

# Pannonischer Adventzauber

Kaum ist das Martiniloben zu Ende, öffnen auch schon die ersten Weihnachtsmärkte.



© TV Rust

Auch heuer findet in der Freistadt Rust wieder die „Adventmeile“ statt.

EISENSTADT. Dutzende burgenländische Adventmärkte sorgen in der Vorweihnachtszeit mit Kunsthandwerk und Krippenausstellungen, Ponyreiten und Kutschenfahren, Leckerbissen und Lagerfeuer für stimmungsvolle Nachmittage und Abende.

## Barock und Romantik

So bieten etwa die Prunkräume und der Barock-Innenhof von Schloss Esterházy die Kulisse für einen gediegenen Adventmarkt. Der traditionelle Weihnachtsmarkt auf Burg Forchtenstein zählt mit seiner stimmungsvollen Beleuchtung zu den schönsten und beliebtesten Österreichs – und auch die Schlösser Halbturn, Lackenbach und Kobersdorf sind einen vorweihnachtlichen Besuch wert.

In der alten Freistadt Rust ist Romantik Trumpf – beim Weihnachtsmarkt mit „Sternenstaub und Engelshaar“ im Kremayrhaus ebenso wie bei der Adventmeile. Die Landeshauptstadt Eisenstadt verwandelt ihre Fußgängerzone in einen Christkindlmarkt, in Mörbisch umfängt der

Adventzauber die malerischen Hofgassen, ganz idyllisch gibt sich der Advent im Christbaumdorf Bad Sauerbrunn mit seinen fantasievoll gestalteten Bäumchen – und im Traditionskurort Bad Tatzmannsdorf laden der Adventmarkt sowie das mit 500.000 Lämpchen und 50 Großfiguren geschmückte Weihnachtshaus zum Besuch ein.

*Alle vorweihnachtlichen Termine im Burgenland finden Sie hier: [advent.burgenland.info](http://advent.burgenland.info)*

## Advent am See

### Spaziergänge

Still genießen kann man den Advent bei einem Spaziergang am Neusiedler See. Wer nicht auf eigene Faust unterwegs sein will, schließt sich einer der Winter-Exkursionen des Nationalparkzentrums Illmitz an – und kehrt im Heurigen ein – oder in einem Winzerhof des Weinquartetts Donnerskirchen. Sie öffnen im Advent ihre Kellertüren zum „Wei(h)nachten“ mit bodenständigen Schmankerln. Der Nikolo kommt in Jois übrigens mit dem Boot (2. Dezember).

## Angerichtet

### Dinkel-Kürbiskern-Lebkuchen

#### Zutaten für 40 Kekse

300 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 TL Natron  
250 g brauner Rohrzucker  
2 TL Vanillezucker  
1 TL Lebkuchengewürz  
Schale von 1 Zitrone  
50 g Walnüsse gerieben  
50 g Kürbiskerne gerieben  
2 EL Honig, 3 Eier



Frischhaltefolie für 24 Std. kühl stellen. Lebkuchen auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Mit verquirltem Ei bestreichen und Nüsse, Mandeln, etc. (nach Geschmack) daraufsetzen. Bei 160 Grad 10 min. backen. Auskühlen lassen und genießen. Weitere Adventschmankerl servieren wir im Restaurant Stefanie!



[www.schick-catering.at](http://www.schick-catering.at)

Schick Hotels & Restaurants Wien

Taborstraße 12, 1020 Wien

Tel. +43 1 211 50 520

[bankett@schick-hotels.com](mailto:bankett@schick-hotels.com)

*Ihr Catering-Spezialist für Firmenfeiern und Events*

medianet

# GEWINNSPIEL AUF DEN FAHR' NACH AB ...



Lust darauf, die verschneiten Berghänge in der kommenden Wintersaison mit dem brandneuen **ATOMIC ALL MOUNTAIN VANTAGE X80 Cti** zu befahren?

Wir verlosen 1 Paar **ATOMIC ALL MOUNTAIN VANTAGE X80 Cti** im Wert von € 599,- aus dem Atomic Custom Studio im fetzigen **SKI GUIDE AUSTRIA**-Design inklusive Bindung und Lieferung frei Haus. Und zwar unter allen, die den **SKI GUIDE AUSTRIA 2018** über unseren medianet.at Onlineshop (<https://mnews.medianet.at/page/guides>) bis **15.12.2017** kaufen.

**VIEL GLÜCK!**

Der Rechtsweg und die Barablässe sind ausgeschlossen. Die Verständigung über den Gewinn erfolgt via E-Mail.