



Jeden Freitag von 9:00 bis 13:00 Uhr und jeden Samstag von 8:30 bis 12:30 Uhr in den Stallungen des Schlosses Esterházy.



### Es weihnachtet

Im Dezember erwartet Sie Weihnachtsstimmung im einzigartigen Ambiente. Auch in der Markthalle kehrt die Adventzeit ein.



### Weinbergsschnecken

Am 16. und 17. Dezember bringt die Wiener Schneckenmanufaktur Gugumuck Weinbergsschnecken in vielfältigen Variationen.



### Fischdelikatessen

Regionaler Fisch oder doch Delikatessen aus dem Meer. Perschfisch beliefert uns mit Fischdelikatessen aus kontrolliertem Fang.

## Stressfrei durch die Feiertage Feiertagsöffnungszeiten



Zur Weihnachtszeit bieten wir Ihnen einen besonderen Service: wir öffnen die Markthalle Kulinarium Burgenland auch am Samstag, den **23. Dezember von 08:30 bis 14:00 Uhr** für Sie.

Bestellen Sie verschiedene **Fleisch-, Fisch- und Backwaren** sowie **Käsespezialitäten** vorab und holen Sie Ihre Bestellungen direkt vor dem Weihnachtsfest am 23. Dezember bei uns ab.

Außerdem möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass wir auch am 30. Dezember von 08:30 bis 14:00 Uhr für Sie geöffnet haben. Verwöhnen Sie Ihre Gäste zu Silvester doch mal mit frischem **Sushi oder Fischbrötchen**. Auch dafür können Sie gerne vorab reservieren.

Zusätzlich bieten wir an diesen Tagen besondere Geschenkkörbe und Genussboxen an.

Die Boxen vom Bio-Landgut Esterhazy sind individuell und einzigartig - im Inhalt und im Geschmack. Einfach ideal für **Last-Minute-Shopper!**

Das Team von der Markthalle und die vielen regionalen Aussteller freuen sich auf Ihren Besuch! ■

### Öffnungszeiten auf einem Blick:

Fr., 22.12.	09:00 - 13:00 Uhr
Sa., 23.12.	08:30 - 14:00 Uhr
Fr., 29.12.	09:00 - 13:00 Uhr
Sa., 30.12.	08:30 - 14:00 Uhr

## Vorbestellungen

für entspannte Feiertage

Damit Ihre Bestellungen rechtzeitig vorbereitet werden können, bitten wir Sie diese mindestens eine Woche im Vorhinein bei folgenden Ausstellern bekannt zu geben:

**Bio-Landgut Esterhazy**  
Wildprodukte & Brot  
+43 664/965 82 52  
bestellungen@esterhazy.at

**Zechi's Mausefalle**  
Käse & Milchprodukte  
+43 676/363 39 96  
mausefalle@outlook.at

**Perschfisch**  
Fisch & Meeresfrüchte  
+43 676/970 67 07  
perschfisch@gmail.com

**Martina's Brotkultur**  
Brot & Gebäck  
+43 664/342 32 05  
j.priester@aon.at

**Wurstmanufaktur Palatin**  
Fleisch- & Wurstprodukte  
+43 664/444 34 04  
office@zumpalatin.at

## Unsere Highlights im Winter Kulinarisches beim Adventmarkt



01. - 03. Dezember

08. - 10. Dezember

15. - 17. Dezember

In der stillen Zeit des Jahres laden wir Sie heuer bereits zum vierten Mal ein, uns im Rahmen unseres kulinarischen Adventmarktes zu besuchen. **In diesem Jahr öffnen wir gleich an zwei Wochenenden unsere Pforten:**

Fr., 08. & 15.12. 09:00 - 19:00 Uhr  
Sa., 09. & 16.12. 08:30 - 19:00 Uhr  
So., 10. & 17.12. 11:00 - 19:00 Uhr

Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit regionalen Spezialitäten. Pannonische Kulinarikangebote und außergewöhnliche Geschenkideen runden den Marktbesuch ab.

Mit hilfreichen Informationen von unseren Produzenten, gelingt die Zubereitung im Handumdrehen.

Wir wünschen viel Freude bei den Adventmärkten!

**Unser Tipp:** Besuchen Sie auch den pannonischen Advent bei Esterhazy. Auch in diesem Jahr verwandeln sich die beeindruckenden historischen Denkmäler **Schloss Esterházy (08. - 10. & 15. - 17.12.)**, **Burg Forchtenstein (01. - 03.12.)** und **Schloss Lackenbach (08. - 10.12.)** in der Adventzeit wieder in die schönsten Weihnachtsmärkte.

Infos unter: [esterhazy.at/advent](http://esterhazy.at/advent) ■

## Bio-Landgut Esterhazy Genussbox



Entdecken Sie die Vielfalt vom Bio-Landgut Esterhazy und schenken Sie eine Genussbox gefüllt mit unseren besten Produkten, je nach Geschmack und Vorlieben.

Die Holzbox eignet sich ideal als nachhaltige Geschenkverpackung für den bewussten Genießer.

Erhältlich am Stand des Bio-Landguts Esterhazy.



# Tradition & Innovation Gugumuck Wiener Schnecken



Andreas Gugumuck hat mit seiner vielfach prämierten Schneckenzucht eine alte Wiener Tradition wiederbelebt.

Bis in das 19. Jahrhundert war Wien die weltweite Schneckenmetropole. Weinbergschnecken zählten zu den beliebtesten Fastenspeisen. In

vielen K&K Kochbüchern finden sich zahlreiche Schneckenrezepte. Heute kann man die Wiener Schnecken in den besten Restaurants in ganz Österreich finden wie z.B. im Restaurant Steirereck in Wien.

Die Adventzeit war und ist eigentlich immer noch eine Fastenzeit

und so wurden Weinbergschnecken in den unterschiedlichsten Varianten gekocht. Beim **Adventmarkt am 16. und 17. Dezember** kredenzt Andreas Gugumuck neben den gratinierten Wiener Schnecken auch ein wunderbares Erdapfel Schnecken Gulasch, Schnecken Ragout oder Schnecken in Balsamico Zwiebel im Glas für einen weihnachtlichen Zwischengang.



## Kontakt und Vorbestellung:

Andreas Gugumuck  
Rosivalgasse 44  
1100 Wien  
T +43 650/618 57 49  
office@gugumuck.at

## Dezember-Aktion Esterhazy Fruchtestollen



Besonders in der Weihnachtszeit ist der traditionelle Esterhazy Fruchtestollen ein beliebter Genuss.

Bei der Herstellung werden ausschließlich erlesene Zutaten, sowie Bio-Mehl vom Bio-Landgut Esterhazy verwendet. Die sorgfältige Handarbeit unterstreicht den einzigartigen Geschmack.

Nur jetzt in der Vorweihnachtszeit erhältlich!

## Frischer Fisch für die Feiertage Perschfisch



Ob Zander, Wels und Wildkarpfen vom Neusiedler See oder feinste Bachforellen, Seesaiblinge und Huchen aus klaren Alpengewässern, auch dieses Jahr wird das Team rund um Perschfisch wieder bemüht sein, Ihren Wünschen zu den Feiertagen nachzukommen. Dabei wird die Palette wie gewohnt sehr breit gefächert sein.

Neben den genannten Fischarten von heimischen Fischern und Züchtern wird es auch wieder hochwertige Importe aus Skandinavien, Frankreich und vielen anderen Ländern und Gewässern geben.

Und natürlich ist das Angebot nicht nur auf Frischfisch beschränkt. Gerade zu Silvester erfreuen sich **Aus-**



**tern, Muscheln** und **Krustentiere** immer größerer Beliebtheit. Köstliche Seafoodsalate, Räucherfisch in verschiedenen Variationen und selbstgemachtes Sushi runden das vielseitige Angebot ab.

## Kontakt und Vorbestellung:

Patrick Perschy  
Hans Siebenhirtergasse 3  
7000 Eisenstadt  
+43 676/970 67 07  
perschfisch@gmail.com

## Käsespezialitäten Zechi's Mausefalle

In der Vorweihnachtszeit bietet Zechi's Mausefalle **Schweizer Raclette Brote** vom Raclette Brenner an. Verfeinert werden die Brote mit Speck oder Pfeffer. Dazu kredenzt Sonja Zechmeister eine Walserstolz Käsesuppe im Brotlaib. Stärken Sie sich beim Besuch unserer Adventmärkte!

**Unser Tipp:** Wie wäre es mit einem Raclette zu den Feiertagen? Einfach vorbestellen und stressfrei in den Silvesterabend starten! Bei einem geselligen Raclette-Abend rutschen Sie und Ihre Gäste stimmig in das neue Jahr

## Kontakt und Vorbestellung:

Sonja Zechmeister  
2441 Mitterndorf/Fischa  
+43 676/363 39 96  
mausefalle@outlook.at



## Weihnachtskeks



### Zutaten:

250 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 1 Stück Eidotter, 1 Msp. Backpulver, 2 EL Rahm, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL Zitronenschale, 1 Prise Salz

### Zubereitung:

Mehl und Butter verkneten, danach alle anderen Zutaten hinzufügen. Den Teig rasch kneten und danach für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Weihnachtsformen ausstechen. Die Kekse bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Danach beliebig verzieren. Wir wünschen gutes Gelingen!

### Aktion!

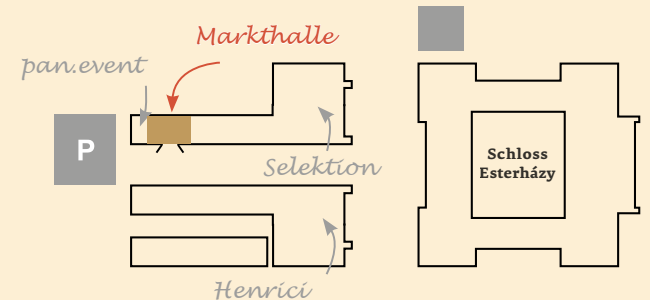
**Bio-Mehl vom Bio-Landgut Esterhazy:**  
Jetzt um € 1,50 erhältlich!

## Unsere Partner:

- Bio-Landgut Esterhazy
- Perschfisch
- Wurstmanufaktur Palatin
- Gemüse Rigler Franz
- Martina's Brotkultur
- Hanni's Honey and More
- Biohof Klampfer
- Zechi's Mausefalle
- Verein Pannonica
- Manufaba
- Brennerei Bifra
- Natürlich Silvia

## MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy  
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



Jetzt **Newsletter** abonnieren und immer aktuelle Informationen erhalten.

markthalle-burgenland.com