



*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Das Beste aus  
der Region.*

**Jeden Freitag von 12.30 Uhr bis 18.00 Uhr  
Hauptplatz Wiener Neustadt**



*Gut zu wissen,  
wo's herkommt.*

*Essen ist Genuss.  
Essen ist Lebensgefühl.  
Essen ist Naturverbundenheit.*

Der Schmankerlmarkt am Wiener Neustädter Hauptplatz verkörpert all diese Dinge in Perfektion - gepaart mit dem Wissen, wo's herkommt.

Die 8 Standler des Schmankerlmarktes bieten Produkte an, die sie mit viel Liebe hergestellt haben. An den Markttagen stehen die Anbieter persönlich für Ihre Anliegen und Fragen zur Verfügung.



Genießen auch Sie einen Rundgang durch den Schmankerlmarkt Wiener Neustadt und lassen Sie sich in die Welt der kulinarischen Köstlichkeiten mit Ursprungsgarantie verführen!

**Schmankerlmarkt Wiener Neustadt**  
**jeden Freitag von 12.30 Uhr bis 18.00 Uhr**  
**Wiener Neustädter Hauptplatz** (gegenüber vom Alten Rathaus)



*100% Natur,  
100% Geschmack.*

# Mad-Obst

Wörterberg 43, 8293 Wörth an der Lafnitz (Bgl.), Tel. 03358 / 2471

## Obst in seiner ganzen Vielfalt!

Obst und alle Veredelungsprodukte die daraus gewonnen werden, sind die Spezialität der Mads aus Wörterberg (Bgl.). Ihr Hof liegt genau im Schnittpunkt von pannonischem und Adria-Klima, was eine besonders günstige und einmalige Konstellation für das Gedeihen ihrer vielen Obstsorten darstellt.

80 Apfel- und Birnensorten, ausschließlich aus eigenem Anbau, bieten die Mads im Saisonverlauf am Schmankerlmarkt an, darunter auch echte Raritäten und Uraltersorten. Das Beerenobst (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Ribisel, Heidelbeeren) wird in der Früh gepflückt und ab Mittag am Schmankerlmarkt angeboten.

## Flüssiges Obst

Veredelt werden alle Rohstoffe zu selbstgemachten Säften und Sirupen, selbstverständlich nur mit natürlichen Zutaten, oder zu Edelbränden und Likören. Ein echtes Highlight der Mads: ihr in Eichenfässern 8 Jahre lang gereifter Apfelessig!

Die große Leidenschaft von Frau Mad sind zweifellos ihre Fruchtaufstriche (Marmeladen), die mit einem Fruchtanteil von 60 % auch echte Gourmets zu überzeugen wissen. Mehr als 30 Eigenkompositionen werden mittlerweile am Schmankerlmarkt angeboten: von Erdbeere über Marille, von Weintraube bis Weingarten-Pfirsich, aber auch Ausgefallenes, wie Grüne Tomate, Kürbis, Schlehe, Holler mit Birne, uvm.



## Unsere Produkte

### Ganzjährig

**Selbstgemachter Apfel-, Birnen- oder Quittensaft**

**Fruchtsirup** in Himbeere, Heidelbeere, Holunderblüten, Melisse

**Edelbrände & Liköre** in vielen Sorten

### Wald- und Obstblütenhonig

**Fruchtaufstriche** (Marmeladen) in mehr als 30 Eigenkompositionen

**Hausgemachtes Tomatenpüree** im Glas

**Essig:** Apfelessig, Holunderblütenssig und 8 Jahre im Eichenfass gereifter Apfelessig

### Saisonal

**Tomaten** (Mitte Juni - Ende Okt.)

**Kartoffeln** (Juni - März)

**Paprika, Gurken** (Mai - Sept.)

**Beerenobst** (Juli - Aug.):

Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Ribisel, Heidelbeeren

### Salat

**Topinambur** (Okt. - März, die Alternative zur Kartoffel)

**Unbedingt probieren!**

**Apfel-Uraltersorten**  
wie Calville oder Reinette!

**Fruchtaufstriche (Marmeladen)**  
in mehr als 30 Geschmackskompositionen!



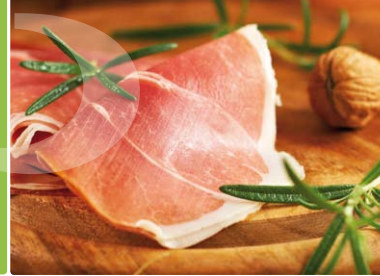


*Mit Respekt  
zur Natur.*

# Loderhof

Karin und Walter Baumgartner

Am Loderhof 3, 2724 Hohe Wand (NÖ), Tel. 02638 / 813 74 oder 0676 / 727 550 30



## Mangalitza, Wild & Co.

Malerisch eingebettet in Föhrenwäldern liegt der Loderhof am Südhang der Hohen Wand (NÖ).

Artgerechte Tierhaltung und naturnahe Zucht werden bei den Baumgartners mehr als groß geschrieben! Gefüttert wird ausschließlich mit unbehandeltem Futter aus Eigenanbau, die Hühner vergnügen sich im hauseigenen Obstgarten und wohnen im alten Gesindehaus. Den Gänsen und Enten gewährt man die notwendige Zeit zum natürlichen Wachsen - „Wir mästen nicht, sondern lassen die Tiere im Familienverband aufwachsen.“



Die Baumgartners sind eine der wenigen österreichischen Züchter von Mangalitza-Schweinen, einer alten vom Aussterben bedrohten Schweinerasse. „Gesundes Schweinefleisch“, cholesterinarm und mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, sind das Ergebnis. „Unsere Schweine kennen keine engen Stallboxen, sie leben in einem 15.000 m<sup>2</sup> großen Waldgehege.“ Die vielen Mangalitza-Spezialitäten werden exklusiv nur am Schmankerlmarkt angeboten. Weit über die Grenzen von Wiener Neustadt hinaus bekannt, sind auch Walter Baumgartners Wildspezialitäten, seit Generationen ein Renner, der Topfenstrudel nach Familienrezept, der bereits vor 4 Jahrzehnten durch Oma Baumgartner am Hauptplatz reißenden Absatz fand.

## Unsere Produkte

### Ganzjährig

#### Vom Mangalitza-Schwein

(cholesterinarm!)

- Frischfleisch (auf Vorbestellung)
- Schinken, Hauswürstl, Blunze, Paprikaspeck
- Die „Ungarische“ (Salami, frei von künstlichen Zusatzstoffen!)
- Geselchtes, Stelze, Kümmelbraten, Surripperl
- Schmalz, Grammelschmalz, Jägerastrich, Bratlsaft

**Freiland-Eier** vom Sulmtaler-Huhn (alte steirische Rasse)

**Strudel** mit Topfen-, Apfel-, Nuss-, Maroni- oder Mohnfülle

### Edelbrände und Liköre

### Saisonal

#### Vom Wild (je nach Schusszeiten)

- Frischfleisch vom Wildschwein, Reh oder Hirsch (auf Vorbestellung)
- Fasan im Speckmantel, Rebhuhn, Wildente, Hase, Wildkaninchen (auf Vorbestellung)
- Wildschweinschinken
- Feinste Pasteten vom Hirsch, Wildschwein oder Reh

**Unbedingt probieren!**

**Paprika-Rückenspeck** vom Mangalitza-Schwein, zart und weich wie Butter!

**Nuss-, Maroni- oder Mohnstrudel** mit 10 cm hoher Fülle, supersaftig, einzigartig!



*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Nestfrisches Gold.*

# Familie Fenz

Eva und Josef Fenz

Hofgasse 13, 2821 Lanzenkirchen (NÖ) Tel. 0664 / 456 54 24



## Glückliche Hühner, bessere Eier!

Die Familie Fenz hat sich ganz der Freilandhühnerhaltung verschrieben. Die Hühner werden im Obstgarten gehalten, scharren und vergnügen sich auf der grünen Wiese.

Respekt zur Natur, aber auch Sinn für qualitätsvolle Produktion, denn glückliche Hühner liefern die besseren Eier, so einfach ist das! Die Eier werden nestfrisch in allen Größen angeboten und sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Die naturnahe und artgerechte Produktion der Familie Fenz wird regelmäßig auch durch die „Kontrollstelle für artgerechte Nutztierhaltung GmbH.“ (Stmk.) bestätigt.



## Unsere Produkte

**Ganzjährig**  
**Nestfrische Freiland Eier**  
in allen Größen

**Junghenneneier**  
im 1 kg Körbchen

**Saisonal**  
**Gefärbte Ostereier**  
(auf Vorbestellung)

**Walnüsse**  
frisch aufgeschlagen



**Unbedingt  
probieren!**

**Junghenneneier**  
im 1 kg Körbchen, klein aber oho!

**Walnüsse**  
aus dem hauseigenen Obstgarten, frisch aufgeschlagen!





*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Frische, die man  
schmeckt.*

# Familie Henmüller

Markus und Inge Henmüller

Grametschlag 19, 2852 Hochneukirchen (NÖ), Tel. 02648 / 4652

## Von Schwammerl, Kipferl und Kaninchen

Genau im Dreiländereck Niederösterreich-Burgenland-Steiermark, in der Buckligen Welt, liegt der Hof der Familie Henmüller. Ein kleiner Familienbetrieb, bei dem alles andere als Massenproduktion im Vordergrund steht, vielmehr Individualität, Überschaubarkeit und persönlicher Bezug zur Herstellung.

Die Kaninchen werden selbst aufgezogen, zur Fütterung gibt´s ausschließlich unbehandeltes Heu und Wiesenkräuter vom eigenen Hof.

Die Kartoffeln (Juni - Sept.) werden stets frisch vor jedem Schmankerlmarkt geerntet, die am Schmankerlmarkt angebotenen Eierschwammerl und Pilze (Juni - Sept.) werden von den Henmüllers eigenhändig in den Wäldern der Buckligen Welt gesammelt.



Der Renner der Henmüllers sind die hausgemachten Rahmkipferl. Einiges an Geld wurde Markus Henmüller für die Preisgabe des Rezepts bereits angeboten, das alte Familienrezept wird aber streng gehütet und damit auch weiterhin nur die Besucher des Schmankerlmarkts erfreuen.



## Unsere Produkte

### Ganzjährig

**Rahmkipferl** mit Nuss-, Mohn-, Topfen-, Marille- oder Powidfülle

### Kaninchen

### Unbehandeltes Heu

(in Kleinballen - auf Vorbestellung) zur Haustierfütterung

### Saisonal

**Eierschwammerl, Herren- und Steinpilze** (Juni - Sept.)

**Kartoffeln** (Juni - Sept.)

**Herbstrüben** (Sept. - Okt.)

**Faschingskrapfen** mit Marillenmarmelade (Jän. - Feb.)

**Hausgemachte Weihnachtsbäckerei**

### Edelbrände

(Zwetschke, Birne, Apfel)

**Palmzweige** in unterschiedlichen Größen, zum Dekorieren (März - April)

**Tannenreisig** zum Dekorieren (Nov. - Dez.)

**Brennholz** (Birke, Buche) in Handkisten (auf Vorbestellung)

**Unbedingt probieren!**

**Rahmkipferl**

nach altem Familienrezept, einfach köstlich!





*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Nur das Beste geben.*

# Andreas Brunner

Uferstraße 37, 2822 Föhrenau (NÖ), 02627 / 817 60 oder 0676 / 326 97 00

## Käse vom Kenner

Andreas Brunner beschäftigt sich seit mehr als 15 Jahren mit Käse und Milchprodukten in all ihren Variationen und ist damit die Adresse am Hauptplatz Wiener Neustadt, wenn´s um Käse geht.

40 bis 80 Käsesorten werden jeden Freitag am Schmankerlmarkt angeboten. Internationale Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Spanien oder England sind ebenso dabei, wie eine Vielzahl an heimischen Erzeugnissen aus fast allen Bundesländern, die Andreas Brunner allesamt direkt von den Produzenten bezieht.

Noch mehr Auswahl gibt´s alljährlich im Advent, rechtzeitig zu den Festtagen warten ganz spezielle Käsekompositionen - mit Trüffeln, Champagner, korsischen Kräutern, Beeren, Feigen, uvm. verfeinert.

### *Ein echter Geheimtipp rund um Weihnachten:*

Das „Weihnachtsschaf“, ein spezieller Schafkäse aus den Pyrenäen, der alljährlich ausschließlich für diesen Anlass produziert und exklusiv in Wiener Neustadt angeboten wird.



## Unsere Produkte

### *Ganzjährig*

#### **Bio-zertifizierte Milchprodukte direkt vom Bauern**

Roh-Milch, Butter, Buttermilch, Saure Milch, Schlagobers, Sauerrahm, Brösel- und Cremetopfen, Joghurt natur und in 10 verschiedenen Fruchtsorten

#### **Frisch-, Schimmel- und Hartkäse**

Bio-Quargel, Schaf- und Ziegenkäse, Geräucherter Käse, Heumilchkäse, Wildblumenkäse, Brie und Camembert, uvm.

#### **Original Waldviertler Mohn- und Nußzelten**

### *Saisonal*

#### **Original slowakischer Brimsen** (Feb. - Dez.)

**Schaf- und Ziegenfrischkäse** mit Bärlauch, Kräutern, uvm. (März - Dez.)

**Schaf-Topfen** (März - Dez.)

**Schaf-Joghurt** (März - Dez.)

**Schaf-Ziegen-Camembert** (März - Dez.)

**Schaf- und Ziegenmilch**  
(März - Dez. auf Vorbestellung)

**Waldviertler Sauerkraut** aus kontrolliert biologischem Anbau (Okt. - März)

**Waldviertler Mozzarella** (März - Dez.)

**Unbedingt probieren!**

**Waldviertler Brimsen Liptauer**  
mit Butter verfeinert, nur so soll ein Liptauer schmecken!

**Französischer Brie mit Trüffel-Butterfülle**  
einmalig im Geschmack!



*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Die wahre Süße.*

# Imkerei Gruber

Josef Gruber

Puchberger Straße 43, 2731 Urschendorf (NÖ)

## Ein Leben für die Bienen

Seit mittlerweile vier Jahrzehnten dreht sich bei Josef Gruber alles um die Biene, gegenwärtig betreut er mehr als 5 Millionen seiner „Lieblinge“ in 130 verschiedenen Bienenvölkern. Am Fuße der Hohen Wand befindet sich seine Imkerei, die Bienen-Standplätze verteilen sich auf die Hohe Wand, den Wechsel und das nördliche Burgenland.



Neben selbstgeschleudertem Honig in allen Variationen, bietet Josef Gruber auch natürliche Propolis-Produkte und die Kosmetikserie „Natura-Clou“, mit Bienen-Inhaltsstoffen (Gelee Royale, Propolis, Honig, Bienenwachs) ausschließlich aus seiner Produktion, an.

## Met, die Verbindung von Hochgenuss und gesundheitsfördernder Wirkung!

Die Tradition der Herstellung des ältesten berausenden Getränks der Menschheitsgeschichte, dem Met, wird auch von Josef Gruber hochgehalten. Der Honigwein (der genau genommen gar kein Wein ist) wird seit Jahrtausenden nicht nur als Kulturgetränk, sondern auch als gesundheitsförderndes Mittel eingesetzt. Josef Gruber hat über die Jahrzehnte seines Schaffens, eine einmalige, ganz persönliche Komposition des Met gefunden, die er exklusiv am Schmankerlmarkt Wiener Neustadt anbietet.



## Unsere Produkte

### Ganzjährig

**Waldhonig, Blütenhonig, Waldblütenhonig, Lindenblütenhonig, Akazienhonig, Edelkastanienhonig (Rarität!), Löwenzahnhonig, Sonnenblumenhonig, Rapshonig**

### Propolis-Tropfen

(Nahrungsergänzung, natürliches Antibiotikum)

### Honig-Propolis-Bonbons

(ohne Farb- und Konservierungsstoffe)

### Honig-Bärchen

(ohne Farb- und Konservierungsstoffe)

### Met (Honigwein)

### API-Bienen-Kosmetik:

Shampoo, Duschbalsam, Körperlotion, Honig-Propolis-Seife, Propolis-Lippenbalsam, Wintercreme, uvm.

**Unbedingt  
probieren!**

**Hausgemachter Met**

Genuss mit gesundheitsfördernder Wirkung!





*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Aus bestem Schrot  
und Korn.*

# Bäckerei Woltron

**Margita Woltron**

Dorfgasse 33, 2822 Bad Erlach (NÖ), Tel. 02627 / 48680, m.woltron@aon.at

## *Frisch aus der Backstube!*

Die Woltrons stammen aus Bad Erlach in der Buckligen Welt, auch bekannt durch die Therme Linsberg, wo sie ihre Familien-Bäckerei seit drei Generationen betreiben.

Meisterliches Backen in seiner ursprünglichen Form, das ist bei den Woltrons noch eine Selbstverständlichkeit: Dinkel und Dinkelmehl stammen aus eigenem Anbau und eigener Verarbeitung, in die Backwaren kommen nur echte Eier und keine Ei-Ersatzstoffe, wie vielerorts leider schon üblich.

Mit ausschließlich natürlichen Zutaten und alten Familienrezepten zaubern die Woltrons allwöchentlich wahre Back-Schätze auf den Schmankerlmarkt Wiener Neustadt.



## *Unsere Produkte*

### *Ganzjährig*

**Roggenbrot** mit Natursauerteig, ohne Hefe

**Frankenlaib** mit Natursauerteig

**Kürbis-Vollkornbrot**

**Sonnenblumenbrot**

**Dinkelbrot, Dinkeltoastbrot**

**Weizen-Weißbrot**

**Speck-Käse-Bauernpizza**

**Knoblauchfladenbrot**

**Käsestangerl**

### **Mehlspeisen:**

Marillen- und Powidl-Buchtln, Dinkelguglhupf, Mohn- und Nussstrudel, Rahmkipferl, Plunder, Strizel, Brioche, Polsterzipf

### *Saisonal*

**Bauernbrot** mit frischem Bärlauch oder Brennesseln (April - Mitte Mai)

**Krapfen mit Marillenmarmelade** (Jän. - Feb.)

**Osterpinzen**

**Weihnachtsstollen und -bäckerei**

**Unbedingt probieren!**

**Frisches Bauernbrot** mit Bärlauch oder Brennesseln (April - Mitte Mai), herrlich duftend!

**Weizen-Weißbrot**, die Bezeichnung „Sandwich“ für diese flaumig-weiche Eigenkreation wäre eher eine Beleidigung, unerreicht!



*Schmankerl Markt*

WIENER NEUSTADT

*Aus der Quelle  
des Lebens.*

# Stephanie Siebenhandel

Soldanellenweg 4/8/1, 1220 Wien, 0650/4136568

## Die große Welt der Fische

„Das fertige Produkt ist immer nur so gut, wie die Summe seiner Zutaten!“

Als gelernte Köchin weiß Stephanie Siebenhandel, wovon sie spricht. Frische und Qualität ihrer angebotenen Fische und Meeresfrüchtespezialitäten stehen daher an oberster Stelle. Die Alpenlachs kommen fangfrisch aus Schwarzaun im Gebirge (NÖ), die Meeresfische haben vor maximal 48 Stunden ihren natürlichen Lebensraum verlassen - dafür bürgt Stephanie Siebenhandel persönlich!

Groß und bunt ist die Palette an Spezialitäten, die Stephanie Siebenhandel am Schmankerlmarkt anbietet: Forelle und Saibling aus dem Mühlviertel, Karpfen aus der Steiermark, Lachs, Heilbutt und Kabeljau aus den Weltmeeren, saisonal oder auf Vorbestellung auch Austern, Jakobsmuscheln, Tintenfische und Langusten, dazu die veredelten Delikatessen wie Forelle mit Mandelöl, Edelfischsülze und noch vieles mehr. Fischliebhaber kommen hier ganz bestimmt auf ihre Rechnung!

### Alpenlachs, das österreichische Unikat!

Ein Highlight, weil eine echte regionale Spezialität, ist zweifellos der angebotene Alpenlachs. Fernab von industriellen Aquakulturen erfolgt die Aufzucht der Alpenlachs in öko-zertifizierten Kleinanlagen. Speziell ist u. a. die Fütterungsmethode: Die Tiere bekommen alle paar Minuten nur wenige Futterbrocken, somit müssen sie sich den ganzen Tag bewegen und anstrengen. Das Ergebnis: wohlschmeckendes, weil muskulöses Fischfleisch!



## Unsere Produkte

### Ganzjährig

**Norwegischer Lachs** (Sushi-Qualität)

**Heilbutt und Kabeljau** (Nordatlantik)

### Süßwasserfische aus Ö:

**Alpenlachs, Forelle, Saibling,  
steirische Karpfen**

### La-Connetable-Delikatessen:

**Sardinen** in Tomatensoße uvm.

**Forelle** mit Mandelöl

**Makrele** mit Zitrone und Basilikum

### Schenkel-Delikatessen:

**Versch. Kaviar**

**Pfahlmuscheln** in Sherry-Essig

**Edelfisch-Sülze mit Wels**

**Lachs und Forelle**

**Räucherlachs und –forellenfilets**

**Hausgemachte Fischaufstriche**

**Garnelen in Zitronenöl**

**Matjesfilets, Fischbrötchen**

### Saisonal

(nach Verfügbarkeit oder Vorbestellung)

**Tintenfisch, Langusten, Austern,**

**Jakobs- und Miesmuscheln,**

**Zander, Hecht, Wels, Seeteufel**

**Geräuchert: Alpenlachs, Heilbutt**

**Karpfen, uvm.**

**Unbedingt  
probieren!**

### Alpenlachs

ein Fisch als österreichische Erfolgsgeschichte,  
in höchster Qualität & Frische!





Schmankerl Markt

WIENER NEUSTADT

*Brettljause mit  
Ursprungsgarantie.*

# d' Schindler

Margarete Schindler

Hauptplatz 9, 2022 Loipersbach (Bgld.), Tel. 02686 / 7245, 0664 / 510 59 14

## *Fleisch und Wurst aus handwerklicher Tradition*

Bereits seit fünf Generationen betreiben die Schindlers ihre Landwirtschaft in Loipersbach, inmitten des Naturparks Rosalia-Kogelberg. Schweine und Rinder stammen selbstverständlich nur aus eigener Zucht, gefüttert wird ausschließlich mit Mais und Getreide aus eigenem Anbau.

Die Rinder der Schindlers genießen den Auslauf auf den weitläufigen Teichwiesen im Naturpark, eine weitere Besonderheit: Wurstwaren werden gänzlich ohne Zusatz von Mehl verarbeitet, sind somit glutenfrei und so auch für Allergiker bestens geeignet.

Eine wahre Spezialität ist das „Hammerfleisch“, ein Rohschinken nach alter Familientradition. Nur beste Schweinekeulen kommen hier zum Einsatz. Nach der Kalträucherung mit Buchenholz bekommt der Schinken alle notwendige Zeit zum Reifen - behutsam und an der frischen Luft.



## *Unsere Produkte*

### *Ganzjährig*

#### **versch. Hauswürstl**

(mild bis scharf, frisch bis hart)

#### **Ferkelschinkenwurst**

**Schubwurst** (Naturpark-Unikat)

**Speck-, Chili-, Jausenwurst, u. a.**

**Hammerfleisch** (Rohschinken)

**Knoblauchstangerl**

**versch. Schinken, Presswurst,**

**Blunze, Kümmelbraten**

**Gebratenes aus dem Holzofen**

**Geselchtes**

Selch-, Rippen-, Pfeffer-, Knoblauchspeck, Kaiserfleisch, uvm.

**Schmalz u. Grammelschmalz  
Bratenfett, Selchfleischaufstrich  
Leberstreichwurst**

**Frischfleisch vom Schwein:**

**Schulter, Schopf, Karree, Filet,  
Ripperl, Kaiserschnitzerl, uvm.**

**Vom Ferkel** (auf Vorbestellung)

ganz (ab 20 kg), Ripperl, Schulter, Schlägl

### *Saisonal*

(nach Verfügbarkeit)

**Frischfleisch vom Hochlandrind**

**Rinderwürstl, -schinken**

**Rinder-Hartwurst**

**Geselchtes vom Mangalitza-Schwein**

**Unbedingt  
probieren!**

### *Hammerfleisch*

mild-würzig, ganz zart aufgeschnitten  
scheut dieses Rohschinken-Unikat bestimmt  
keinen Vergleich mit Prosciutto & Co!



## *Schon Appetit? Jetzt kommt der Genuss!*

Ganz sicher sind Sie beim Schmökern, auf das eine oder andere Gustostückerl gestoßen, das Sie bei Ihrem nächsten Schmankerlmarkt-Besuch probieren möchten.

Hier zum Vormerken, Ihr **persönlicher Einkaufszettel!**



## *Impressum*

**Inhalt und Grafik:** Kultur Marketing Event-Wiener Neustadt GmbH, Herzog Leopold-Straße 17, 2700 Wiener Neustadt  
Telefon: 02622 / 373-970, office@kmewn.at, www.kmewn.at