



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.



Gratis Parken

Nur für Sie: 1 Stunde Gratis Parken direkt neben der Markthalle Kulinarium Burgenland! Am Lageplan finden Sie den Parkplatz eingezeichnet.



Grillen & Räuchern

Wildfleisch eignet sich hervorragend zum Grillen und Räuchern. Beim Räuchern entwickeln spezielle Holzchips während des Grillvorgangs den rauchigen Geschmack.



Martina's Brotkultur

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit frischem Gebäck aus dem Steinofen, auch glutenfrei. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem Blattinneren.

Herbstzeit ist Wildzeit

Hilfreiche Tipps für den Wildfleisch-Einkauf



Fixstarter der Herbstküche

Buntes Laub und kürzere Tage sind die ersten Vorboten für den Beginn der Herbstzeit und somit der **Wildsaison**. 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

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.

Auf die Fleischfarbe achten

Wildfleisch ist für unzählige Kocharten perfekt geeignet, weil es durch seinen aromatischen Geschmack besonders macht. Die Qualität des Fleisches ist die Basis für ein köstliches Wildgericht, wobei die Fleischfarbe ein wichtiger Indikator ist und auf schwärzlich schimmerndes, unangenehm riechendes Fleisch verzichtet werden sollte. Jedes Stück Wild hat seine eigene geschmackliche Vielfalt und macht so jedes Gericht zu einem einzigartigen Erlebnis.

Kontakt zur Vorbestellung:

bestellungen@esterhazy.at
oder +43 2682/630 04 204
pannatura.at/feinkost/
grillspezialitaeten-bestellen/

Fleischmanufaktur am Seehof Donnerskirchen

Wo regionale Qualitätsprodukte entstehen

Auf 500 Quadratmetern werden jährlich rund **100 Tonnen Wildpret** und **25 Tonnen Bio-Rindfleisch** verarbeitet - das sind die Fakten rund um die Fleischmanufaktur am Seehof Donnerskirchen. Die Entscheidung eine Fleischmanufaktur am Seehof Donnerskirchen zu errichten wurde bewusst getroffen, denn am Hof selbst werden seit Generationen im Sinne bestmöglicher **Nährstoffkreisläufe Rinder** gehalten. Auch die Nutzung der angrenzenden land- und forstwirtschaftlichen Flächen für die Jagd hat Tradition. Deshalb setzte **PANNATURA** den Schwerpunkt des neuen Betriebes gezielt im Wildpretbereich.



EINTRITT
FREI!

HOFMARKT UND FAMILIENFEST


ESTERHAZY
DAS BIO-LANDGUT

Ein Besuch am Bio-Landgut Esterhazy mit Genuss, Bauernmarkt, Kinderspielland und Wissenswertem über die biologische Landwirtschaft.

BIO-LANDGUT ESTERHAZY
SEEHOF DONNERSKIRCHEN

19. & 20. September 2020
10-18 Uhr

KOMM
VORBEI!

Martina's Brotkultur

Gebäck aus dem Steinbackofen



Ob knuspriges Brot, resche Semmeln, herzhafte Weckerln und Stangerl oder herrliche Mehlspeis-Variationen – bei Martina's Brotkultur finden Sie alles rund um die hohe Kunst des Backens! Jeden Freitag und Samstag verwöhnt Sie Martina in der Markthalle Kulinarium Burgenland mit frischem **Gebäck aus verschiedensten regionalen Rohstoffen!** Neben verschiedenen Baguette-Sorten werden an jedem Markttag im **Steinofen** gebackene Handsemeln und Salzstangerl angeboten. Ebenso findet sich helles und dunkles Brot aus dem **Holzofen** im reichhaltigen Sortiment.

Burgenländische Klassiker

Auch echte **burgenländische Klassiker** dürfen natürlich in der Markthalle Kulinarium Burgenland nicht fehlen:



Brotkultur hat das **ungarische Traditions- und Weingebäck Grammelpogatscherl** aus seinem Dornröschenschlaf geholt. Dieses Schmankerl eignet sich vor allem jetzt im Herbst perfekt dazu, einen lauen Abend bei einem guten Glas Wein im eigenen Garten zu genießen.

Bei Martinas Brotstand können Sie diese Köstlichkeit, die in **liebvoller Handarbeit** jeden Samstag frisch zubereitet wird, kosten und natürlich auch gerne kaufen. Sollten Sie von diesen Delikatessen größere Mengen benötigen, bitten wir Sie, sie persönlich in der Markthalle vorzubestellen.

Kontakt und Vorbestellung:

Martina Priester
+43 664/342 32 05
j.priester@aon.at

Bio-Hof Taunus

Erhaltung seltener Nutztierassen



Für die Bio-Hofbetreiber Martina Neumann und Rudolf Strobl ist Bio nicht nur ein Siegel, sondern eine Lebenseinstellung. Gemeinsam kümmern sie sich liebevoll um ihre **speziellen Nutztierassen**, darunter ungarische Zackelschafe, Mangaliza- und Turopolje-Schweine und tragen somit auch zum Erhalt alter und seltener Rassen bei. **Fleisch**, verschiedene **Wurstwaren** und **Speck**, **Wollprodukte** oder auch **Hörner** sowie **Trophäen** sind ab sofort an bestimmten Terminen erhältlich.

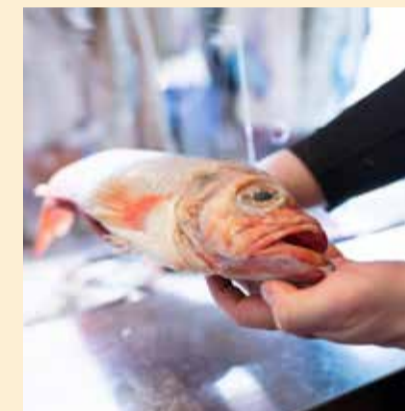
Gerne informieren die **Bio-Bauern** interessierte Konsumenten über die seltenen Tierrassen.

Mehr dazu unter:
www.qu-bio.at



Frischer Fisch von Perschfisch

Bachsaibling, Zander & Co



Ob Zander, Wels und Wildkarpfen vom Neusiedler See oder feinste Bachforellen, Seesaiblinge und Huchen aus klaren Alpengewässern – das Team rund um Perschfisch steht gerne beratend zur Seite. Neben den genannten Fischarten von heimischen Fischern und Züchtern gibt es auch hochwertige Importe aus Skandinavien, Frankreich und vielen anderen

Ländern und Gewässern. Und natürlich ist das Angebot nicht nur auf Frischfisch beschränkt. Gerade zu besonderen Anlässen erfreuen sich Austern, Muscheln und Krustentiere immer größerer Beliebtheit. Köstliche Seafoodsalate, Räucherfisch in verschiedenen Variationen und **selbstgemachtes regionales Sushi** runden das vielseitige Angebot ab.

Kontakt und Vorbestellung:

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

HOFMARKT UND FAMILIENFEST

PROGRAMM

HOFMARKT

Bauernmarkt mit Ausstellern der Markthalle Kulinarium Burgenland

Regionale Produkte aus biologischer Landwirtschaft und Wildspezialitäten

Geräteschau

Naturlehrpfad zum Thema biologische Naturlandschaft & Naturschutz

FAMILIENFEST

Großzügiges Kinderspielfeld mit Hüpfburg, Traktortretparcours & Gewinnspiel

Wildrahmgulasch

1 kg Rehschulterfleisch, 6 Zwiebeln, 50 ml Öl, 150 g Butter, 4 Knoblauchzehen, 1 El Paprikapulver, 1 El Tomatenmark, 500 ml Weißwein, 2 Zitronen (Saft und Schale), 125 g Sauerrahm, 1 El Esterhazy Bio-Weizenmehl, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel gemahlen, Majoran, Thymian, 2 l Gemüsefond/Hühnerfond

Das Fleisch waschen, trocknen, grob putzen und in 4 cm große Würfel schneiden. Die fein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch in Butter-Öl-Gemisch bei kleiner Hitze langsam weich schmoren und gut salzen. Nun das Fleisch dazugeben und leicht anbraten. Mit Tomatenmark, Paprikapulver und Gewürzen verfeinern, mit Weißwein ablöschen und fast gänzlich verkochen lassen. Mit dem Fond aufgießen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1,20 Stunden dünsten.

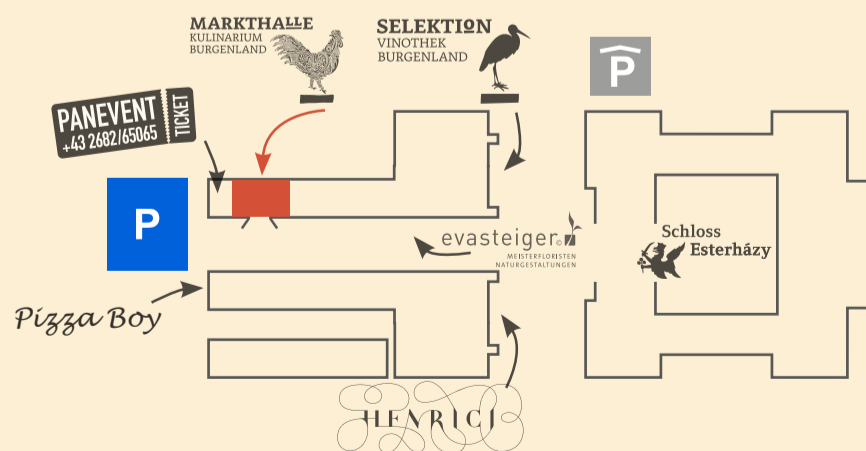
Sobald das Fleisch weich ist, aus der Sauce herauspicken. Von der Sauce einen guten Schöpfer in eine Schüssel geben, mit dem Sauerrahm-Mehl-Coulis eindicken und in die Sauce unter ständigem Rühren hinzufügen. Anschließend die Sauce mixen bis sie sämig ist, das Fleisch unterheben und mit Zitronensaft und -schale abschmecken.

Unsere Partner:

- Bio-Landgut Esterhazy
- Perschfisch
- Wurstmanufaktur Palatin
- Gemüse Franz Rigler
- Martina's Brotkultur
- Hanni's Honey and More
- Zechi's Mausefalle
- Bio-Hof Taunus
- Manufaba
- Glücksziege
- Schöllspilze

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: Andreas Hafenscher, Cornelia Gobauer, alle anderen unbekannt
Gestaltung: Esterhazy | Druck: Wograndl Druck | Auflage: 16.500 Stk. | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

PEFC