



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**.

PAN O' GUSTO

Pan O' Gusto

Auch heuer wird die Orangerie in Eisenstadt Schauplatz einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die pannonische Vielfalt.



Karin's Giftshop

Mit viel Liebe und Experimentierfreude produzieren Karin und ihr Mann hausgemachte Gewürzmischungen, Öle, Marmeladen uvm.



Schlösslpilze

Seit Kurzem gibt es bei uns Schlösslpilze, aus Kaffeesatz gezüchtete Speisepilze, aus dem Donnerskirchner Martinsschlüssel zu kaufen.

Bestes Wildfleisch aus Wald und Flur Im Herbst wird es Wild



Wild auf Wild

Wenn sich die heiße Zeit zu Ende neigt, die ersten Blätter von den Bäumen fallen und der Herbst langsam Einzug ins Land hält, startet auch wieder die Wildsaison. Ob Hirsch, Reh oder andere Wildtiere – die Wildsaison bereichert den Herbst mit magerem und aromatischem Fleisch aus Wald und Flur.

Fettarmer Wildgenuss

Nicht nur, dass es vorzüglich schmeckt, Wildfleisch bietet außerdem den Vorteil, dass es einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren hat und reich an Eiweißen, Mineralstoffen und Vitaminen ist.

Zudem ist das Fleisch aufgrund der natürlichen Ernährung der

Wildtiere und ihrer ständigen Bewegung frei von künstlichen Zusätzen und sehr fettarm. Somit eignet sich Wildfleisch ideal für eine kalorienbewusste Ernährung.

Immer auf die Fleischfarbe achten
Grundsätzlich ist beim Kauf von Wildfleisch auf die Fleischfarbe zu achten. Diese variiert von Art zu Art und ist ein Indikator für die Qualität und das Alter des Tieres. Sollte das Fleisch schwärzlich schimmern und unangenehm riechen, ist es eher nicht mehr zum Verzehr geeignet. Wildfleisch schmeckt nicht nur gebraten, sondern eignet sich auch bestens für Ragout, Gulasch oder Geschnetzeltem.

Kontakt zur Vorbestellung:
bestellungen@esterhazy.at
oder +43 2682 / 630 04 204

NEU

Neues aus dem Bio-Landgut Esterhazy

Das Bio-Landgut Esterhazy präsentiert Ihnen das neue Esterhazy Bio-Bier, das zu 100 % aus Bio-Gerstenmalz gebraut wird.

Außerdem zeigen sich unsere Bio-Öle im neuen Gewand, der unvergleichliche Geschmack ist derselbe geblieben.

Zu der vielfältigen Produktpalette des Bio-Landguts Esterhazy sind ab sofort auch frische Eier aus Bio-Haltung erhältlich.



PAN O' GUSTO

Pannonische Kulinarik im Rahmen von HERBSTGOLD



internationale
Kreationen

köstliche
Weine

Am **8. und 9. September** bietet die historische Orangerie im Eisenstädter Schlosspark, die bereits im 18. und 19. Jahrhundert Schauplatz rauschender Feste war, den stillvollen Rahmen für eine kulinarische Entdeckungsreise durch die pannonische Vielfalt. Ausgesuchte Produzenten feiner Lebens- und Genussmittel sowie hervorragender Weine stellen ihre Produkte vor und bitten zur Verkostung.

Innovative Köche präsentieren in den Schauküchen traditionelle bis moderne und regionstypische Köstlichkeiten.

Zahlreiche Winzer laden dazu ein, ihre Weine zu verkosten und die Unterschiede herauszuschmecken – und auch zu riechen! An beiden Tagen findet die große Präsentation „Der Leithaberg bebt!“ der **Leithaberg DAC Winzer** statt.

Die DJ's „Me:lounge“ und „Soulful“ unterhalten unter anderem das ganze Wochenende mit entspannten Klängen.

Die neuesten Streetfood-Trends sowie das burgenländische Lifestyle-Getränk **Hakuma**, bestehend aus Matcha-Grüntee-Basis, sorgen für einen exotischen Flair.

Tickets und Informationen
www.herbstgold.at

MARKTHALLE
KULINARIUM
BURGENLAND



Stempelpass Markthalle Kulinarium Burgenland

für treue Kunden

Auf die Plätze, fertig, los: Sammeln Sie Stempel unserer Aussteller und erhalten Sie nach jedem 5. Einkauf ein kleines Dankeschön für Ihre Treue.

Bio-Landgut Esterhazy



Gemüse Rigler



MARKTHALLE
KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt | markthalle-burgenland.com

Hausgemachte Gewürze, Essig, Marmeladen und vieles mehr Karin's Giftshop aus Neudörfel



Wenn eine Konditorin und ein Küchenchef beginnen in der Küche gemeinsam zu experimentieren, können ja nur süße und würzige Köstlichkeiten herauskommen.

So passiert im Jahr 2014, als sich **Karin und Bernhard** zusam-

menfanden und den sogenannten „Karin's Giftshop“ ins Leben riefen.

Hausgemacht und garantiert ungiftig, das umschreibt das vielfältige Sortiment von **Karin's Giftshop**. Die beiden Inhaber waren immer schon sehr experimentier-

freudig und probieren bis heute immer wieder Neues aus.

Das umfangreiche Sortiment umfasst unter anderem Süßes wie Cantuccini, Backmischungen und Fruchtaufstriche, sowie Würziges wie Chutneys, Saucen, Senfkreationen, Chips, Salze und Gewürzmischungen, oder auch verschiedene Essige und Öle.

Hier ist für jeden anspruchsvollen Genießer das Richtige dabei – entweder als ein besonderes Geschenk oder Mitbringsel und selbstverständlich auch für sich selbst!

Kontakt:
www.karins-giftshop.at
T +43 699 14 44 55 77

Zart gebratenes Hirschrückensteak mit Apfel-Pastinakenpüree

Zutaten:

900 g Hirschrücken, 2 Zweige Thymian, 4 Stk. Lorbeer, 4 Stk. Wacholderbeeren, 300 g Pastinaken und 300 g Erdäpfel, Milch und Butter nach Belieben, 1 Apfel und Muskat, Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Apfel- Pastinakenpüree

Pastinaken und Erdäpfel schälen und kochen. Mit Butter stampfen, Milch und Gewürze dazu geben. Apfel entkernen und in Würfel schneiden. In Butter anschwitzen. Die Hälfte unter das Püree heben, Rest zum Garnieren verwenden.

Hirschrückensteak

Den Hirschrücken putzen und in vier gleich große Teile schneiden. Hirschteile 2-3 Minuten pro Seite in Öl anbraten und bei 120 Grad 10-12 Minuten im Backrohr rasten lassen.

TIPP

Jetzt vorbestellen! Wildfleisch aus der Region

Die Produktpalette des qualitativ hochwertigen Wildfleisches aus den Esterhazy'schen Jagdgebieten ist vielfältig und reicht vom **Reh** und **Rotwild** bis zu **Wildschwein**.



Das zerlegte und bratfertige Fleisch ist beim Stand vom **Bio-Landgut Esterhazy gegen Vorbestellung** erhältlich.

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter ausführlich über die verschiedenen Fleischsorten vor Ort.

Speisepilze aus historischen Gemäuern Schlösspilze



Schlösspilze ist ein junges landwirtschaftliches Unternehmen und wird von **Maximilian Höller** und **Martin Csanyi** geführt.

Sie wollen dem vermeintlichen Abfallprodukt Kaffeesatz ein zweites und sogar ein drittes Leben eintauchen, indem sie Wertvolles daraus erzeugen. In erster Linie wird der Kaffeesatz

verwendet, um edle Speisepilze zu züchten. Und danach wird er als Dünger in der Landwirtschaft eingesetzt. Somit wird sogar eine dreifache Nutzung erreicht: Kaffee, Speisepilze, Dünger.

Die Schlösspilze haben ihren Produktionsraum im **Keller des Martinstschlössl in Donnerskirchen**. Von hier aus versorgen sie Gastro-

nomiebetriebe und Märkte in der Region mit frischen **Austernseitlingen** und **veredelten Pilzprodukten im Glas**. Eine nachhaltige Wirtschaftsweise ist für die beiden dabei eine Selbstverständlichkeit.

Kontakt:
office@schloesspilze.at
T +43 670 7778881

Perschefisch



Wurstmanufaktur Palatin



Zechi's Mausefalle



Martina's Brotkultur



Hanni's Honey & More



Karin's Giftshop

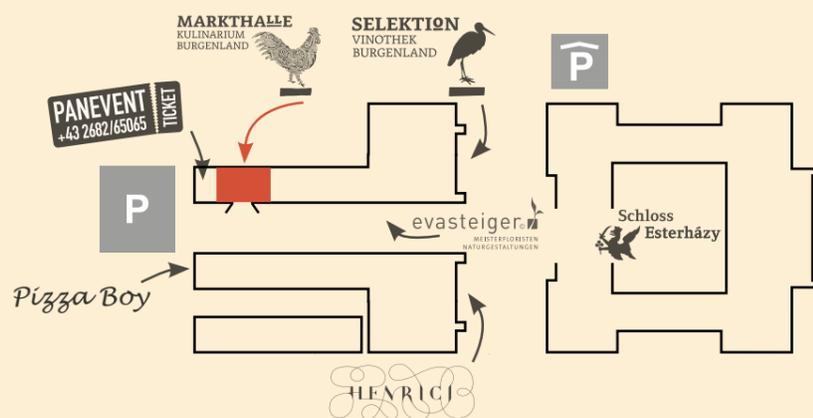


Unsere Partner:

- Bio-Landgut Esterhazy
- Perschefisch
- Wurstmanufaktur Palatin
- Gemüse Rigler Franz
- Martina's Brotkultur
- Hanni's Honey and More
- Zechi's Mausefalle
- Qu-Bio Bio-Hof Taunus
- Manufaba
- Brennerei Bifra
- Natürlich Silvia
- Karin's Giftshop

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



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

markthalle-burgenland.com

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich PANNATURA GmbH, Esterházyplatz 7, 7000 Eisenstadt, DVR-Nr. 4015816 | Fotos Victor Sales, Josef Siffert, Shutterstock
Gestaltung: Esterhazy | Druck: Wograndl Druck | Auflage: 16.500 Stk. | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

PEFC