡는다. 맛에 한 번 놀라고 가격에 두 번 놀란다는 이야기가 있을 정도의 놀라운 가성비도 매력적이다.



주소 안동시 광석3길 20
전화번호 054-853-7790
운영 시간 07:00~20:00
휴무 비정기 휴무
가격 냉우동 5000원,
비빔우동 5000원, 짜장
4000원

몽주아

입 안에서 사르르 녹는 앙버터 스콘

2017년 4월 오픈한 안동의 프리미엄 디저트 베이커리숍으로, 중앙 신시장 청년몰의 스타 업장이다. 피낭시에에서 힌트를 얻어 개발 한 기와온담빵과 몇 차례 방송에 소개되며 전국적 명성을 얻은 앙버터 스콘이 대표 메뉴. 몽주아에서는 유기농 100% 프랑스산 버터와 질 좋은 지역 재료만 골라 쓴다. 르 꼬르동 블루 출신의 누나가 개발한 레시피를 바탕으로 젊은 부부가 정성스럽게 운영한다. 안동 참마를 넣은 기와온담빵은 산딸기, 피칸초코, 말차 등 다양한 풍미로 선보인다. 도톰한 스콘 사이 단팥과 버터를 끼운 앙버터 스콘을 맛보러 먼곳에서 찾아오는 손님도 많다.



주소 안동시 대안로 98-5
전화번호 054-854-1543
영업시간 11:00~20:00
인스타그램
@monjoie_andong
가격 앙버터스콘 5000원
기와온담빵 2500원

땡큐커피

인스타그램 '좋아요'의 성지

남후면 암산에 위치했던 안동의 유명 카페 땡큐커피가 안동 시내로 자리를 옮겼다. 빈티지한 분위기의 2층 건물에 주차장과 야외 벤치, 루프톱을 구비한 널찍한 공간으로 돌아왔다. 나무와 벽돌의 만남으로 세워진 정문으로 들어서면 자연주의적 도시가 펼쳐진다. 오래된 돌과 나무 그리고 꽃이 어우러져 만들어내는 따스한 감성이 실내외 어디에서나 보이지 않게 흐른다. 곳곳에 빛이 들어오는 창이 많아 맘에 드는 곳에 앉아 오후 햇살을 즐길 수 있어 더욱 고마운 공간. 자리는 옮겼지만 그들의 맛은 그대로다. 직접 만든 바닐라빈 시럽을 넣은 바닐라 라떼, 오토밀과 피칸, 호박씨, 블루베리 등 다양한 재료를 구워내는 그래놀라 요거트 등이 매력적이다.



주소

안동시 영호2길 15

전화번호 054-854-7006

인스타그램 @thanqcoffee

영업시간 11:00~21:00

휴무 월~화요일

가격 그래놀라 과일 요거트

6800원, 수제바닐라라떼

5500원, 바질스콘 4200원



크래프트 비어부터 전통주의 국가대표 안동소주까지 술 익는 고장, 안동

안동은 오래 전부터 술 문화가 발달했던 도시였다. 한국 전통주는 집에서 직접 빚는 기양주를 중심으로 발전했는데, 양반과 종가의 도시 안동에서는 예로부터 제주로 사용하기 위한 술 담그는 향이 집집마다 그윽했다. 안동소주와 안동쌀로 만든 막걸리, 다채로운 셀렉션을 선보이는 로컬 비어까지, 이제 안동에서 즐길 수 있는 술의 범위는 훨씬 넓고 맛있어졌다. 안동의 술을 한 잔 두 잔 기울이는 사이 여행이 더욱 낭만적으로 익어갈 것이다.



SPOT

01 안동맥주퍼블릭하우스

젊고 트렌디한 안동맥주가 운영하는 직영 펍이다. 보리를 물고 도망가는 민화 속 고양이 로고가 재치있다. 홉스터 IPA, 안동 라거, 안동 금맥주, 안동 밀맥주 등 다양한 수제 맥주를 맛 볼 수 있다. 시내에 있던 양조장이 풍산읍으로 이전하면서 펍을 오픈했다.

주소 안동시 문화광장길 16-7
전화번호 054-901-5550
인스타그램 andongbeer.pub

02 조옥화 안동소주

경상북도 무형문화재이자 대한민국 식품명인인 조옥화 영인의 안동소주 양조장. 쌀과 누룩, 물로만 빚는 증류식 소주인 안동소주는 독한 알코올 기운 사이 깔끔한 향과 감칠맛 때문에 조선 3대 명주로도 일컬어지는 술이다.

주소 안동시 강남로 7-1
전화번호 054-858-4541

03 회곡양조장

안동의 찰지고 맛있는 유기농 쌀 백진주 쌀만을 사용하며, 낙동강의 맑은 물도 막걸리의 맛에 한몫 한다. 2011년 청와대 만찬주로도 사용되었다. 안동 자색 고구마로 만든 진홍빛 전통주 고백도 인기 높다.

주소 안동시 풍산읍 산업단지 5길 39
전화번호 054-853-7777
웹사이트 andongsul.modoo.at

04 농협 파머스 마켓

안동에서 술을 사려면 어디로 가야할까? 정답은 안동 시민들이 즐겨 찾는 농협 파머스 마켓이다. 빨갛게 익은 사과 매대와 안동 문어를 진열해둔 수산 코너를 지나면, 안동산 전통주들이 일목요연하게 정리된 주류 매대가 보인다. 가격도 합리적이니, 마음 가는 대로 골라 장바구니에 넣으면 그날 밤의 마실거리는 바로 해결이다.

주소 안동시 제비원로 141
전화번호 054-853-7088

옥동은 안동을 대표하는 신시가지다. 낙동강이 내다보이는 고급 아파트 단지과 현대적 빌딩으로 가득하지만, 옥동의 식당들과 카페들 또한 안동 특유의 매력으로 넘친다. 정갈한 노포부터 도시를 대표하는 커피숍, 안동산 수제 맥주가 준비된 펍까지, 옥동 뒷골목에 헤매는 시간은 맛있고 즐겁다.



주소 안동시 옥동2길 20
메트로빌딩 1층
전화번호 054-843-8779
인스타 @fiordaliso_andong
운영시간 11:00~22:00
휴무 설날, 추석 당일
가격 감베로니리조또
14000원, 애플파이피자
18000원, 고르곤졸라피자
15000원

피오르달리조 옥동점

누구나 만족하는 이탈리아 레스토랑

피오르달리조는 3개의 직영점 그리고 얼마 전 대구에까지 진출한 안동을 대표하는 이탈리아 레스토랑이다. 본점인 안동대점을 비롯해 옥동, 도청점 등이 있다. 테라스가 넓어 시원하고 고급스러운 분위기를 풍기는 안동대점은 가족 고객들뿐만 아니라 커플들의 소개팅 장소로도 인기고, 옥동점은 커플이나 친구들의 방문이 많다. 누구나 좋아할



만한 맛, 가격 대비 훌륭한 식재료, 인심 좋은 양이 인기 비결. 애플파이피자, 몽골리안파스타, 감베로니리조또, 목살 스테이크샐러드 등이 대표 메뉴다. 세트 메뉴를 여럿이 선택하면 푸짐하게 즐길 수 있다. 인스타그램에 자주 할인 정보가 올라오니 팔로우!



주소 안동시 옥동길 23
전화번호 054-852-2316
인스타그램 @kazmos_andong
웹사이트 kazmos.modoo.at
운영시간 18:00~24:00
휴무 일요일, 마지막 주 일, 월요일
가격 크림수제비 17000원, 단호박크림떡볶이 18000원, 에그인헬 17000원, 수제 생맥주 5500원~

카즈모스

고풍스러운 펍에서 즐기는 맥주와 바비큐

옥동 뒷골목에 위치한 카즈모스는 수제 맥주와 텍사스 스타일의 소모크 바비큐를 만날 수 있는 펍이다. 짙은색의 나무 패널, 앤틱 스타일의 가구와 조명으로 단장한 실내 한 세기 전 살롱에 들어선 듯 고풍스럽다. 미국의 맥주 소몰리에 자격증인 시서론과 독일의 맥주 전문 교육 과정 되멘스를 수료한 주인이 맥주 메뉴를 정성스럽게 구성했다. 전세계에서 엄선한 고급 수제 맥주와 다양한 국내 로컬 비어를 맛볼 수 있으며, 폭립과 삼겹살, 닭다리살을 장시간 훈연한 정통식 바비큐가 입맛을 돋운다. 안동 브루잉



에서 만드는 라거와 홉스터 IPA로 즐거운 밤을 시작해보자.



396커피컴퍼니

안동의 문화아지트에서 맛있는 커피를 즐긴다

396커피컴퍼니는 2012년 문을 연 안동의 1세대 로스터리 카페다. 여행자와 토박이는 물론, 다른 카페 주인들로부터도 두루 인정받는 커피숍이다. 396커피컴퍼니의 젊은 주인은 안동 남문동에서 부모님이 운영하던 양복점 '396패션'의 이름을 이어받았다. 한 땀 한 땀 성의 있게 옷을 완성하는 장인 정신 그대로 맛있는 커피와 디저트를 준비하겠다는 마음가짐 때문이었다. 396커피컴퍼니의 매력은 다채롭다. 매일 신선하고 좋은 원두를 골라 직접 로스팅하는 커피의 풍미는 기본. 프랑스산 밀가루, 에르엔비르 버터, 발로나 초콜릿 등 최상의 재료를 사용해 만드는 베이커리 메뉴 또한 훌륭하다. 자몽케이크부터 까눌레까지 다양한 빵과 디저트를 만드는데, 특히 하룻밤 저온 숙성시켜 만든 브리오슈의 부드럽고 감미로운 맛은 놓치기 아쉽다. 무엇보다 이곳은 그저 음료만 판매하는 카페가 아니다. 벽돌과 목재로 넉넉하게 완성한 카페와 앞뜰이 때로는 인디밴드의 공연장으로, 때로는 다양한 주제로 진행되는 클래스로 변신한다. 전통의 도시 안동에서 젊고 새로운 문화가 어떻게 약동하고 있는지 알고 싶다면 396커피컴퍼니에 들르는 것을 잊지 말자.



주소 안동시 옥동길 32
전화번호 054-855-0396
웹사이트
396coffeecompany.com
인스타그램
@396coffeecompany
운영 시간 9:00~21:00
휴무 연중무휴
가격 에스프레소 4500원,
396커피 5500원, 브루커피
5500원, 까눌레 2500원



양옥과 오래된 한옥들이 혼재해 있는 현자인 동네 태화동은 여행자에게는 아직 생소할 수 있지만 최근 도심 재생으로 한옥 카페, 게스트하우스, 디저트 가게 등이 생겨나고 있다. 오래된 식당들과 새로 리모델링한 카페들 사이를 누비며 현자인이 된 기분을 느낄 수 있는 곳.

신라국밥

명성에 걸맞는 국밥의 클래식



주소 안동시 서경지5길 45
전화번호 054-854-3135
운영 시간 11:00~20:00,
11:00~16:00(수요일)
휴무 토, 일요일
가격 돼지고기국밥(특대)
10000원, (중) 8000원,
(소) 7000원.

‘수육 5근 이상 삶아드립니다’. 간결한 안내문이 벽 한켠에 붙어 있다. 오래되었지만 정갈하게 관리된 실내부터 잘 끓인 보리차를 내는 정성까지, 들어서는 순간부터 식도락가의 심장을 두근거리게 하는 국밥집. 메뉴는 ‘미니’ 사이즈부터 시작하는 국밥의 양에 따라 구분된다. 적은 양을 주문해도 ‘물 반 고기 반’이라는 명성에 걸맞게 푸짐한 한 그릇이 놓인다. 초행이라면 돼지고기 국밥을 주문해보자. 맑은 국물 위 가득 올린 부추와 다대기, 부들부들 맛있게 삶은 고기까지 그야말로 서민 음식의 클래식이다. 수육 정식도 인기 높다.



안동간고등어양반밥상

안동 간고등어 상차림의 시초

‘대를 이어오는 우리의 맛, 안동 간고등어’ 안동 간고등어 최초의 간접이 이동삼 명인이 처음으로 프랜차이즈 화하여 공식적인 안동 간고등어 상차림을 만들어 낸 집으로, 10년 이상 안동 간고등어의 제 맛을 살리고 유지하기 위해 노력해왔다. 이 집의 기본 상차림에는 8가지 이상의 찬이 올라오는데, 살짝 짭짤한 간고등어와 함께 식사를 즐기다 보면 어느새 밥 두 공기쯤은 거뜬해진다. 주차 공간이 넓고, 좌석수가 많아 단체손님도 느긋하게 간고등어의 참맛을 경험할 수 있다. 식당 한편에 그려진 허영만 작가의 식객을 통해 안동 간고등어를 알고 먹는 재미도 있고, 입심 좋은 사장님이 남다른 안동 사랑으로 들려주는 감칠맛 나는 안동 이야기도 들을 수도 있다. 때문에 배낭여행을 하는 국내·외 여행객들에게 믿고 찾는 안동 간고등어 전문식당으로 자리 잡았다.



주소 안동시 안기천로 18
전화번호 054-842-0090
운영 시간 09:00~21:00
휴무 월요일
가격 간고등어구이 11000원,
간고등어조림 11000원





Eat Local, Enjoy Nature

도심 바깥, 안동의 동서남북은 수려한 자연과 귀중한 문화유산으로 가득하다.
녹색 산과 푸르른 강, 호수를 바라보며 안동의 다채로운 식재료로 만든
건강한 요리들을 즐겨볼 차례다. 하회와 풍산에서 즐겨보는 안동 한우부터 청포도로 빚은
한국 와인, 고택에서 즐기는 식혜 한 잔, 자연 속 고즈넉한 카페들까지, 즐겁고 맛있는
안동 식도락 여행이 다시 시작된다.







Restaurant

- 1 맛50년햇제사밥
- 2 안동참군한우
- 3 거창갈비
- 4 안동화련
- 5 어매닭국
- 6 농가맛집 들
- 7 메밀꽃피면
- 8 황토방 묵집
- 9 병산순국수
- 10 목석원가든

Cafe

- 1 월영교 달빵
- 2 북카페 오프
- 3 풍전
- 4 겸암정사

Pub

- 1 264 청포도 와이너리

- 5 그녀의 홈카페
- 6 태리커피
- 7 장부당

1

월영교

월영교는 국내에서 가장 긴 목책 다리다. 겨울처럼 맑은 안동호에 교각과 정자가 반사되는 풍경은 사시사철 연인들에게 인기 높다. 먼저 간 남편을 향한 사랑을 지킨 '원이 엄마'의 전설 또한 월영교의 낭만적 이미지를 더한다. 호수 위로 달이 떠오르기 전, 월영교 부근에서 먹고 마시며 즐길 장소들을 엄선했다.

맛50년헛제사밥

안동 헛제삿밥의 원조



주소 안동시 석주로 201
전화번호 054-821-2944
영업시간 11:00~22:00
가격 헛제사밥 12000원
(안동식혜 포함)
간고등어구이 14000원



안동 대표 식문화유산인 헛제삿밥은 제사를 지낸 후 음복으로 정성껏 마련한 나물과 밥을 버무려 먹는 안동식 비빔밥이다. 여섯 가지 나물에 고추장 대신 집간장과 깨소금을 넣고 살살 비비면 담백하고 깔끔한 헛제삿밥 완성. 전문점들이 월영교 입구에 줄지어 있는데, 헛제삿밥을 최초로 상업화시킨 곳이 이 집이라 한다. 헛제삿밥엔 탕국, 나물밥과 배추전, 호박전, 계란, 산적, 두부구이, 다시마전, 상어고기 맛보기로 곁들여 나온다. 간고등어구이, 전, 상어코지, 쇠고기산적도 단품으로 따로 주문할 수 있다.

월영교 달빵

호수 한가운데 정자에서 즐기는 달콤한 크림빵



주소 안동시 석주로 199
전화번호 054-852-1128
영업시간 10:30~21:00
가격 크림빵 2500원

어느 지역이나 그곳을 대표하는 디저트 상품이 있게 마련이다. 경주에 황남빵이 있다면, 안동에는 안동호의 명물 월영교 크림 달빵이 있다. 월영교의 '원이 엄마 전설'로부터 모티프를 따온 크림빵은 보름달처럼 둥그란 모양새부터 먹음직스럽다. 크림에는 고소한 안동 마를 갈아넣었고, 유기농 밀과 천연 발효 버터, 꿀로 반죽한 빵이 일품이다. 딸기, 요거트, 녹차, 흑임자, 팥 등 다양한 맛 가운데 하나를 고른 후 월영교 정자 위에서 달콤한 달빵을 즐겨보자.



북카페 오프

구름에 리조트의 단아하고 취향 좋은 북카페

오프는 구름에 리조트에 딸린 북카페지만, 숙박 시설의 구색을 맞추기 위한 커피숍 정도로 생각하면 아쉽다. 문학, 그래픽 노블, 디자인과 예술 서적에 이르기까지 약 1300권의 책을 꼼꼼하게 큐레이팅해두어 여행 일정조차 취소한 후 단아하고 조용한 실내에서 하루 종일 책을 읽으며 느긋하게 쉬고 싶은 기분이 들게 한다. 다비도프와 리브레를 사용한 커피 메뉴가 매력적이고, 진하고 달콤한 대추차는 꼭 한번쯤 맛봐야 할 음료다. 입안에서 사르르 녹는 팥빙수와 쫄득한 썩떡 외플도 인기 높다. 리조트 투숙객들은 무료로 책을 빌릴 수 있다.



주소 안동시 민속촌길 190

전화번호 054-823-9001

웹사이트

www.gurume-andong.com

영업시간 08:00~21:00

가격 다비도프 커피

아메리카노 5000원, 썩떡

와플 8000원, 대추차

6000원



2 하회마을

낙동강 푸른 물결 너머 하회마을은 안동 여행 도중 반드시 한번 들르게 되는 관광지다. 우리 선조의 아름다운 풍속이 고스란히 남아 있는 이곳은 유네스코 세계문화유산으로 일찍이 지정됐다. 풍산읍의 풍요로운 식재료와 한옥 고객의 운치를 함께 체험할 수 있는 하회마을의 식도락 여정을 소개한다.

안동참군한우

정육식당에서 안동한우를 맛보다



주소 안동시 풍천면
중리시장길 2
전화번호 054-843-1356
영업시간 10:00~20:30
인스타그램
@charmgood_food
가격 특수 부위 모듬 시가,
육회비빔밥 10000원,
버섯한우불고기전골(2인분)
18000원



안동에 왔다면 고소하고 기름진 안동한우 한 끼는 해야 한다. 낮은 지역에서 '고깃집'을 고르는 것만큼 어렵고 난처한 일도 드물 것이다. 안동참군한우는 고기 퀄리티부터 신뢰할 수 있는 정육식당이다. 갈빗살과 등심을 비롯, 다양한 특수 부위를 중량에 따라 포장해서 판매한다. 손님이 직접 확인한 후 구워먹을 수 있는 시스템이 믿음직스럽다. 고기 가격이 부담스럽다면, 사골 육수와 함께 나오는 간장 양념의 육회비빔밥을 먹어봐도 좋다. 속식 비벼 한 입 먹는 순간 고소한 육향과 깊은 장맛에 감탄이 절로 나온다.

거창갈비 도청점

카페 같은 고깃집, 안동 갈비골목의 터줏대감



주소 안동시 풍천면 풍요3길
48-14
전화번호 054-843-0099
운영시간 11:30~21:30
휴무 둘째 네째 일요일
가격 양념갈비 · 생갈비 ·
갈비찜 200g 28000원,
우거지 된장 정식 8000원,
얼무냉면 6000원

안동 갈비골목의 오랜 터줏대감인 거창숯불갈비의 도청점이 생겼다. 신도시에 자리잡은 만큼 외관은 물론 내부까지 신경 쓴 모습, 마카롱을 파는 디저트 카페라 해도 믿을 만큼 세련된 분위기에서 기분 좋은 식사가 가능하다. 가격과 맛은 본점과 동일하되 분위기가 몇 단계 업그레이드되었다 보면 될 듯, 홀 좌석 외에도 룸이 있어 손님 접대에도 손색이 없다. 갈비 3인분 이상 주문하면 갈비찜과 된장찌개가 서비스로 나오는 것이 안동에서 갈비 먹는 즐거움이다. 도청이나 하회마을 근처에 머물거나, 안동 여행의 시작과 끝에 들른다면 기분 좋은 시작과 마무리가 될 것이다.



풍전

포도존 가득한 한옥 브런치 카페

하회마을 다녀오는 길, 예쁜 한옥 카페 풍전에 들러보자. 2017년 4월에 문을 연 카페로, 공간 구석구석을 감각적으로 꾸며놓아 인테리어를 구경하는 것만으로도 재미가 쏠쏠하다. 음료 뿐만 아니라 식사 메뉴도 다양하게 갖췄는데, 우영주먹밥과 함께 나오는 풍전 함박스테이크와 참마를 넣은 풍전파스타가 대표 메뉴. 에그 베네딕트와 그릴드 바나나 프렌치 토스트 등 트렌디한 브런치 메뉴도 인기 높다. 세트 메뉴로 주문하면 좀 더 저렴하게 식사와 음료를 즐길 수 있다.



주소

안동시 풍산읍 안교1길 9

전화번호 054-858-4036

영업시간 10:30~21:30

인스타그램 @pung_jeon

휴무 월요일 (공휴일 제외)

가격 풍전파스타 10000원,

풍전함박스테이크 12000원,

풍전 스페셜 솔트라떼 6000원,

풍전 마주스 6000원

겸암정사

운치 가득, 천상에서의 휴식 한 잔

겸암정사는 단순한 카페가 아니다. 겸암 선생 류성룡의 형, 류운옹이 학문을 연구하고 제자를 가르치던 서당이었다. 세월이 흘러도 정자의 운치는 고스란히 남아, 관리인이 고택에 거주하며 지나가는 나그네들에게 운치 가득한 음식과 음료를 제공한다. 대추차, 매실차, 미숫가루, 유자차, 레몬차, 식혜 등 메뉴는 단출하지만 낙동강 바람 한 줄기와 함께 즐기는 차의 맛은 단연 최고다. 하회마을을 조망하는 최고의 위치만으로도 가볼만한 가치가 있다. 부용대를 중심으로 오른쪽은 겸암정사, 왼쪽엔 서애 류성룡의 옥연정사가 있다. 서애와 겸암이 서로 오갔다는 오솔길을 따라 거닐어봐도 좋겠다.



주소

안동시 풍천면 풍일로 181

전화번호 010-6689-0988

영업시간 비정기, 사전 문의

요망

가격 대추차 4000원, 식혜

4000원



병산손국수

손으로 만든 안동국수의 시원깔끔한 맛



하회마을에서 병산서원으로 가는 길에 단 하나뿐인 식당이다. 하지만 관광객이 아닌 안동과 인근 예천에서 찾아오는 손님이 대부분이고, 점심시간에는 평일, 주말 할 것 없이 늘 자리 잡기가 쉽지 않다. 그만큼 현지 주민들 사이에서 맛으로 인정받고 있는 병산손국수의 대표메뉴는 손국수쌈밥. 쫄깃한 칼국수 면발에 호박을 송송 썰어 넣고 김 가루를 뿌린 시골집에서 직접 해먹는 것 같은 국수 한 그릇에서 안동국수의 명성이 느껴진다. 함께 나오는 쌈채소와 국수밥에 맑고 시원한 국물까지 먹고 나면 달콤한 감주가 서비스로 나와 입가심까지 깔끔하게 마무리할 수 있다. 국수가 조금 부족한 사람들은 돼지고기 수육이나 배추전 등을 추가하고, 조금 특별한 메뉴를 찾는다면 냉채족발과 비슷한 돼지고기 스모노를 추천한다.



주소 안동시 풍천면
효부골길 2-1
전화번호 054-858-3933
영업시간 09:00~21:00
휴무 월요일
가격 손국수쌈밥 6000원,
닭개장 7000원, 돼지고기
수육 10000원, 배추전
6000원





목석원가든

안동찜닭과 숯불 간고등어를 동시에

관광객들이 가장 많이 찾는 안동 음식인 안동찜닭과 간고등어를 동시에 맛볼 수 있다. 찜닭과 간고등어를 단품으로 판매도 하지만 2인 또는 3~4인이 두 가지 모두 맛볼 수 있는 세트 메뉴를 다양하게 내놓았다. 이 집의 안동찜닭은 최상의 체리부로 닭을 기본으로 사용하고, 아로니아로 색을, 감초로 단맛을 그리고 최고의 양조간장으로 맛을 낸다. 달짝지근하면서도 깊은 맛을 내는 양념에 손이 바쁘게 움직이지만, 양이 상당해서 부족할 염려는 없다. 숯불에 구워내는 간고등어 역시 밥도둑으로 손색이 없고, 숯불이 아닌 그릴로 구운 간고등어 메뉴도 있어 선택 가능하다. 목석원가든은 하회마을 1주차장 앞 대한민국 장승명인 김종흥 명인이 운영하는 장승 전시장 목석원가든 나란히 있다. 하회마을로 들어가기 전, 후에 식사와 함께 전시장 내외부에 설치된 40년 장승 명인의 작품들을 감상하는 것도 잊지 말자.



주소
안동시 풍천면 전서로 159
전화번호 054-853-5332
영업시간 07:00~24:00
가격 안동찜닭 30000원,
숯불고등어정식(2인)
30000원

3

낙동강
남쪽

안동의 주요 관광지는 낙동강 북쪽에 밀집해 있다. 호기심 어린 여행자들이 가득한 북쪽 기슭을 떠나 푸른 강을 건너는 순간, 여유로운 바람과 녹색 숲, 오랫동안 시민들의 휴식처였던 유원지들이 차례로 발길을 맞는다. 유순한 자연 곳곳에 조용히 숨어 있는 맛집과 카페를 찾아 안동 남쪽을 달려보자.

안동화련

연잎 향 물결 풍기는 건강식 한 상



주소
안동시 일직면 하나들길
150-23
전화번호 010-4851-4335
영업시간 12:00~20:00
휴무 일요일
가격 화련정식
25000원~55000원

'농가식당'은 농부가 직접 운영하는 식당의 맛과 진정성을 꼼꼼히 검증한 후 정부에서 부여하는 일종의 자격증이다. 농가식당 안동화련의 정체성은 정원 연못에 무성하게 우거진 연잎에서 왔다. 신윤남 요리사는 직접 수확한 연잎 안에 우렁이 농법으로 직접 재배한 쌀과 은행, 대추를 넣고 무쇠솥에 찌낸다. 쫄득한 밥에서 풍겨오는 연잎 향, 연잎에 감싸 찌낸 부드러운 간고등어가 별미다. 메뉴는 화련정식과 채련정식 두 종류뿐이지만 산나물, 육절판, 두부선 등 맛있고 다채로운 반찬들이 상을 가득 채운다.



어매닭국

경상도식 닭국과 시원한 닭한마리 칼국수



주소
안동시 무주루길 49
전화번호 054-855-9393
영업시간 10:30~22:30
휴무 2번째, 4번째 일요일
가격 어매닭개장 6000원,
닭한마리 20000원,
엄나무백숙 40000원,
국수사리 2000원

안동병원 근처 녹색 별판 한가운데로 뻗은 차도를 달리다 보면, 문득 출현하는 식당 간판 하나가 눈길을 사로잡는다. 양육을 개조해 식당을 차린 어매닭국은 아는 사람만 아는 현지인 맛집이다. 닭개장, 닭한마리, 엄나무백숙, 닭똥집 등 이곳 메뉴는 닭이라는 식재료를 중심으로 단단하게 구성되어 있다. 조리 시간이 30분 정도 걸리는 닭한마리는 맑은 국물 위 고소한 닭기름의 향이 일품. 마가 함유된 안동식 칼국수를 추가하면 녹말이 풀리며 국물의 질감이 한층 진해진다. 푹배기에 담겨나오는 어매닭개장은 얼큰한 경상북도식 국밥의 풍미로 가득하다. 언제나 현지 단골들로 붐비는 탓에 예약을 하는 게 좋다.



연화단지

미소가 절로! 건강한 두부와 콩물

‘飲食(음식)+盡心(진심)=安心(안심)’ 100% 안동생명 콩과 국산 검은깨로 매일 아침 두부를 만들고 있는 연화단지의 다짐이다. 전국 최대 콩 생산지 중 하나인 안동의 콩 브랜드 안동생명 콩은 낙동강 상류의 청정 자연환경 속 비옥한 땅에서 생산되고 있다. 이런 우수한 지역 농산물에 건강과 맛을 함께 책임지려는 지역 청년들의 의지가 더해져 연화단지의 ‘안동미소두부’가 우리의 식탁에 오르고 있다. 먼저 안심하고 먹을 수 있는 두부 생산을 위해 제조 공정 중 3無(무소포제, 무유화제, 무화학응고제)를 철저히 실천하고 있고, 강원도 고성 of 깊은 바닷속 605m에서 취수한 해양심층수를 이용, 더욱 부드럽고 탄력 있는 두부를 만든다. 또한, 강력한 항산화 효과가 있는 국산 검은깨까지 첨가하여 생식 역시 가능한 건강하고 맛있는 두부로 고급화 시켰다. 이렇게 즉석 제조된 두부를 소비자들에게 바로 전달할 수 있는 시스템을 갖춘 연화단지는 검은깨 수제 두부와 함께 수제 순두부, 검은콩 콩물, 호박식혜 등을 판매중이며, 곧 콩과 두부를 이용한 다이닝도 선보이기 위해 끊임없이 연구 중이다.



주소

안동시 강남13길 19 1층

전화번호 010-8571-6191

인스타그램 @yeonhwadanji

영업시간 08:00~19:00

휴무 일요일

가격 수제 두부 400g

4500원, 수제 순두부 800g

5000원, 검은콩 콩물(서리태)

500g 6000원



3 안동 북쪽

서후면과 도산면, 북후면 등 안동 북쪽 지역들에는 도시에서 가장 중요한 유산들이 모여 있다. 퇴계 선생이 세운 도산서원부터 유네스코 세계문화유산으로 지정된 봉정사까지 드넓은 자연 속 문화유산을 둘러보며, 신선한 지역 식재료로 만든 음식과 술을 풍성하게 즐겨보자.

농가맛집 뜰

가장 신선한 재료로 재현하는 안동 종가의 맛



주소

안동시 와룡면 원마길 21-10

전화번호 054-857-6051

영업시간 09:00~21:00

가격 들한상 15000원,

들찬치상 35000원

한적한 도로를 따라 한참 달리던 중 문득 그림 같은 풍경이 하나 나타난다. 산을 등지고 맑은 계곡을 앞에 품은 집 한 채. 넓은 정원에는 수십 개의 장독과 녹색 텃밭이 달려 있다. 농가맛집 뜰의 매력은 이곳 셰프의 이력이다. 조선행 요리연구가는 식재료를 직접 가꾸는 농부이자 안동 권씨 부호장공파의 종가 며느리다. 들한상부터 들수라상까지 4개의 상차림은 종가 음식을 새롭게 해석한 요리들로 풍성하다. 문어숙회, 더덕구이, 보푸름 등이 상에 오르고, 산마 샐러드와 산마 떡갈비 등 안동 특산물 마를 사용한 요리들도 눈에 띈다. 직접 담근 쥘장과 멸장은 <한국인의 밥상>에 소개된 바 있다.



메밀꽃피면

친환경 메밀로 만든 향기로운 국수 한 그릇

메밀꽃피면은 안동의 세번째 농가맛집이다. 농가맛집은 농촌진흥청에서 지원하는 식당으로, 각 지역에서 생산하는 식재료와 전통 식문화를 연계해 훌륭한 음식을 내는 곳으로 엄선한다. 예끼마을을 근처에 위치한 메밀꽃피면의 식재료는 안동댐 수자원보호지구 안 맹개마을의 친환경 메밀밭 2만여 평에서 재배된다. 질 좋은 메밀로 직접 제면하



여 더욱 향기로운 메밀 국수는 달콤면, 시원면, 매콤면 세 종류로 나누고, 좀 더 풍성한 한 상을 맛보고 싶으면 제철 산야채와 다양한 장아찌, 황태구이, 메밀국수 등으로 다채롭게 구성된 미오기집밥이 좋다. 예끼마을은 물론 도산서원 가는 길에 둘러봐도 괜찮은 위치다.



주소

안동시 도산면 선성4길 22

전화번호 054-843-1253

영업시간 10:30~17:00

(저녁은 예약 손님만)

휴무 토요일

가격 매콤면 7000원, 시원면

7000원, 미오기집밥 A정식

10000원, B정식 15000원



황토방 묵집

소맛이 느껴지는 로컬 맛집

북후면은 시내에서 제법 떨어져 있다. 황토방 묵집은 안동 여행 중 무리하게 찾아가기 보다 차량으로 서울을 오가는 길에 위를 한껏 비워두고 둘러보면 좋겠다. 이런 곳에 식당이 있을까 싶은 장소, 촌스럽고 다소 정리되지 않은 외관에 문득 당황스러울 수도 있다. 그러나 자리에 앉아 분위기를 익히고 메뉴를 보면 이내 마음이 푸근해진다. 묵밥, 토종닭, 손두부, 닭백숙, 안동식 칼국수, 파전, 감자전, 배추전 등 메뉴에 있는 것을 다 시키고 싶을 정도로 반가운 이름들이 다. 간단한 요리라면 칼국수나 묵밥이, 작정하고 왔다면 토종닭으로 끓인 백숙이나 도리탕이 좋겠다. 현금만 받는다.



주소 안동시 북후면

이하오산로 29

전화번호 054-841-8844

영업시간 12:00~19:00

가격 칼국수 7000원, 묵밥

8000원, 두부 9000원,

닭도리탕 50000원



그녀의 홈카페

봉정사 가는 길 쉬어가기 좋은 예쁜 찻집



주소 안동시 서후면
봉정사길 103-1
전화번호 010-9911-0621
인스타그램 @herhomecafe
영업시간
10:30~19:00(하절기),
10:30~18:00(동절기)
휴무 월요일
가격 아메리카노 4000원,
생강차 6000원, 수제케이크
6000원, 수제딸빙수
10500원



264 청포도 와이너리

안동 청포도로 빛은 청량한 화이트와인을 맛보다



주소
안동시 도산면 백운로 157
전화번호 054-859-0264
웹사이트 www.264wine.kr
영업시간
10:00~17:00(11월~1월),
10:00~18:00(2월~4월,
9월~10월)
10:00~19:00(5월~8월)
휴무 월요일
가격 관아, 절정, 꽃 750ml
30000원, 375ml 19000원

“내 고장 칠월은 청포도가 익어가는 시절...” 민족시인 이육사의 대표작 ‘청포도’는 이렇게 시작된다. 이육사 시인의 고향 안동시 도산면은 민족시인 이육사의 고향이다. 이곳에 그의 대표작 ‘청포도’로부터 영감을 받은 와이너리가 들어섰다. 와인 제조에 적합한 품종으로 유명한 청수 청포도로 만든 와인은 알코올 ‘스위트’와 ‘드라이’ 2종으로 나뉘는데, 와이너리 방문시 고급스럽게 꾸민 시음실에서 편하게 시음해볼 수 있다. 와이너리를 둘러싼 녹지에서 주렁주렁 열린 청포도를 보고 싶다면 가을이 방문의 적기다. 근처에 이육사 문학관이 자리해 함께 둘러봐도 좋겠다.



태리커피

400년 왕버들이 멋진 로스터리 카페

태리커피는 매일 새벽 직접 로스팅하는 신선한 원두로 유명한 로스터리 카페다. '안동 최고의 커피'라는 찬사를 받으며 모든 커피 메뉴가 사랑받는 가운데, 특히 아인슈페너의 인기가 높다. 진한 아메리카노 위에 달콤한 생크림을 올려 함께 마시는 아인슈페너는 절묘한 맛의 앙상블로 지역민들에게 큰 사랑을 받고 있다. 커피 외 메뉴들은 유기농 재료와 지역 농산물로 만들며, 초코칩오트밀쿠키, 피넛쿠키의 경우 도산면에서 생산되는 유기농 통밀을 사용해 매일 아침 구워낸다. 생강, 오미자 역시 지역 농장에서 공급받아 건강음료로 제공하고 있다. 태리커피는 거대한 왕버드나무와 200평의 작약밭, 자연친화적인 실내 인테리어로도 잘 알려져 있다. 왕버드나무는 수령 400년 이상으로 추정될 정도로 압도적인 위용을 자랑한다. 봄에서 가을까지는 왕버드나무 아래 데크에서 커피를 즐기는 운치를 누릴 수 있다. 도산서원으로 향하는 35번 국도 변에 위치하며, 안동시청 기점 10분 거리다.



주소

안동시 와룡면 태리 12
(모산골길 5)

전화번호 010-3737-5470

영업시간 11:00~20:00

휴무 월~화요일(연휴에는
오픈)

인스타그램 @life_in_tarry

가격 아인슈페너 5500원,

와룡생강라떼 5500원,

유기농통밀초코칩쿠키

1500원



장부당

맷돌로 갈아내린 신선한 핸드드립 커피



주소

안동시 도산면 선성길 18

전화번호 010-5158-0772

영업시간 10:00~19:00

휴무 월요일

가격 맷돌 핸드드립 커피

5000원, 단호박라떼 5000원

단호박식혜 4000원, 대추차

4000원

요즘 안동에서 가장 핫한 예끼마을 안에 위치한 한옥 카페 장부당은 예끼마을 내 4개의 갤러리 중 하나인 근민당과 함께 자리 잡고 있다. 장부당으로 들어가는 한옥의 솜을 대문에는 '선성현 관아의 대문'이라는 뜻의 '선성현아문(宣城縣衙門)' 현판이 걸려 있고, 장부당 건물은 과거 예안면사무소로 사용되던 건물을 옮겨온 것이다. 현재 장부당을 지키고 있는 중년의 여주인은 이런 장부당의 역사에 걸맞은 품격 높은 공간으로 카페를 운영 중이다. 상당한 두께의 대들보를, 정갈한 무늬의 창살과 고운 천으로 장식한 커튼, 고풍스러운 가구 등이 한옥의 고급스러운 멋과 가치를 잘 보여준다. 장부당이 내놓는 음료들 역시 그런 모습을 닮았다. 맷돌로 갈아주는 맷돌 핸드드립 커피는 '부드럽다'는 표현이 부족하고, 주변 농산물로 만드는 차와 음료는 하나같이 진하고 깊은 맛을 낸다. 단호박식혜와 대추차를 맛보면 차 한 잔에도 정성을 다하는 여주인의 장인정신이 엿보인다.



한국에서 가장 오래된 요리서, 안동에서 기록되다

품위있는 안동 종가음식

안동 김씨, 안동 권씨, 풍산 류씨, 광산 김씨... 안동은 종가의 고장이다. 문중의 만이로서 가계의 역사를 이어가는 가문. 안동에는 지금도 종택 43곳이 남아 있다. 문중에 대대로 내려온 전통 가운데 음식 문화는 유독 매력적이다. 먹고 마시는 일이 워낙 큰 즐거움이기도 하지만, 종가의 밥상에는 근대가 도래하기 전 우리 음식의 본질이 존재하는 동시에 놀라울 정도로 다채롭고 구체적인 개성이 살아 있다. 가문마다 쓰는 재료와 취하는 방식이 모두 다르다. 술을 좋아하는 가풍 아래에서는 주안상이 발달했고, 제주 이외에는 거의 담그지 않는 집도 있다. 오래 전 먹을 것이 귀하던 시절부터 대를 거듭하며 완성되어온 형식인 덕에, 그저 비싼 재료를 사용하기보다 그 지역의 고유한 식재료에 영리하고 정성스럽게 접근하는 조리법 또한 돋보인다. 전통 음식 문화에서 높은 가치를 지닌 고서 <수운잡방>과 <음식디미방>, <운주법>은 세 권 모두 안동인에 의해 쓰였다. 그 중에서도 1540년 안동 예안의 유생 김유가 쓴 <수운잡방>은 우리 역사상 가장 오래된 요리책이다. 채소를 기르는 법부터 김치 담그는 법, 술의 제조법, 과자와 탕류 등 121가지 레시피가 두 권의 서책에 걸쳐 기록되어 있다. 오랜 역사와 전통이 이어지고 있는 안동 고택들에서 안주인들이 정성스럽게 준비한 품위있는 요리와 술을 즐겨보자.



SPOT

01 정재종택

안동에서도 손맛 좋기로 유명한 김영한 종부의 음식과 술을 칭해 맛 볼 수 있다. 특히 쌀과 국화, 솔잎으로 빚은 이 집의 가양주 '송화주'는 경상북도 무형문화재 20호로 지정되었다.

주소
안동시 임동면 경동로 2661-8
전화번호 054-822-6205

02 수애당

수애당은 전주 류씨 수곡파의 류진걸 선생 종가다. 수애당의 투숙객들은 마로 만든 백김치와 마 장아찌, 국수 면에 나물을 올린 수애당만의 햇제삿밥을 맛볼 수 있다.

주소 안동시 임동면 수곡용계로 1714-11
웹사이트
www.suaedang.co.kr

03 수졸당

진성 이씨 하계파 종택 수졸당에서는 안동국시 중 하나인 건진국수의 원형을 보물처럼 보존하고 있다. 투숙객에 한해 미리 신청해야 한다.

주소
안동시 도산면 하계길 1-9
웹사이트 sujoldang.modoob.at

04 치암고택

치암고택은 퇴계 이황의 11대손 진성 이씨 치암 이만현이 살던 집. 퇴계를 기리는 내림 음식 육우원 다과를 대대로 전하고 있다. 굳은 절개와 맑은 향기를 담은 식물들을 접시 위에 그림처럼 아름답게 담아낸다.

주소 안동시 퇴계로 297-10
웹사이트
www.chiamgotaek.com

안동 여행 정보



02



03



05



06

01:

안동의지형

Geography

안동은 산으로 둘러싸인 지역이다. 동쪽과 동북쪽에 태백산맥을 접하고, 북으로는 태백과 소백이 길라지는 지점에 자리하고 있다. 안동 땅에 작은 산들이 오밀조밀 분포하는 한편 평야가 드문 이유가 여기 있다. 낙동강이 안동의 한복판을 유유히게 통과한다. 내륙 수운 교통의 요지로서 풍산과 안동 등지에 선착장이 있었다는 기록들도 남아 있다. 강의 오랜 침식 작용으로 이루어진 단애 또한 안동의 특징이다. 하회와 봉암대나 마애동의 마애절벽 등 뛰어난 경관을 이루고 있어 예로부터 많은 시인 묵객들의 사랑을 받았다.

02:

안동, 이곳만은 반드시

Must Visit

01 하회마을

하회마을 풍천면의 민속마을로, 마을 전체가 유네스코 세계문화유산이다. 하회교회의 종탑과 유네스코 세계문화유산으로 추가 지정된 병산서원의 수려한 풍광까지 함께 즐기자.

02 도산서원

퇴계 이황의 학덕을 기리기 위해 건립된 사원으로, 한국 정신 문화의 고향으로서 안동의 역사를 상징하는 명소들 중 하나다. 2019년 7월 유네스코 세계문화유산으로 지정되었다.

03 봉정사

안동시 서후면 태장리의 고찰. 한국에서 가장 오래된 목조 건물인 국보 제15호 봉정사 극락전, 국보 제311호 봉정사 대웅전이 있으며, 유네스코 세계문화유산이다.

04 월영교

안동댐 아래로 흐르는 물길을 가로지르는 우리나라에서 가장 긴 목책 인도교다. 길이 387m, 너비는 3.6m에 이른다. 야경이 낭만적이다.

05 만휴정

조선시대 문인 김계행이 말년에 독서와 사색을 위해 지은 정자. 드라마 <미스터선사인>에 등장했던 외나무다리를 건너면 작고 고적한 정자가 나온다.

06 예끼마을

도산면 서부리에 조성된 예술마을. 골목 골목의 벽화와 아기자기한 조형물들에서 인생 샷을 남기고 안동호를 길게 가로지르는 다리 선성수상길을 따라 물 위의 산책을 즐겨보자.

07 태사길

원도심 인근, 한옥 주택들이 제법 남아 있던 뒷골목이 안동 힙스터의 아지트로 떠올랐다. 느긋하게 골목을 산책하다 한옥 카페와 펍, 아기자기한 맛집들에서 발을 쉬어가자.



03:

안동 걷기루트

Walking Tour

01 황금빛 들판에서 낙동강까지, 하회마을길

하회마을길은 낙동강을 따라 풍산읍의 주요 문화재들을 둘러볼 수 있는 코스다. 안동한지 전사체험관 → 병산서원 → 만송정 → 하회마을로 이어지는 코스의 길이는 약 15km.

02 호수 한가운데 난 산책로, 선성현길

도산구곡 중 첫번째 물굽이인 운암곡 주변을 둘러보는 길이다. 물 위와 숲 속을 차례로 지나는 기분 좋은 산책로는 다양한 명승지도 통과한다. 총 길이 13.7km.

03 물가를 걷는 행복, 월영교와 호반길

월영교는 상아동과 성곡동을 잇는 국내 최장의 목책교. 다리를 건너가면 호반을 따라 나무데크가 조성된 산책로가 양쪽으로 이어진다.

04:

계절따라 축제 따라

Festivals



01 봄 | 안동 벚꽃 축제

봄기운이 느껴질 즈음 낙동강을 따라 벚꽃이 장관을 이룬다. 벚꽃길을 따라 먹거리장터, 공연, 체험 등 다채롭게 펼쳐지는 문화 축제.

02 여름 | 월영야행

한여름밤 월영교에서 열리는 열흘간의 축제. 푸드트럭과 월영장터, 체험, 공연 등 다양한 이벤트가 발길을 기다린다.

03 가을 | 안동국제탈춤페스티벌

매년 다른 테마로 세계 각국의 탈과 탈춤을 만날 수 있는 즐거운 여행. 안동 탈춤공원과 시내 일원에서 신명나는 마당이 펼쳐진다.

04 겨울 | 암산얼음축제

천혜의 자연 절경을 고스란히 간직한 안동 암산의 겨울 축제. 정든 옛 고향 동리를 덮아 정겨운 암산의 얼음 빙벽을 보며 썰매타기, 팽이치기, 빙어낚시, 송어잡이 등을 즐길 수 있다.

05:

안동의 숙소

Accommodation

안동은 한옥 호텔의 메카다. 옛 양반의 고택부터 시내 곳곳에 남은 종택까지 튼튼하고 아름답게 보존된 한옥들이 현대적인 숙박 시설로 다시 태어났다. 안동 한옥 호텔의 앞대 산맥은 락고재와 구름에 리조트다. 특급호텔 못지 않은 안동의 매력은 종가에서 운영하는 고택스테이, 고택마다 가문의 전통을 느낄 수 있는 체험 프로그램이나 서비스를 찾아볼 수 있다. 안동의 숙소들 중 각별하게 소개할 만한 다섯 곳을 골랐다.



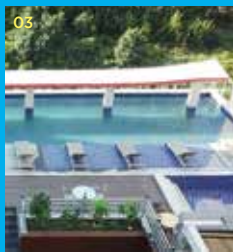
01



02



03



03



04

01 인문정신연수원

인문정신연수원은 한국국학진흥원 내 독립적 연수기관으로 300명 규모의 호텔형 숙박시설을 갖추고 있어 호텔식 숙소가 부족한 안동에서 빛을 발한다. 쾌적한 시설을 갖추고 있는 것은 물론, 예끼마을, 도산서원 등 도산권 연계 관광이 편리한 위치에 자리했다.

02 칠계재

서후면 금계리에 위치한 칠계재는 종가의 기품과 유교적 전통을 이어오고 있다. 칠계재 장세규의 종택인데, 후손들이 가옥을 제 몸같이 아낀 덕분에 고택은 전통 한옥의 아름다움을 온전히 간직하고 있다. 한적한 주변 환경이 힐링에 더할 나위 없지만 안동 시내에서 거리가 좀 있는 고택이라 여정이 짧다면 서울로 돌아가는 마지막 하루 묵는 것이 좋다.

03 씨엠 파크 호텔

2018년 9월 오픈한 신상 호텔이다. 안동에서 선택할 수 있는 몇 안 되는 서구식 호텔. 안동의 대표 관광지인 하회마을과 안동세계탈박물관 5분거리로 편리한 접근성이 큰 매력이다. 인피니티풀도 있다.

04 펜션 연/연플러스

원도심에서 가까운 깔끔하고 근사한 한옥 펜션 연. 독채로 빌릴 수 있어서 대가족 여행이나 MT 등 인원이 많은 여행 시 고려할 만하다. 마당에 BBQ 시설이 있다. 같은 주인이 운영하는 양옥 펜션인 '연플러스'도 바로 옆에 위치하므로 취향에 맞게 고르면 된다.

01: HEALING

가족끼리 힐링

'가족끼리 머물고 싶은데, 안전할까?' 고민하시는 분들에게 추천합니다. 엄마의 품처럼 따뜻하고 안전한, 청정 자연 품 속 힐링! 잊지 못할 추억을 선물합니다.

- 관광지 1 구름에리조트 2 계명산 자연휴양림 3 안동호반 자연휴양림 4 단호샌드파크 캠핑장 5 군자마을



02: LOVE

합시다! 러브

영화 속 러브스토리, 부러워만 할 건가요? 썸타기 그만하고 영화처럼 아름다운 사랑을 시작하고 싶으신 분들을 위한 핫 플레이스, 스토리가 있어 더욱 낭만적인 이곳에 도착하는 순간 '합시다! 러브'

- 관광지 6 월영교 7 만휴정 8 고산정 9 낙강물길공원



03: HEALTH

더 나은
내일을 위한! 헬스

고즈넉한 풍경을 따라 걷노라면 고단했던 몸과 마음이 어느새 눈 녹듯 사르르 치유되고, 나도 모르게 더 나은 내일을 위한 단단한 각오가 다져집니다.

관광지

10

선비순례길

11

호반나들이길

12

병산~하회마을길



04: FUN

'뽐'한 곳 말고
'편'한 곳

'다 거기서 거기지' 별 기대 없이 왔다가 '다음에 또' 손가락 걸쳐 약속하게 되는 남녀노소 오감만족 알짜배기 여행지. '뽐'하지 않고 '색'다른 즐거움이 '편'편한 안동!

관광지

13

유교랜드(놀파크)

14

임하호수상레저타운

15

낙동강 음악분수



05: FEEL

특허청이 인정한
'필'

'한국정신문화의 수도, 안동' 특허청 등록 브랜드네임이 입증하는 질은 전통문화의 향. 5천년 유서 깊은 문화를 향유할 수 있는 고품격 여행을 원한다면 안동으로 오십시오.

관광지

16

도산서원

17

임청각

18

이육사문화관

19

권정생어린이문학관

20

소천음악관

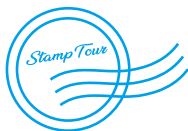


안동 여행, 이렇게 즐겨보세요!

01:

스탬프를 받으면 선물이 쏟아지는 안동 스탬프 투어

Stamp Tour



안동 스탬프 투어 앱 다운로드

앱스토어 혹은 구글플레이스토어에서 안동 스탬프 투어를 검색해 설치합니다 ▷ 안동의 관광 명소(총 20곳)를 방문합니다 ▷ 관광지과 50m 내로 가까워지면 설치된 앱에 스탬프를 획득할 수 있습니다 ▷ 5개 이상의 스탬프를 모으고 경품 수령 장소(하회마을, 도산 서원, 봉정사, 월영교 안내소 중 1개소)에서 경품을 획득합니다. 문의처: 054-840-6398



경품 수령 방법

지정된 장소에 방문하시어 안내원에게 경품 수령 코드를 제시하시고 경품을 수령합니다. (경품 수령 시간은 10:00~17:00 시까지이며 관광안내소 상황에 따라 달라질 수 있음)

경품 안내

모바일스탬프 5개마다 엄마까투리 키링 증정(경품은 예고없이 변동될 수 있음)

스탬프 투어
대표 관광지
20곳

안동 전통 문화 콘텐츠 박물관	01		02		03		04		05
		임청각			월영교		낙강물길공원		안동 민속박물관
유교랜드	06		07		08		09		10
		전통리조트 구름에		태사묘		찜뒹굴목		하회마을	
병산서원	11		12		13		14		15
		봉정사		안동 이천동식물상		이육사문학관		선성현 문화단지	
도산서원	16		17		18		19		20
		한국국학진흥원 유교문화박물관		고산정		안동포타운		만휴정	

02:

영국왕실의안동여행을따라가보다, 로열웨이

Royal Way



로열 웨이란?

영국 엘리자베스 2세 여왕 방문 20주년을 기념하여 1999년 여왕 방문시 의미있었던 일정을 정리한 "The Royal Way" 관광 코스로, 안동의 중요한 관광 명소들을 포함합니다.

로열 웨이 코스

세계문화유산 하회마을의 충효당을 출발해서 경북 최대의 농산물 집하장인 안동농협농산물공판장과 세계문화유산 봉정사를 연결하는 코스로 전체 32km구간. 많은 종가집과 역사적 문화 가치를 가진 고택들이 포함되어 있습니다. 1999년 영국 엘리자베스 2세 여왕에 이어 2019년 여왕의 차남인 앤드루 왕자가 다시 방문하여 한영 우호의 상징적인 장소들이 되었습니다.





**TASTY
ANDONG**
안동

발행처

36691 경상북도 안동시 퇴계로 115 안동시청 관광진흥과

안동시청

www.andong.go.kr

안동관광정보센터

www.tourandong.com

사이버 안동장터

www.andongjang.com

발행일

2021년 12월

게재된 사진과 글은 사전 동의 없이 일부 또는 전체의 내용을 사용할 수 없습니다.