

Rund um´s Martinigansl im Burgenland



Foto: NIS/stove.hinter.com

Martiniloben am Neusiedler See

Im November hat das Gansl Hochsaison!

Die Gans gilt als heimliches Wahrzeichen des Burgenlands. Die Weidegänsehaltung im Südburgenland ist tiergerecht und naturnah, die Gänse haben freien Weidezugang und fressen nach Belieben frisches, saftiges Weidegras. Ganz ohne Stress wachsen sie so unter anderem zu den beliebten „Martin-Gansln“ heran. Dazu werden die ausgezeichneten Weine von den sonnigsten Rieden kredenzt, die auch international Lob und Anerkennung in Form von hochdekorierten Auszeichnungen einheimen.

Martini-Brauchtum & Gansl-Schmaus

Dass auch im mittelburgenländischen Markt St. Martin (7.-11.11.) und dem südburgenländischem St. Martin an der Raab (10.-13.11.) das Fest des Landespatrons entsprechend gefeiert wird, ist alleine schon des Ortsnamens wegen selbstverständlich. Doch was wäre Martini ohne das traditionelle Gansl! Die burgenländischen Gastwirte verwöhnen Sie traditionell mit einem knusprig gebratenen Martinigansl mit Rotkraut, Knödel und Maroni oder modern und neu interpretiert.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Highlights der burgenländischen Gansl-Restaurants und deren köstliche Angebote. Lassen Sie sich´s gut schmecken!



GENIESSER-RESTAURANT BEERENHOF WIENEN

Das Restaurant Beerenhof in Wiesen ist die ideale Location für viele Anlässe. Sowohl im mittelalterlichen Turmzimmer als auch in der rustikal eingerichteten Beerenhütte lassen sich verschiedenste Feste feiern. Wochentags gibt es drei verschiedene Mittagsmenüs zur Auswahl, all dies kombiniert mit Schmankerl aus der Region und internationalen Spezialitäten.

Ab dem 08.11. bis 20.11.2016.

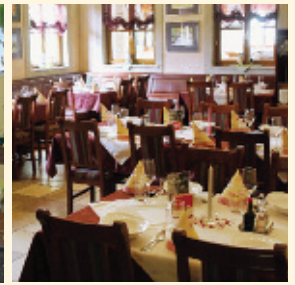
traditionelles Martinigansl-Essen

Mo-So 08 bis 21 Uhr,

Küche: Mo-Sa 11-14 & 17-21 So 11-21 Uhr

Schöllingstraße 1, 7203 Wiesen, 02626/ 83 022

www.beerenhof-wiesen.at



WIRTSCHAUS IM HOFGASSL

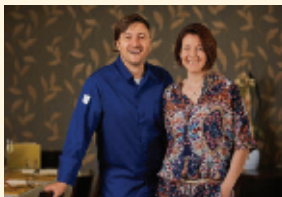
Das Restaurant liegt mitten im historischen Stadtkern Rusts und bietet österreichische Kulinarik auf höchstem Niveau. Lassen Sie sich auch zur Gansl-Zeit von kreativen Kombinationen, leichter, feiner Küche auf höchstem Niveau verführen. Beste regionale Naturprodukte, absolute Frische und professionelle Zubereitung stehen im Mittelpunkt von Küchenchef Michael Pilz. Susanne Pilz, Schwester vom Winzer Johannes Gabriel, kredenzt mit Kennerschaft ausgezeichnete burgenländische Weine.

Mi-So 12-14 & 18-21:30 Uhr, Mo, Di Ruhetag
Rathausplatz 10, 7071 Rust,
Tel. 02685/60 763

www.hofgassl.at



Rund um´s Martinigansl im Burgenland



GASTHAUS CSENSCSITS

Es ruft die Gans – sie tritt auf - in einer modernen Version behutsam gebraten von **Jürgen Csencsits** können Sie sich das Gansl so richtig schmecken lassen! **Gansl-Galamenü:** 11.11. 2016 ab 18 Uhr – Aperitif, 4 Gang Menü, 4 Glas Wein, Mineralwasser, Kaffee, Digestif, € 98 pro Person. Das Gasthaus wird als reines Nichtraucherlokal geführt! Do-Sa 11:30-14 Uhr und 18-20:30 Uhr, So 11:30-17:30 Harmisch 13, 7512 Harmisch, Tel. 03366/77220

gasthaus@csencsits.at www.csencsits.at



ZUM HERZTRÖPFELER

Vom ursprünglichen Gutsgasthaus über einen beliebten Heurigen entwickelte sich das Herztröpfel zu einem beliebten Restaurant in Oggau. Maria Siess kochte sich seit der Übernahme 1996 mit ihrem Mann Matthias in den Gastronomie-Himmel, 2009 wurde das Herztröpfel als Genusswirt des Jahres ausgezeichnet. Dieses Restaurant der Spitzenklasse ist trotz vieler weiterer Auszeichnungen ein Wirtshaus mit Herz geblieben! Genießen Sie hier u.a. Backhenderl, Fische vom Neusiedler See, Oggauer Weidelamm, Gansl aus eigener Zucht, Wild von der Jagdgesellschaft Oggau-Rust-Oslip und dazu Weine vom eigenen Weingut Mad Oggau u.v.m.

Do ab 16 Uhr, Fr bis So & Feit ab 11 Uhr, Mo + Mi Ruhetag
Triftgasse 1, 7063 Oggau, Tel. 02685/7258 oder 0664/4747080

office@herztroeffler.at www.herztroeffler.at

DIE KANZLEI ...

tatsächlich ein Speiselokal und kein Büro, auch wenn in der Küche ein gelehrter Jurist amtshandelt. Wir verwöhnen Sie in sämtlichen kulinarischen Angelegenheiten, wobei wir uns auf die Bearbeitung von Delikten aus dem burgenländisch-mediterranen Raum spezialisiert haben. Zur Zeit beschäftigt uns die regionale Gans, der wir uns in unterschiedlichsten Zubereitungsmöglichkeiten hingebungsvoll widmen.

DIE KANZLEI * PHILIPP KROBOTH

Hauptstraße 27, 7540 Güssing
Parteienverkehr: MO, DO, FR 10:00 bis 23:00 Uhr
SA und SO 09:00 bis 23:00 Uhr; Küchenzeiten:
11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und
18:00 bis 21:30 Uhr DI und MI Ruhetag

DIE AMTSSTUBEN DER KANZLEI ...

bieten Platz für Feiern jeglicher Art mit bis zu 40 Personen. Für Ihre Reservierung wählen Sie bitte 03322 43972 oder tippen mahlzeit@diekanzlei-guessing.com in Ihren Computer.



Fotos: ©erwinmuk, shutterstock



beim Krutzler **** Genussgasthof & Hotel



Winterzeit im Südburgenland - Ursprünglich & Anders! Hier, wo Ingrid, die Hausherrin gerne hinterm Herd steht und für Sie kocht. Ohne Allüren, erlesen, bodenständig und köstlich. Hier, wo Helmut der Wirt noch selbst einschenkt und den passenden Wein zum jeweiligen Gericht offeriert. "beim Krutzler" – genießen, in geselliger Runde mit Freunden & Familie. **Highlight vom 4. – 13. November: GANS GENUSS – BEIM KRUTZLER!** Machen Sie eine Pause vom hektischen Alltag und kehren Sie ein! Hier ist man immer willkommen, die ganze Woche, das ganze Jahr.

7522 Heiligenbrunn, Heiligenbrunn 16
Tel: +43 (0) 3324 7240 oder
+43 (0) 3324 7241

post@hotel-krutzler.at, www.hotel-krutzler.at

Rund um´s Martinigansl im Burgenland



Wiegand
am friedrichshof

RESTAURANT AM FRIEDRICHSHOF

Ein Genuss für Leib und Seele: Oliver Wiegand kocht hier mit Leidenschaft und hohem Anspruch an sich selbst und sein Team für Sie. Das Restaurant eignet sich perfekt für private Feiern, Firmenfeiern oder gemütliche Weingestationen. Ab November gibt es selbstverständlich passend zur Saison ein **spezielles Gansmenü** auf der Speisekarte!
2424 Zundorf, Römerstraße 2 A
Tel. +43(0)2147/7000-600

office@wiegand-friedrichshof.at
www.wiegand-friedrichshof.at



LANDGASTHOF ZUR POST

Im Herzen von Neufeld an der Leitha (3 Gehminuten vom Bahnhof Neufeld).
Unser Zuckerl: Gäste die mit dem Zug von Wien anreisen (Zugkarte), laden wir auf 1 Glas Sturm ein. **Martinigansel: Noch bis zum 13. November**

Gansleinmachsuppe mit Knödel € 4,80; Gebackene Gänseleber auf Walddorfsalat mit Moosbeeren € 10,20; 1/4 Gebratenes Martinigansel Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerapfel € 15,80; Herzhaftes Gansgröstl mit Spiegelei und gemischtem Salat € 9,80; Kastanienreis mit Schlagobers und Waldbeersauce € 4,90

Über Allergene informieren wir Sie gerne!

Di 17 – 22:30 Uhr, Mi-Sa 10-14 und 17:30 bis 22:30 Uhr, So 9 – 14:30 Uhr
2491 Neufeld an der Leitha, Landeggerstrasse 4, Tel. 06643211303

hannes@gasthof-zur-post.at www.gasthof-zur-post.at



RESTAURANT RUCKENDORFER CAFE- RESTAURANT-LOUNGE



Im Zentrum von Eisenstadt schmiegt sich der romantische Gastgarten dieses Restaurants an die Stadtmauer, gleich neben dem Schlosspark des Schlosses Esterhazy. Erich und Andreas Ruckendorfer verwöhnen ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Jetzt besonders aktuell: Von 4. bis 13. November 2016: **Ofenfrisches Martinigansl, Gansleinmachsuppe, Jiddische Gänseleberpastete.** Auch für Gruppen bis zu 30 Personen. Um absolute Frische zu garantieren, bitten wir Sie Gänse vorzubestellen! Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

7000 Eisenstadt, Joseph Haydn Gasse 43
Reservierungen und Vorbestellungen unter Tel. 026 82/ 646 88

Servus
in Wien



braucht man eben...

1986 - 2016

HIGHLIGHTS • RESTAURANTS
TOP TIPS • SHOPPING • SZENE

