

Herbstkulinarium mit Kürbis & Wild!



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

Herbstkulinarium mit Kürbis & Wild!

Auch wenn man sich nicht zu viel mit Essen beschäftigt wird einem schnell klar, dass richtig gewählte Beilagen dem eigentlichen Star des Gerichtes jenes geschmackliche Extra geben, welches eben ein kulinarisches Erlebnis ausmacht.

Manchmal stiehlt die richtige Beilage der Hauptspeise sogar die Show. Kürbis ist bekanntlich auch alleine, etwa als Suppe, ein hervorragendes Gericht. Gemeinsam mit Wildgerichten, von Meisterhand zubereitet, sind Kürbis & Wild ein unzertrennlicher Fixstern der herbstlichen Küche.

Kürbis ist eigentlich eine riesige Beere und hat mit Melone, Wassermelone, Zucchini/Zucchini und Gurke durchaus bekannte Familienmitglieder. Doch Achtung! Die gerne gekauften Zierkürbisse sind nicht zum Essen gedacht, sie sind sogar giftig! Das klingt im ersten Moment logisch, aber bei selbst gezogenen Kürbissen kann es manchmal zu Verwechslungen kommen, denn die Bienen nehmen bei ihren Befruchtungsflügen keine Rücksicht ob giftig oder nicht. Ein untrügliches Zeichen ist der bittere Geschmack. Sobald der im Eigenbau gezogene Kürbis bitter schmeckt - gleich davon lassen und einen anderen probieren.

Innerhalb des vielfältigen Angebotes unserer Gastronomie können wir die wunderbare Kombination Kürbis & Wild natürlich ohne Bedenken genießen.

Einen kulinarisch schönen Herbst wünscht Ihnen,

Ihr



Hummel
CAFÉ . RESTAURANT . BAR

Oktober 2016

**Wilde
Zeiten!**

und dazu ein
OKTOBERBRÄU

Reservierungen
☎ **01 4055314**

Josefstädter Str. 66
1080 Wien
www.cafehummel.at

WILD WOCHEN IM SILBERWIRT

Wählen Sie aus der herbstlichen
Spezialitätenkarte:

- Wildschweingragout mit Apfelrotkraut und gebratenen Serviettenknödeln.
 - Gebackenes Hirschschnitzel in Kürbispanade mit Erdäpfel-Vogelsalat und Preiselbeeren.
- Silber's Fasanenpfanne mit Lauch, Kürbis, Steinpilzen und Erdäpfelgnocchi.
- Hirschragout in Wurzelrahmsauce mit Preiselbeer-Nockerln.

Täglich von 12-24 Uhr
1050 Wien, Schlossgasse 21,
Tel. 01 544 49 07

info@schlossquadr.at www.schlossquadr.at
www.silberwirt.at



Herbstkulinarium mit Kürbis & Wild!



s'ECKBEISL

Eines der letzten typischen Beisl in Döbling! Hier kocht man mit heimischen Produkten traditionelle Gerichte der Alt Wiener Küche mit modernem Touch. Ein besonderes kulinarisches Highlight sind die köstlich zubereiteten Innereien, wie z.B. Leber, Beuschel, Niemdln und Kalbsbries. **3.-30.Oktober: Wildwochen!** Mit Spezialitäten von Fasan, Hirsch, Reh, Hase und Wildschwein! All das genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre und zu bürgerlichen Preisen.

Mo-Sa: 10-23, So + Feit: 11-21 Uhr; Kein Ruhetag!

19., Gatterburggasse 4

Tel. 368 43 44

eckbeisl@gmx.at eckbeisl.jimdo.com



SCHMANKERLHEURIGER ZUM HOPFBÄR



In gemütlichen Räumlichkeiten verwöhnt dieser kleine Familienbetrieb seine Gäste mit gutbürgerlicher Küche, ergänzt mit saisonalen Schmankern und Highlights: **Jetzt sind Wildwochen!!** Genießen Sie Spezialitäten vom Reh, Hirsch und Wildschwein! Gut sortiertes Getränke- und Weinangebot. Für Feste und Feiern aller Art stehen die Räume auch für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung, beliebt ist auch das reichhaltige Catering-Service des Hauses!

Mo, Di 16-23 Uhr, Mi-Sa 11:30-23 Uhr, So & Feit 11:30-21 Uhr
1220-Wien, Esslinger Hauptstraße 104, Tel. 01/293 43 38

info@zumhopfbaer.at www.zumhopfbaer.at

Piaristenkeller

K.u.K. Restaurant • Hut- und Weilmuseum



Wildspezialitäten nach original Hofküchen-Rezepten



A-1080 Wien, Piaristengasse 45 • +43 1 406 01 93

www.piaristenkeller.at

Herbstkulinarium mit Kürbis & Wild!

Der Herbst ist da ...
mit Kürbis- und Wildgerichten!

Centimeter
- seit 1996 -

Der Herbst ist die klassische Zeit zum Genießen von Wild und Kürbis in allen Variationen. Wir schließen uns dieser Tradition an und lassen uns in den kommenden Wochen von diesem Thema inspirieren. Probieren Sie unsere Tagesteller und genießen Sie den Herbst ...

... und das passende Bier gibt es natürlich dazu. Ab 1. Oktober wird das Stiegl-Herbst-gold in allen Lokalen ausgeschenkt. Vollmundig und würzig im Antrunk mit fein abgestimmter Hopfenbittere und deutlichen Röstmalznoten. Ein beliebtes Highlight bei unseren Gästen – aber begrenzt.

Das Herbst-Bier gibt's nur jetzt!

Tagesteller und Infos: www.centimeter.at



GASTWIRTSCHAFT RUDOLF

Hervorragende Produkte österreichischer Produzenten wie Qualitäts-Rindfleisch sowie Tullnerfelder Schwein garantieren, dass hier gediegene Hausmannskost vom Feinsten auf den Tisch kommt. Gezapft wird edles Hubertus Bräu, bei den Weinen empfiehlt man den Wiener Gemischter Satz vom WEINGUT CHRIST! Gerne findet man sich im RUDOLF's auch zu gemütlichen Kartenrunden zusammen.

Im Oktober gibt es feine Wild- & Kürbisgerichte!

Mo-Fr: 10-23 Uhr

1170 Wien, Parhamerplatz 17, Tel. 480-95-03

www.rudolf-gastwirtschaft.at



ZUM FRIEDENSRICHTER

Bodenständige Küche, ehrlich zubereitet ohne künstliche Geschmacksverstärker, teils nach Oma's Rezepten! Die Zutaten kommen von regionalen Produzenten und sind saisonal abgestimmt.

Genießen Sie jetzt köstlich zubereitete Gerichte mit **Wild & Kürbis** und **ab dem 12.10.**

Gansl-Spezialitäten. Vorbestellung wird empfohlen! Dazu serviert man Waldviertler Bier aus

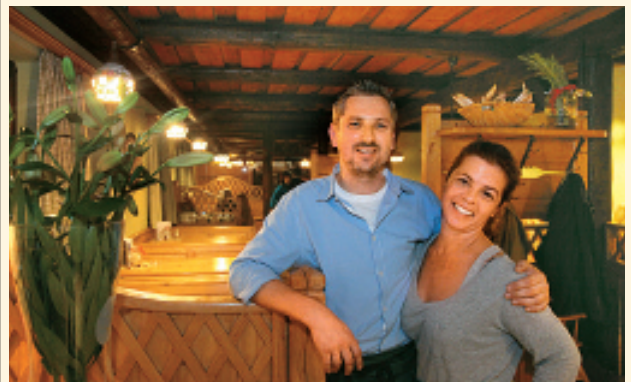
Weitra und erlesene Weine lokaler Winzer.

Mo-Fr 11-22 Uhr

1020 Wien, Obere Donaustraße 57

tel. 214 48 75

www.zum-friedensrichter.at



HEURIGER K. FUCHS FAM. PIECZARA

Wir freuen uns Sie bis Ende Oktober mit **Wild** und **Kürbisspezialitäten** verwöhnen zu dürfen!

Aussteck'ist : vom 16.09 bis 15.10 und 21.10 bis 19.11

Auf Ihren Besuch freut sich Fam. Pieczara

1210 Wien

Jedlersdorferplatz 29

Tel. 292 35 67

www.zum-friedensrichter.at