

# Kulinarische Reise

## *Die regionale Vielfalt erleben*

Wir laden Sie herzlich ein – zu einer **kulinarischen Entdeckungsreise** auf unserem „Flammenden Weihnachtsmarkt“!

Damit Ihnen auch wirklich keine Spezialität entgeht, haben wir heuer die besonderen Stände mit einer roten Flamme gekennzeichnet und erleichtern Ihnen so den kulinarischen Rundgang durch unseren Markt.

Folgende Aussteller haben besondere Schmankerl für Sie kreiert:

### Pop-up Store ehem. Bahnhof:

- **„Kaspressknödelsuppe“**  
Mittelschule Ybbsitz

### Vorplatz Musikheim:

- **„Kesselwurst“**  
Musikverein Ybbsitz
- **„Käsespezialitäten u. Ybbsitzer Kasspatzen“**  
Biohofkäserei Sonnhalmberg – Fam. Weigl, Ybbsitz
- **„Wildspezialitäten u. Wildragout“**  
Fleischhauerei Kainrath, Ybbsitz
- **„Allerlei vom Austerseitling“ (vegan u. glutenfrei)**  
HaDa Bio – Hof – Fam. Bogenreiter, Gresten-Land

### Gasthof „Zum Goldenen Hirschen“ (Salettl):

- **„Frisch gebackene Bauernkrapfen aus der Krapfenküche“**  
Verein Schmiedezentrum Ybbsitz

### Bereich Marktplatz:

- **Die „goldene Himbeere“**  
Grestenberg – Fam. Obermüller, Ybbsitz
- **„Ybbsitzer Kletzenbrot u. Speckweckerl“**  
Stöckl – Fam. Heigl, Ybbsitz
- **„Pulled Pork Weckerl mit Kren und Kraut“**  
Cafe am Platz, Ybbsitz

# Flammende Weihnacht

Most & Eisen glühen

Mostviertel

- „Erdäpfelcremesuppe“  
Pfadfindergruppe Ybbsitz
- „Hausgemachter Glühmost“  
Hochsonnleiten – Fam. Gruber, Ybbsitz
- „Selbstgemachte Fleischknödel mit warmem Kraut“  
Pfadfindergilde Ybbsitz
- „Süße Waffeln“  
Kath. Jugend Ybbsitz

## Haus der Begegnung:

- „Semmel gefüllt mit Surbraten vom Ybbstaler Schwein“  
Lionsclub Waidhofen a/d Ybbs Eisenwurzen
- „Bio Fairtrade Café und hausgemachte Mehlspeisen“  
AGYL & Haus des Lebens (Sa)
- „Adventkaffee mit Mostkeks“  
Bäuerinnen Ybbsitz (So)

## Bereich Alter Marktbrunnen:

- „Wildbratwürstel mit Kraut und Brot“  
SCU Ybbsitz
- „Pikante Feuerflecken“  
Verein Gravel Pit Ybbsitz
- „Frische Kartoffelspiralen“  
Verein Prochenbergperchten Ybbsitz

## Dr. Meyer-Park:

- „Schafkäse in allen Variationen“  
Orth – Fam. Pechhacker, Berg – Fam.  
Oismüller, Krennbichl – Fam. Kaltenbrunner, Ybbsitz
- „Allerlei Köstlichkeiten vom Bio-Zackelschaf“  
Neidel-Hofstatt – Fam. Schornsteiner, Ybbsitz
- „Hausgemachte Mehlspeisen“  
Fam. Fuchsluger, Ybbsitz

Lassen Sie sich keine Spezialität entgehen –  
wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken!

Ihr Team der Flammenden Schmiedeweihnacht!

