



Jeden Freitag von 9:00 bis 14:00 Uhr und jeden Samstag von 8:30 bis 12:30 Uhr in den Stallungen des Schlosses Esterházy.

### O'PAN O'GUSTO

#### Pan O'Gusto

Engagierte Köche aus Österreich, Ungarn und Slowenien bieten traditionelle bis moderne Kreationen in der Schauküche.



#### Alles Käse

Ab September bietet der neue Daueraussteller „Zechi's Mausefalle“ einzigartige Käsespezialitäten in der Markthalle an.



#### Ganz Wild

Bestellen Sie zur Wildsaison regionale Wildfleischspezialitäten in der Markthalle Kulinarium Burgenland.

Hirsch, Reh und andere Wilde!

## Ganz Wild in den Herbst



#### Bye Bye Sommer

Wenn der Sommer sich zu Ende neigt und der Herbst die ersten Blätter fallen lässt, wird es wieder wild. Die Wildsaison ist das Schönste am Herbst und beschert uns das Beste aus Wald und Flur. Mageres aromatisches Fleisch, das mit wenig Aufwand so unvergleichlich

köstlich mundet, wird vielerorts zubereitet.

#### Gesunder Wildgenuss?

Der Vorteil des Genusses von Wildschwein, Reh und Hirsch liegt vor allem darin, dass es einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren hat.

Zudem ist das Fleisch aufgrund der natürlichen Ernährung der Wildtiere und ihrer ständigen Bewegung frei von künstlichen Zusätzen und sehr fettarm.

#### Der richtige Wildeinkauf?

Angeboten werden vor allem Teilstücke von Hase, Reh, Damwild, Hirsch, Wildschwein, Fasan und Wildente. Zerlegtes und bratfertiges Wild ist beim Esterházy Stand gegen Vorbestellung erhältlich.

Besonderes Augenmerk sollten Sie beim Kauf auf die Fleischfarbe legen, die von Art zu Art variiert und Indikator für die Qualität und das Alter des Tieres ist. Wildfleisch darf nicht schwärzlich schimmern oder unangenehm riechen.

#### TIPP:

Informieren Sie sich in der Markthalle Kulinarium Burgenland beim Stand vom Bio-Landgut Esterházy.

## Grill-Seminare mit den Meister-Grillern

Die Meister-Griller von der Grillakademie Wiener Neustadt zeigen bei den Grill-Seminaren verschiedenste Techniken anhand von schmackhaften Rezepten. Es begleitet Sie Grillmeister Michael Kuchler. Anschließend gibt es die Möglichkeit, Grillzubehör zu erwerben.



#### TERMINE:

Samstag: 23. (Wild am Grill) & 30. September 2017 (Lust auf Meer)  
Beginn: 13.00 Uhr, Dauer: ca. 5 Stunden

#### Packagepreis: € 119,- pro Person

Anmeldung unter [bestellungen@esterhazy.at](mailto:bestellungen@esterhazy.at) oder unter T +43 (0)2682/630 04-222  
Infos unter [www.markthalle-burgenland.com](http://www.markthalle-burgenland.com)



## Unsere Highlights im Herbst

### Pan O'Gusto - Pannonian Wine & Food



moderne  
Kreationen  
köstliche  
Weine

Kommenden Herbst findet erstmals ein pannonisches Kulinarikfestival in Eisenstadt statt.

Im Rahmen von Herbstgold, dem neuen Festival in Eisenstadt, wird die historische Orangerie im Schlosspark Schauplatz einer kulinarischen Entdeckungsreise durch den pannonischen Raum. Ausgesuchte Produzenten feiner Lebens- und Genussmittel und Weine reichen ihre Produkte zur

Verkostung. Unter der Patronanz von Gault Millau präsentieren engagierte Köche aus Österreich, Ungarn und Slowenien traditionelle bis moderne, regionstypische Kreationen in der Schauküche. Winzer laden dazu ein, ihre Weine aus den schönsten Lagen im pannonischen Raum zu erkunden. Die Markthalle Kulinarium Burgenland freut sich als Partner des Festivals auftreten zu dürfen.

#### Pan O'Gusto

SA, 9. September / 12 bis 18 Uhr  
- Verkostung, Weinpräsentation „Leithaberg bebt“

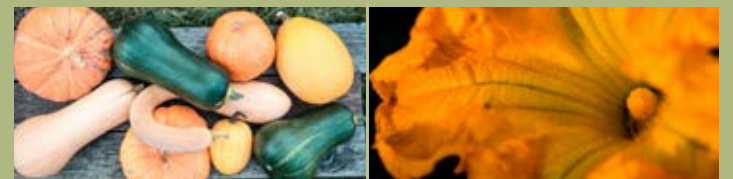
SO, 10. September / ab 11 Uhr  
- Verkostung und Brunch, Weinpräsentation „Leithaberg bebt“

#### Ticket € 20,- pro Tag

Erhältlich im Ticketbüro [pan.event](http://pan.event)  
Infos unter: [www.herbstgold.at](http://www.herbstgold.at)

## Gewinnspiel

Gewinnen Sie ein naturbelassenes, kaltgepresstes und unraffiniertes Bio-Kürbiskernöl vom Bio-Landgut Esterházy!



#### Gewinnfrage:

Aus welcher Kürbissorte wird Kürbiskernöl gewonnen?

- A) Ölkürbis      B) Zierkürbis

Senden Sie die richtige Antwort per Mail mit dem Betreff „Gewinnspiel“ bis zum 25.10.2017 an [markthalle@esterhazy.at](mailto:markthalle@esterhazy.at) und gewinnen Sie eine Flasche Esterházy Bio-Kürbiskernöl.



Teilnahmeberechtigt sind alle, die das 18. Lebensjahr bereits vollendet haben. Eine Gewinnchance kommt allen Teilnehmern und Teilnehmerinnen zu, welche die richtige Antwort bis 25.10.2017 übermitteln. Aus diesen Einsendungen wird der Gewinner gezogen. Der Zufall entscheidet über den Gewinn. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der PANNATURA GmbH und ihrer Muttergesellschaft oder eines mit ihr verbundenen Unternehmens sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gewinner werden bis 1.12.2017 benachrichtigt. Die Bekanntgabe der Gewinner erfolgt ohne Gewähr. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barabgabe ist nicht möglich. Ihre dabei übermittelten Daten werden zur Teilnahme am Gewinnspiel verwendet. Mit der Übermittlung stimmen Sie zu, dass Ihre persönlichen Daten (Name, Adresse, Geb. Datum, Email) zur Zusendung (auch via Email oder Newsletter) von Informationsmaterial über Veranstaltungen von Esterházy verarbeitet werden und dafür auch an andere Unternehmen der Esterházy-Gruppe weitergegeben werden dürfen. Diese Zustimmung kann schriftlich mit Brief an die PANNATURA GmbH oder per Email an [markthalle@esterhazy.at](mailto:markthalle@esterhazy.at) widerrufen werden.



## Zechi's Mausefalle Käse Genusswelt in höchster Qualität



Ab September wird „Zechi's Mausefalle“ nationale und internationale Käsespezialitäten in der Markthalle Kulinarium Burgenland anbieten. Mit Leidenschaft und viel Know-how wird die Genusswelt „Käse“ interessierten Marktbesuchern näher gebracht. Neben einem

Standardsortiment, wird es auch laufend Einblicke in die große Welt des Käsegenusses und deren Vielfalt geben.

Getreu dem Motto „Kumm her und kost amoi...!“ können Sie vor dem Kauf alle Produkte vorab verkosten.

Mit der „Kost amoi... Platte“ für 1 oder 2 Personen können Sie vor Ort eine kleine „Rundreise“ durch das vielfältige Sortiment machen und sich Ihre „Käseliebblinge“ aussuchen.

Weiters werden saisonale Käsevariationen wie z.B. Raclettebrote, Käse als Dessert oder auch Käse-Weinverkostungen angeboten.

Kosten Sie Käsespezialitäten wie z.B. einen 16 Monate lang gereiften Bergkäse aus dem großem Walsertal, einen 8 Wochen lang gereiften Blauschimmelkäse „Montagnolo Affine“ oder einen herzhaften „Brie de meaux“.

Weiters erwarten Sie auch saisonale Briesorten, z.B. mit Bärlauch, Trüffel oder mit Kürbiskernen verfeinert.

Ihre Sonja von „Zechi's Mausefalle“



## Knusprig und frisch Gebäck aus dem Steinbackofen



Die ruhende Backatmosphäre in einem Steinofen verspricht einzigartiges Aroma von Backwaren, da sich dieses voll und ganz entfalten kann. Durch die traditionelle Backweise erhalten Brot und Gebäck ihren besonderen Geschmack, so wie früher.

Besonders die Teigführung von Salzstangerl, Handsemmel und Baguettini veredelt als Knoblauch-, Käse- und Speck-Stangerl führt zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Als einzige Markthalle in der Region bietet die Markthalle Kulinarium Burgenland Gebäck und Backwaren, die vor Ort im Steinofen gebacken werden.

### Gebäck das seinesgleichen sucht

Zum Teil sind die Produkte sogar glutenfrei und vegan erhältlich.

Ihr Team von Martina's Brotkultur

## Jetzt vorbestellen! Wildfleisch aus der Region



Das feine Wildfleisch aus den esterhazy'schen Jagdgebieten wird zu aromatischen Wildspezialitäten verarbeitet und als Frischfleisch oder in veredelter Form angeboten. Von September bis Dezember kann es direkt in der Markthalle Kulinarium Burgenland vorbestellt werden.

Bestellen Sie schon jetzt die gewünschten Mengen in der Markthalle oder per Telefon unter 02682/63004-211 vor.



## Kürbischutney perfekt zu Wild



### Zutaten:

7 Stk Chili Schoten, 750 g Kürbis, 3 EL Essig, 2500 g Gelierzucker 2:1, 1 Stk Ingwer, Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

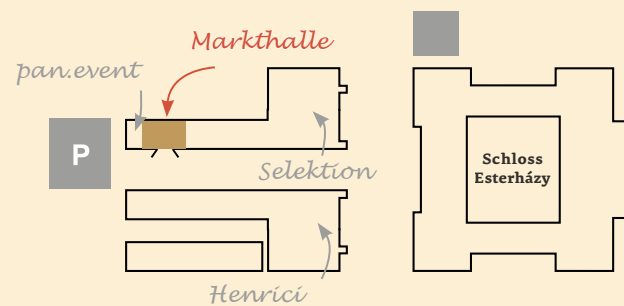
Kürbis entkernen, schälen und mit dem geschälten Ingwer grob reiben. Chili waschen, Kerne entfernen und klein hacken. Kürbis, Ingwer und Chili mit dem Essig und Zucker in einem großen Topf einkochen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Passt hervorragend zum BIO Pannonnier!

### 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