

FREUNDES KREIS.

FREUNDE TREFFEN

FLORIANIHOF 03/17

MIT
**BADRESTAURANT
SPECIAL**
www.badrestaurant.at

Florianihof Catering

Ein kulinarisches Erlebnis
Seite 2

100 Jahre Österreich

und der Florianihof feiert mit
Seite 3

Interview

mit Andreas Wutzlhofer
Seite 4

Vorschau auf den Winter

Was tut sich in der Region?
Seite 8



www.hotel-florianihof.at

RESTAURANT HOTEL

FLORIANIHOF



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mit dem Advent beginnt nun wieder eine Zeit des Schlemmens, der deftigen und kalorienreichen Speisen, oft mit viel zu viel Fleisch...

Das war nicht immer so – in früheren Zeiten kam Fleisch nur selten auf den Tisch, die Ernährung war im Allgemeinen viel ausgewogener. Krautfleckerl, Sterz, Bohnenstrudel – viele dieser Speisen waren sogar vegan! In der heutigen Zeit ist dieses breite Spektrum weitgehend verloren gegangen, es gibt fast nur noch „Spezialisten“: Vegane oder vegetarische Restaurants, Fast Food, Steak- oder Ethno-Restaurants, usw.

Anlässlich des 100. Geburtstages der Republik Österreich werden wir im Florianihof im Neuen Jahr wieder Althergebrachtes aufleben lassen. Lassen Sie sich überraschen!

Auf unserer neuen, monatlich wechselnden Speisekarte wird wieder für alle etwas dabei sein – auch Vegetarier und Veganer werden erstaunt sein!

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch auch im Neuen Jahr und wünschen Ihnen einen besinnlichen Advent und ein frohes Weihnachtsfest!

Ihr Gastgeber
Alfred Bandat



PLANEN SIE IHR FEST MIT FLORIANIHOF CATERING

Sie wünschen sich ein Fest, das für Sie und besonders für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis werden soll? Lassen Sie es uns gemeinsam angehen! Genießen Sie als Veranstalter und Gastgeber die beruhigende Selbstverständlichkeit, mit der wir Ihre Veranstaltung perfekt in Szene setzen. Private Feiern, Hochzeiten oder Firmenjubiläen, im kleinen oder größeren Rahmen, gelingen ganz entspannt mit professioneller Organisation und erstklassigem Catering.



THEMENVORSCHAU FLORIANIHOF

- 01** JÄNNER
Sautanz am 20. Jänner
- FEBRUAR**
Heringschmaus am 14. Februar (Aschermittwoch)
Fischwochen vom 15. – 25. Februar
- 02**
- APRIL**
PASTA PASTA
Die ganze Vielfalt der Nudelgerichte
- 04**
- MAI**
STEAK, SALAT UND KRÄUTER
Saftiges, verfeinert mit Frischem aus dem Garten
- 05**
- JUNI**
URLAUBSVORFREUDE IM KOCHTOPF
Bella Italia vom 21. – 24. Juni
- 06**

*** ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIRTAGE**
GEÖFFNET ZUM MITTAGSBUFFET
AB 15 UHR GESCHLOSSEN:
27. – 30.12.2017
02. – 05.01.2018

Ab **08.01.2018** begrüßen wir Sie wieder zu den gewohnten Öffnungszeiten.

ADVENTMENÜ IM FLORIANIHOF

03., 10. UND 17. DEZEMBER

Die ersten drei Sonntage im Advent stehen wieder ganz im Zeichen des Genusses. Wir zaubern für Sie – jeweils mittags – ein Festmenü zum Preis von € 22,50.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der wunderbaren Adventzeit.

Unser TAGESTELLER ERFREUT SICH GROSSER BELIEBTHEIT

Ein täglich wechselndes Angebot, je nachdem, was gerade in der Region wächst und gedeiht. Jeweils ab Mittag, solange der Vorrat reicht. Was genau am täglichen Speisezettel steht, erfahren Sie auf Facebook oder telefonisch **ab 08.00 Uhr**.

Rufen Sie uns einfach an! 02626/621 06 Oder lassen Sie sich überraschen!

TAGESTELLER UM € 7,20

2018
100 JAHRE
ÖSTERREICH

DIE REPUBLIK FEIERT GEBURTSTAG UND DER FLORIANIHOF FEIERT MIT!

Am 12. November 1918 wurde die Republik – noch unter dem Namen Deutsch-Österreich – gegründet, erster Kanzler war der Sozialdemokrat Dr. Karl Renner. Die Gründung wurde von der Parlamentsrampe vor mehr als hunderttausend Menschen feierlich verkündet.

Anlässlich dieses runden Geburtstages wird es im Florianihof das ganze Jahr 2018 über auf der monatlich wechselnden Speisekarte zusätzlich österreichische Gerichte aus den vergangenen hundert Jahren geben, natürlich nach etwas modernisierten Rezepten, aber selbstverständlich aus hochwertigen regionalen Zutaten und mit Liebe gekocht.

Kaum zu glauben, aber vor hundert Jahren wurde in Österreich oft vegetarisch und sogar vegan gegessen.

Ausgewogene Ernährung ist also keine Erfindung der modernen Küche, den Beweis liefern gleich im Jänner der vegane Erdäpfelschmarren und die beliebte Grießnockerlsuppe. Für Abwechslung auf der Florianihof Speisekarte der nächsten Monate ist jedenfalls gesorgt ...



INTERVIEW

EIN LEBENSMITTEL-GROSSHÄNDLER IM FREUNDESKREIS ANDREAS WUTZLHOFFER

Der „alte“ und der neue Chef:
Alois und Andreas Wutzlhofer



HERR WUTZLHOFFER, SIE WERDEN AM 01. JÄNNER 2018 DIE NACHFOLGE IHRES VATERS IM FAMILIENBETRIEB ANTRETEN – EINE SPANNENDE AUFGABE...

Mein Vater Alois wird demnächst in den wohlverdienten Ruhestand gehen. Nachdem ich schon seit vielen Jahren im Betrieb mitarbeite, freue ich mich jetzt darauf, die Verantwortung zu übernehmen. Meine Großmutter hat die Firma 1972 als Geflügelhandel gegründet, seit 1986 war mein Vater der Chef – und jetzt bin ich dran.

WAS MACHT IHR UNTERNEHMEN SEIT JAHRZEHNEN SO ERFOLGREICH?

Für die Gastronomie ist Flexibilität besonders wichtig. Genau das ist es, was uns auszeichnet und die großen Anbieter nicht leisten können. Wir sind in der Lage, auf die Bedürfnisse unserer Kunden innerhalb kürzester Zeit zu reagieren. Oft ist es notwendig, innerhalb weniger Stunden zu liefern. Gerade im Lebensmittelhandel ist das eine Herausforderung, aber wir sind immer für unsere Gastronomen da – und diese wissen unseren Service zu schätzen! Anruf genügt und frische Ware von höchster Qualität wird geliefert. Das schafft Vertrauen und Stammkunden.

IN 30 JAHREN GESCHÄFTSBEZIEHUNG MIT DEM FLORIANIHOFF HAT SICH BESTIMMT AUCH VIEL EREIGNET?

Mein Vater erzählt gern die Geschichte vom Aufstieg des SVM 2003: Nach Spielende waren die Fans zu gebratenem Ochs oder Hendl eingeladen. Nach dem Schlusspiff haben wir 800 Grillhühner verteilt – es war ein Wahnsinns-Ansturm, aber gemeinsam haben wir das schier Unmögliche geschafft – und es hat allen Beteiligten sehr viel Spaß gemacht.

DER FREUNDESKREIS WÜNSCHT AUCH WEITERHIN VIEL ERFOLG! DANKE FÜR DAS GESPRÄCH.

Alois Wutzlhofer Großhandel
Eier Geflügel Wild Edelputen Spezialitäten
Rosalia 1
Austria, 7212 Forchtenstein
Telefon: 0664/4113518
andreaswutzlhofer@gmail.com
www.wutzlhofer-gefluegel.at

Oktoberfest 2017
Nach erfolgreichem Bieranstich am Freitag: Markus Pötschacher, Florianihof-Chef Alfred Bandat und Bürgermeisterin Ingrid Salomon



Das steppt der Bär: ausgelassene Stimmung im vollen Festzelt am Samstag



(Sehr) früher Sonntag Morgen: Müde aber glücklich nach getaner Arbeit stärkt sich die Florianihof-Belegschaft mit Pizza



FREUNDE TREFFEN.



Hier wird Wirtshausstradition gelebt:
Regelmäßig trifft sich die Stammtischrunde zum Plaudern



Die Matternberger Linedancer nutzen den großen Saal im Florianihof für ihre Proben – und oft auch zum Feiern.



Der Österreichische Gehörlosenverein feierte sein 50-jähriges Bestehen mit einem 5-gängigen Menü und in bester Stimmung: Maria Friedrich, Trude Bock, Alfred Bandat, Obfrau Ilse Depauly



Martini in Matternsburg: Der Fasching wurde pünktlich ausgegraben und das neue Prinzenpaar gekürt: Sabrina Gussek und Christian Pfeiffer

WILLKOMMEN IM TEAM

ZWEI NEUE MITARBEITERINNEN
IM BADRESTAURANT

ANA DROZD, 31

Eigentlich ist Ana gelernte Buchhalterin, aber das Kochen macht ihr viel mehr Spaß. Nach absolvierter Lehre im Eisenstädter Restaurant „Henrici“ kocht sie jetzt mit großem Engagement für die Gäste des Badrestaurant.



JUDIT VARGA, 39

Viele Jahre war Judit ein fixer Bestandteil des Serviceteams im SVM Cafe. Nach ihrer Elternpause sorgt sie jetzt im Badrestaurant für das Wohl der Gäste.



ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIRTAGE

NUR MITTAGS GEÖFFNET
AB 15 UHR GESCHLOSSEN:
25., 26. und 31.12.2017
06. und 07.01.2018

**ES GIBT NOCH VEREINZELT FREIE
TERMINE FÜR WEIHNACHTSFEIERN!**

NÄHERE INFOS: 02626/62 220

SCHWAMMERLZEIT IM BADRESTAURANT

**VIELFALT
AUS DEM
WALD**

IN DER REGION ROSALIA GEDEIHEN FAST DAS GANZE JAHR ÜBER AUSGEZEICHNETE SPEISEPILZE. In diesem Jahr war die Ernte aufgrund des idealen Wetters besonders ertragreich. Schon unsere Vorfahren wussten über die speziellen Verfahren des Haltbarmachens der heimischen Schwammerl Bescheid, so gab's auch den ganzen Winter über immer die typischen Gerichte, wie Suppen, Saucen oder geröstete Schwammerl mit Zwiebel und Ei. Im Badrestaurant besinnt man sich nun wieder auf diese Tradition – ein echtes Fest für Schwammerlfans! Die aktuelle Speisekarte finden Sie unter www.badrestaurant.at



WUSSTEN SIE DAS?

Pilze sollten immer in luftigen, geräumigen Behältern wie Körben gesammelt und aufbewahrt werden, da sie meist druckempfindlich sind und bei Feuchtigkeit vorschnell verderben.

SPEKULATIUS GUGELHUPF „ZUCKER UND ZIMT“

Butter und Zucker mit dem Mixer cremig rühren. 4 Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Salz zur Butter-Mischung sieben, 4 EL Milch dazu geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig rühren. Grob zerbröselte Spekulatiuskekse unter den Teig heben. Gugelhupfform (ca. 2 L Füllmenge) ausbuttern und mit Mehl ausstäuben – ausklopfen. Ofen auf 160 – 180 Grad vorheizen. Den Teig in die Form füllen, Stäbchenprobe machen! **IM OFEN 50 – 55 MINUTEN GOLDBRAUN BACKEN.** Mit Staubzucker und Zimt bestäuben.

Einfach köstlich!

Rezept DES MONATS

ZUTATEN FÜR

250 g weiche Butter
225 g Zucker
4 Eier (Größe L)
250 g Mehl
2 TL Spekulatiusgewürz
2 TL Backpulver, Prise Salz
4 EL Milch
2 – 4 Spekulatius Kekse
Zimt und Zucker

**BAD
RESTAURANT**

www.badrestaurant.at

THEMEN VORSCHAU

01

01. JÄNNER
Neujahrsfrühstück
mit Sauschädelessen

02

14. FEBRUAR
Heringsschmaus (Aschermittwoch)

14. – 25. FEBRUAR
Meeresfrüchte

04

01. – 04. APRIL
Lammspezialitäten

**WIR FREUEN UNS AUF
IHREN BESUCH!**



VORSCHAU

REGION ROSALIA – NEUFELDER SEENPLATTE

- 25. NOVEMBER – 23. DEZEMBER Advent im Christbaumdorf Bad Sauerbrunn *
- 01. – 03. DEZEMBER Advent auf Burg Forchtenstein
- 01. – 23. DEZEMBER Fabelhafter Advent in Marz
- 01. – 23. DEZEMBER Weihnachtsmarkt in Mattersburg
- 02. DEZEMBER Adventbasar in Antau
- 02. DEZEMBER Advent im Dorf in Baumgarten
- 03. DEZEMBER Barbaramarkt und Krippenausstellung in Wiesen
- 08. + 10. DEZEMBER Krippenausstellung in Marz
- 08. – 10. DEZEMBER Advent am Neufelder See
- 12. JÄNNER Neujahrskonzert, Mattersburg, Spielort KUZ Eisenstadt
- 02. FEBRUAR Diknu Schneeberger Trio, Forchtenstein, Achazium
- 15. FEBRUAR 6. Blues Night mit Ferdinand Habersak & friends, Neufeld, KUZ
- 24. FEBRUAR Reinhard Nowak - Kabarett, Neufeld, KUZ
- 03. MÄRZ Paul Pizzera & Otto Jaus, Mattersburg, Spielort KUZ Eisenstadt
- 09. MÄRZ Bühne frei - mit Miguel Herz-Kestranek, Neufeld, KUZ
- 10. MÄRZ Bella Donna, Mattersburg, Spielort KUZ Eisenstadt
- 23. MÄRZ „Unter'm Hollerbusch“, Schattendorf, Schuhmühle

www.rosalia.at

* Partner der Region Rosalia – Neufelder Seenplatte

HIGHLIGHTS MATTERSBURG

- 08. DEZEMBER 15.00 Uhr
Adventkonzert der Stadtkapelle,
Pfarrkirche
- 24. DEZEMBER 07.00 Uhr
Weihnachtsfrühstück,
Veranstaltungsplatz
- 31. DEZEMBER 18.00 Uhr
Jahresschlussgottesdienst,
Pfarrkirche
- 13. JÄNNER 18.00 Uhr
Oida Biffü Gschnas, Florianihof
- 13. JÄNNER 20.00 Uhr
Arminia Redoute, Bauermühle
- 22. JÄNNER 19.00 Uhr
„Farbrausch“ von Mieke Verhaar,
Vernissage im Stadtbüro des
Kulturzentrums Mattersburg
- 26. JÄNNER 19.30 Uhr
Salonkonzert, Bauermühle
- 13. FEBRUAR 10.30 Uhr
Faschingsumzug, Innenstadt



MIT DIESEM GUTSCHEIN
ERHALTEN SIE JEWEIFS
**EIN GLAS PROSECCO
FÜR 2 PERSONEN
IM BADRESTAURANT.**

Angebot gültig solange der Vorrat reicht, bis 24. Dezember 2017. Eine Barablöse ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



SPECIAL
GENIESSEN SIE
ZUR EINSTIMMUNG
AUF DIE FEIERTAGE
PRICKELNDEN
PROSECCO VOM FASS



**ESSEN
TRINKEN
GENIESSEN**

www.hotel-florianihof.at