

# M Ö R W A L D

MARKTHALLE

Samstag, 17. Juli 2021

IM HOF

SPECIAL GUEST IM JULI  
WINZER GREGOR NIMMERVOLL AUS ENGELMANNSBRUNN  
AM WAGRAM

Feines zum Verkosten, Geniessen & Mitnehmen

BEDIEN-BAR

Coffee & cool Drinks im Markthallenhof zu feinen Snacks der Aussteller

KLEINES MARKTKAFFEE  
mit hausgemachten Mehlspeisen

FAMILIE PENNER

Wachauer Turopolje Schwein & Wachauer Wagyu Rind, veredelt & frisch

WAGRAM BRÄU - STEFAN RIEDINGER  
Bier aus Fels am Wagram

CULTURED

Veganer Käse aus Cashewnüssen, hergestellt unter Verwendung von traditionelle Käseherstellungstechniken und -kulturen

URBANIHOF - SONJA PASCHINGER  
Bio-Weine, Bio-Schaumweine, Bio-Traubensaft

MUND ARTS

Die private Wurst- und Speckmacherei

HUBEES IMKEREI - LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB  
HUBERTUS & BERNHARD MAYERHOFER

Showcooking zum Gabelfrühstück Straubeneierspeise  
Frischfisch von Aussee, Frisches Rehfleisch

Frische Paradeiserraritäten (die Ersten vom Feld!), Frische Zucchini vom Feld, frische Weichseln, frische Marillen

frische Sirupe: Robinienblüten-, Apfelmint-, Pfefferminz-, Melissensirup

SO´VIE

handgemachte Schokolade mit exquisitem Geschmack und einzigartigem Design

WAGRAMER PILZZUCHT - MARTIN SCHMIT  
Austernpilze, Kräuterseitlinge, Shitake Pilze,

MÖRWALD

Hausgemachte Mehlspeisen & Fertiggerichte  
Frische gefüllte Pasta, Gemüse,  
hausgemachtes Eis & Eisknödel

Gartenkräuter & Sommerpilze

