



Hochwertige Lebensmittel aus der Region. Freitag von 09:00 bis 13:00 Uhr und Samstag von 08:30 bis 12:30 Uhr gegenüber dem Schloss Esterházy.



Weihnachtszeit

Mit den regionalen Köstlichkeiten der Markthalle Kulinarium Burgenland können Sie sich kulinarisch auf die Weihnachtszeit einstellen.



Bad Ischler Lebkuchen

Bei „Martina's Brotkultur“ liegt Lebkuchen-Duft in der Luft! Dank der dort erhältlichen Bad Ischler Honiglebkuchen.



Ganz Wild

Wildprodukte einfach vorbebestellen und für die Liebsten ein gesundes und herzhaftes Festtagsgericht zaubern.

Entspanntes Einkaufen von regionalen Produkten

Öffnungszeiten zu den Feiertagen



Wer bei besinnlicher Atmosphäre die letzten Besorgungen für das Weihnachtsfest machen möchte, wird in der **Markthalle Kulinarium Burgenland** ganz auf seine Kosten kommen. Die Qualitätsprodukte unserer regionalen Aussteller sind die ideale Basis für ein gelungenes Weihnachtsmenü oder

Geschenke. Falls Sie Ihre Liebsten abseits von **Karpfen & Co** verwöhnen möchten, empfehlen wir **regionale Esterházy Wildspezialitäten aus Wald und Wiese**. Wildfleisch ist reich an Omega 3 Fettsäuren, Eiweißen, Mineralstoffen sowie Zink und ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Gerne nehmen unsere Aussteller auch Ihre **Vorbestellungen** entgegen. Vielfältige **Fleisch- oder Fischprodukte** sowie **Backwaren** oder **Käsespezialitäten** können gemütlich per Telefon oder Mail vorbestellt und direkt vor dem Weihnachtsfest am 23. Dezember abgeholt werden.

Ein weiteres Zuckerl rund um die Feiertage sind die neuen **Sonderöffnungszeiten** um den Jahreswechsel. Wir öffnen zusätzlich am **23. und 24. Dezember** für Sie, sowie am **31. Dezember**.

Zu Silvester bieten wir außerdem die ideale Möglichkeit, ausgewählte Delikatessen wie Sushi, Wildfleisch oder Käseplatten für den Jahreswechsel, bei uns vorzubestellen.

Öffnungszeiten auf einem Blick:

Adventzeit:

Fr., 27.11. | 09:00 - 13:00 Uhr
Sa., 28.11. | 08:30 - 12:30 Uhr
Fr., 04.12. | 09:00 - 13:00 Uhr
Sa., 05.12. | 08:30 - 12:30 Uhr
Fr., 11.12. | 09:00 - 13:00 Uhr
Sa., 12.12. | 08:30 - 12:30 Uhr
Fr., 18.12. | 09:00 - 13:00 Uhr
Sa., 19.12. | 08:30 - 12:30 Uhr

Weihnachtsfeiertage:

Mi., 23.12. | 09:00 - 15:00 Uhr
Do., 24.12. | 08:00 - 12:00 Uhr
Do., 31.12. | 09:00 - 13:00 Uhr

Vorbestellungen

für genussvolle Weihnachten

Stressfrei zum Weihnachtsmenü? Mit dem Vorbestellungsservice ganz einfach! Deponieren Sie mindestens eine Woche vorher Ihre Wünsche bei folgenden Ausstellern:

Bio-Landgut Esterházy
Wildprodukte & Gebäck
 +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

Im Schlosspark Eisenstadt bei der Orangerie

Pannonischer Advent



Damit Besucherinnen und Besucher in dieser besonderen Zeit nicht auf den Vorweihnachtszauber verzichten müssen, veranstaltet Esterházy vom **04. bis 06.** sowie **11. bis 13. Dezember** den Pannonischen Advent im Schlosspark Eisenstadt bei der Orangerie. Hier können Sie mit ausreichend Abstand bei historischem Ambiente die Adventstimmung genießen – **Eintritt frei!**

Der **Schlosspark in Eisenstadt** ist einer der wichtigsten und schönsten klassizistischen Landschaftsgärten in Mitteleuropa. Gemeinsam mit der Orangerie war er damals wie heute Zentrum der Kommunikation. Diese Tradition soll mit dem Pannonischen Advent weitergeführt werden. Zahlreiche Aussteller bieten feinstes Kunsthandwerk, hochwertige Naturprodukte sowie genussvolle Lebensmittel an.

Adventhütten und **Foodtrucks**, aufgestellt im Schlossparkbereich vor der **Orangerie**, sorgen für das leibliche Wohl und den gebührenden Abstand.

Die Jüngsten dürfen sich auf einen besonderen Adventmoment freuen: Auf sie wartet das „Christkindpostamt“, wo selbst verfasste Briefe an das Christkind abgegeben werden können.

Öffnungszeiten:

Fr., 04.12. | 15:00 - 20:00 Uhr
Sa., 05.12. | 13:00 - 19:00 Uhr
So., 06.12. | 13:00 - 19:00 Uhr
Fr., 11.12. | 15:00 - 20:00 Uhr
Sa., 12.12. | 13:00 - 19:00 Uhr
So., 13.12. | 13:00 - 19:00 Uhr

Alle Informationen unter esterhazy.at/advent.

Geschenkkbox zu Weihnachten



Sind Sie auf der Suche nach einem lukullischen Weihnachtsgeschenk für Genießer?

Dann ist die Markthalle Kulinarium Burgenland genau die richtige Adresse! Gerne stellen wir Ihnen individuelle Geschenkkörbe mit unseren Qualitätsprodukten zusammen. Erhältlich am Stand des **Bio-Landguts Esterházy**.

Alles rund um die Powerbeere Tschidaronia - mit der Kraft der Aroniabeere



Ob Saft, Sirup, Gelee oder Likör: Kurt Tschida präsentiert die Aroniabeere in all ihren Facetten. Alle Rezepturen wurden mit viel Liebe und umfangreichem Wissen zur Frucht selbst entwickelt und garantieren höchste Qualität.

Oft als „Wunderbeere“ oder auch „Powerbeere“ bezeichnet, wird

die Aroniabeere nach diversen wissenschaftlichen Untersuchungen als „Medical Food“ eingestuft. Die Beere – auch Schwarze Apfelbeere genannt – soll antioxidativ, entzündungshemmend oder cholesterinsenkend wirken.

Tschidaronia ist ein kleiner landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbe-

trieb, der sich gänzlich der **Aroniabeere** verschrieben hat. Der Startschuss für den Betrieb fiel im November 2014.

Rund 1.000 Stück Pflanzen, welche über ein **BIO-Zertifikat** verfügen, wurden im burgenländischen Illmitz gepflanzt. Es kann aber jetzt schon garantiert werden, dass auf der landwirtschaftlichen Nutzfläche seit über 25 Jahren keine Chemikalien eingesetzt werden.

Kontakt und Vorbestellung:

Tschidaronia
Kurt und Michaela Tschida
+43 699/122 64 365
kurt.tschida@kabelplus.at
tschidaronia.at

Von Straußen-Käsekrainern & Co Bocki's Straußenfarm



Vor rund einem Jahr haben Michael Bock und Claudia Schweiger die Straußenfarm gegründet. Mitten im Wald, weitab von Straußenlärm, werden diese exotischen, besonderen Vögel gezüchtet und die daraus gewonnenen Produkte auch Ab-Hof verkauft.

Jeden zweiten Freitag und Samstag im Monat sind **Straußensteak, Straußenfilet** sowie **Straußenfleisch** in vielen Variationen in der Markthalle Kulinarium Burgenland erhältlich. Das Fleisch wird

nach elftägiger Reifezeit vakuumverpackt und ist gekühlt bei 1° mindestens vier Wochen haltbar (tiefgekühlt bis zu sechs Monate). Der neueste Renner sind die schmackhaften Straußen-Käsekrainer und Grillwürste (zwei Wochen im Kühlschrank haltbar oder tiefgekühlt bis zu sechs Monate). Mit unter 60 mg Cholesterin pro 100 g gilt Straußenfleisch als gute Wahl für alle, die auf ihren Blutdruck oder ihre Blutfettwerte achten müssen. Auch Figurbewusste machen mit Straußenfleisch einen guten Fang, denn es enthält kaum Fett, wenig Kalorien und gilt als sehr gesundes Lebensmittel.

Kontakt und Vorbestellung:

Michael Bock und
Claudia Schweiger
+43 699/116 52 339 oder
+42 677/619 34 205
straussenfarm.wiesen@gmail.com

Handgemachte Köstlichkeiten aus Niederösterreich Sabine's Spezerei



Sabine's Spezerei ist eine kleine Manufaktur im Niederösterreichischen Biedermannsdorf, die allerlei Köstlichkeiten im Glas erzeugt.

Egal ob **Sugos, würzige Saucen und Dips, köstliche Liköre oder verführerisch, süße Cremes** – alle Produkte punkten mit bester Qualität und werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt.

Kleiner Tipp:

Diese Spezialitäten, verpackt in nachhaltigem Glas, eignen sich ideal als Weihnachtsgeschenk. **Genuss macht Freude!**

Kontakt und Vorbestellung:

Sabine Schnabel
+43 677/632 99 491
info@sabines-spezerei.at
sabines-spezerei.at

Gekochter PANNATURA Hirschtafelspitz aus dem Leithagebirge (4 Portionen)

1 Pannatura Hirschtafelspitz ca. 1 kg, 2 Zwiebel samt Schale, 1 Knolle Knoblauch, 3 - 4 l Wasser, 2 Karotten, ¼ Knollensellerie, 1 Pastinake, Prise Salz, 1 Muskatnuss, 1 Gewürznelke, 5 Wacholderbeeren, 5 Piment ganz, 10 Pfefferkörner schwarz, 2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Maggikraut/Liebstöckl, 2 Zweige Petersilie, frischer Schnittlauch, Krenwurzel, Erdäpfel

Das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und 10 Minuten in einer Schüssel ausbluten lassen. In einem großen Topf ca. 3 - 4 l Wasser aufkochen, den Tafelspitz einlegen und langsam etwa

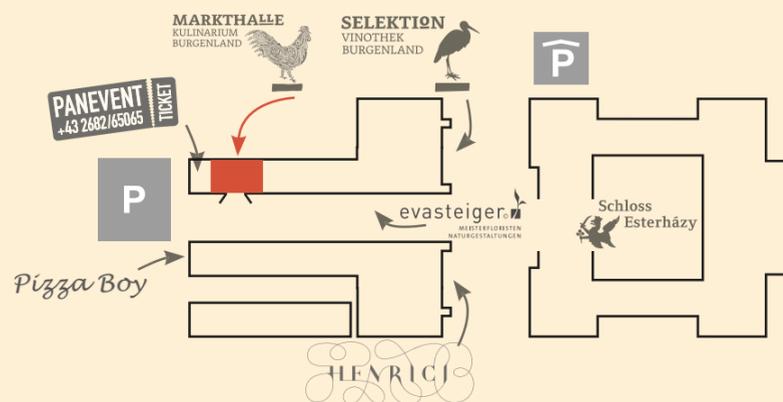
1 Stunde leicht köcheln lassen. Den dunkelgrauen Schaum an der Oberfläche öfters abschöpfen. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit das geschälte Gemüse und die Aromaten beifügen und ca. 45-50 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Anschließend den Tafelspitz und das Wurzelgemüse aus der Suppe heben. Nun die Suppe mit Salz und Muskatnuss abschmecken und durch ein feines Tuch abseihen. Die geschälten und geschnittenen Erdäpfel in etwas Bouillon weich kochen. Das Wurzelgemüse in Scheiben schneiden, den Tafelspitz tranchieren und alles in einem Suppenteller mit der Bouillon-Erdäpfel anrichten. Mit frisch geriebenem Kren und Schnittlauch bestreuen. **Guten Appetit!**

Unsere Partner:

- Bio-Landgut Esterhazy
- Perschfisch
- Wurstmanufaktur Palatin
- Gemüse vom Neudlhof
- Martina's Brotkultur
- Hanni's Honey and More
- Zechi's Mausefalle
- Qu-Bio Bio-Hof Taunus
- Manufaba
- Brennerei Bifra
- Sabine's Spezerei
- Sabine Werk

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

In den Stallungen des Schlosses Esterházy
Esterházyplatz 4 | 7000 Eisenstadt



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

markthalle-burgenland.com