



Bucklige Welt Schnidahahnfestwoche

20. - 27. Sep. 2015

Krumbach - Bad Schöna - Kirchschatag - Lembach - Bromberg - Kirchberg a.W.



Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt!

Ein Fest für alle Sinne.

SOOO GUT
SCHMECKT DIE ...

www.bucklkorb.at

BUCKLIGE WELT
Land der tausend Hähnel

Schnidahahn in der Buckligen Welt

Der Begriff stammt aus der bäuerlichen Vergangenheit. Die Erntearbeiter (Schnitter) erhielten früher als Draufgabe zu Ihrem Lohn ein festliches Essen, zubereitet aus einem extra dafür gemästeten jungen Hahn.

Wir, von Sooo gut schmeckt die Bucklige Welt, wollen mit unserem Schnidahahn-Kirtag diese Tradition wieder aufleben lassen und mit Ihnen bei unserer Schnidahahnwoche gemeinsam feiern.

Wir sehen uns bei der Schnidahahnwoche
Ihre Sooo gut schmeckt Betriebe.



Bucklige Welt Brunch bei Kräuterwirtin



Bucklige Welt Brunch bei Kräuterwirtin Gerda Stocker, mit Produkten der regionalen Schmankerlbauern verfeinert mit Wildkräutern. Im Anschluss kennenlernen vom Schnidahahnbrauch mit Kräuterwanderung und mehr.

Lembach, Gerda Stocker

Bucklige Welt Brunch
Regionale Schmankerl
Kräuterwanderung

Preis: € 23,50 pro Person
Kinder 6-13 Jahre € 11,-

SO
20. Sep. 2015
11:30 Uhr

Anmeldung:

Gerda Stocker
2860 Lembach 11
Tel.: 02646/2288
info@gasthaus-stocker.at

Interessantes über die Ernte; Schnidahahngeräte rund um 's Haus...
Schmankerlprodukte zum Mitnehmen...
um 14:30 Kräuterwanderung
danach gibt's zum Durstlöschen die Stocker's Wildkräuter Limo



Galamenü im Triad mit Richard Rauch (Koch des Jahres 2015)

MI
23. Sep. 2015
19:00 Uhr

Anmeldung:

Triad
Veronika & Uwe Machreich
Ödhöfen 25/Bad Schönau
2853 Krumbach
Tel.: 02646/8317
office@triad-machreich.at

Ödhöfen/Bad Schönau, Triad

Galamenü im Triad
mit Richard Rauch, Steirawirt,
Koch des Jahres 2015
begleitet mit Weinen
von Uwe Schiefer

Preis € 95,- pro Person



Richard Rauch, der bei den Brüdern Obauer, Hans Haas und Christian Petz sein Handwerk erlernte, vereint gekonnt klassische und traditionelle mit neuer, zeitgemäßer Zubereitung „Koch des Jahres 2015“, 3 Gault Millau-Hauben.

Dazu Weine aus der Eisenbergregion, welche die Besonderheit des pannonischen Klimas und die Leidenschaft für besondere Weine vereinen.



Küchenchef Alfred Weber lädt zu einem außergewöhnlichen 5 Gang Schnidahahn-Menü. Begleitet werden Sie vom Wein-Akademiker Martin Dopler. Er begiebt sich mit Ihnen auf eine spannende Weinreise.

Weinländerkampf

Bad Schönau, Hotel Weber

Weinländerkampf
Österreich : Spanien

5 Gang Schnidahahn-Menü
5 Weine - Österreich
5 Weine - Spanien

Preis € 79,- pro Person

DO
24. Sep. 2015
19:00 Uhr

Anmeldung:

Hotel Weber
Kurhausstraße 16
2853 Bad Schönau
Tel.: 02646/8408
office@hotelweber.at

Seien Sie unsere Jury und machen Sie ein Land zum Sieger.

Tipp: Schnidahahn Festwoche oder Wochenende im Hotel verbringen. Wir stellen Ihnen Ihr individuelles Package zusammen!



Krumbacherhof - Biermenü

FR
25. Sep. 2015
19:00 Uhr

Anmeldung:

Krumbacherhof
Bundesstrasse 19
2851 Krumbach
Tel.: 02647/42250
office@krumbacherhof.at

Krumbach, Krumbacherhof

5 Gängiges Biermenü
mit unseren Hausbieren
von Biersommelier
Gerald Schwarz

Preis € 56,- pro Person
inkl. Bierbegleitung und Wasser

In unserem gemütlichen Landgasthof verwöhnt Top Wirt Andreas Ottner mit einem spannenden Herbstmenü mit den besten Produkten, die unsere Bucklige Welt zu bieten hat - dazu gibt es die mehrfach prämierten Biere von Gerald Schwarz – aus



der im Krumbacherhof angeschlossenen Kleinbrauerei. Buchen Sie zu diesem Termin doch gleich eines unserer neu renovierten Hügelmzimmer zum Schnidhahnpreis.



Cook the Gart 'l trifft auf Kraxados



Kirchberg a.W., Molzbachhof

6 Gang Menü
inkl. Schnapsbegleitung
von Familie Kölbel
und anschließender
Schnapsdegustation

Preis € 59,- pro Person
(Menü mit Schnapsbegleitung)

FR
25. Sep. 2015
18:30 Uhr

Anmeldung:

Molzbachhof
Tratten 36
2880 Kirchberg a.W.
Tel.: 02641/2203
office@molzbachhof.at

Peter Pichler, der in den letzten Jahren, Erfahrung in der europäischen Sternegastronomie gesammelt hat, vereint in seiner neuen Küchenlinie „Cook the gart 'l“ im Molzbachhof heimische Produkte mit internationalen, modernen Kochtechniken.

Erleben Sie einen gemütlichen Abend mit einem 6 Gang Menü, kombiniert mit den Produkten der Familie Kölbel dem „Whiskyspezialisten“ aus der Buckligen Welt.



Schnidahahn Weinverkostung

SA
26. Sep. 2015
19:30 Uhr

Anmeldung:

Gasthof Windbichler
Hauptstraße 16
2833 Bromberg
tel. 0676/9082288

Bromberg, Gasthof Windbichler

Eine Nachbarregion stellt sich vor!
Schnidahahn Weinverkostung mit
Buffet aus der Buckligen Welt!

Wir verkosten 9 Weiß- und
Rotweine aus der Thermenregion.

Inklusivpreis € 48,- pro Person

Weine aus der Thermenregion von Karl Alphart über Leo Aumann
bis Othmar Biegler.

Schinkenvariation von Alles Schwarz Bromberg
Käsebrett vom Ziegenhof Mandl Lichtenegg



Schlachtplatte von der Landfleischerei Höller Zöbern
Süßes und Gebäck von der Bäckerei Bernhard Bromberg
Bauernhofeis vom Eisgreissler aus Krumbach.



Candle Light Dinner



In unserem Traditionshaus verwöhnen wir Sie an diesem Abend in gemütlich - entspannter Atmosphäre mit unserem Schnidahahn Candle Light Dinner. Lassen Sie sich über-

Kirchschlag, Hotel Post - Hönigwirt

Candle Light Dinner mit Gastkoch
Genuss in entspannter Atmosphäre
4- oder 5-gängiges Menü zur Auswahl

Preis:

Menüpreis 4 Gang € 33,- pro Person

Menüpreis 5 Gang € 43,- pro Person

SA

26. Sep. 2015

19:00 Uhr

Anmeldung:

Hotel Post

Günserstrasse 2

2860 Kirchschlag

Tel.: 02646/2216

hotel.post.hoenig@aon.at

raschen und genießen Sie beim „Aufsteiger des Jahres“ der NÖ Wirtshauskultur. Wie wär's mit einer Verlängerung des Abends in ein Wochenende in unserem Hotel und der Buckligen Welt?

A man with light hair, smiling, wearing a green jacket with a dark collar, is holding a large straw chicken. The chicken is decorated with a red bow on its head and a green and red ribbon around its neck. In the background, there are more straw chickens and a field of tall grass under a blue sky.

Schnidahahn-Kirtag

so 27. Sep. 2015

ab 10:00 Uhr Bad Schönaufestzelt

Programm:

Ab 10.00 Großer Bauernmarkt
Große Leistungs- und Verkaufsausstellung
unserer Direktvermarkter

11.00 Uhr Frühschoppen mit „Die Spüleit“
A Echte Musi aus der Buckligen Welt

Ab 11.30 Uhr kleine regionale Gerichte
oder Schnidahahn-Menü

14.00 Uhr Unterhaltung und Show
Schneiderwirt Trio (Junge Kernbuam)

18.30 Uhr Dämmererschoppen MV Bad Schönaufestzelt

20.00 Uhr Tombola
Es erwarten Sie Tolle Preise aus der Region



Menü im **VORVERKAUF**
inklusive Platzreservierung.
Auch als **Geschenk-Gutschein**
erhältlich.

4 Gang Schnidahahn Menü

Kaninchenrücken auf Waldorff-Salat
mit Buckligen Welt Lardo

Krumbacher Saibling
an geräuchertem Kürbis mit
Ziegenkäse-Risotto

Heimischer Kalbsrücken
mit Topinambur und Steinpilzen

Schokoladentörtchen
mit Schafmilchjoghurt, Himbeeren
und Eis vom Greissler

Preis € 49,- pro Person

Dieses Schnidahahnménü wird von allen teilnehmenden
Wirten in unserer Festzeltküche liebevoll zubereitet.

SO

27. Sep. 2015

11:30 Uhr

Bad Schönau
im beheiztem
Festzelt

Reservierung im
Hotel Weber
Tel.: 02646/8408 oder
office@hotelweber.at



Ein Fest für alle Sinne

Ein Danke an unsere Sponsoren:

