



52 Jahre Freiwillige
der Teichwirtschaft



so schmeckt
NIEDERÖSTERREICH



Einladung zum

ABFISCH FEST '24

mit Schmanerldorf

19. Oktober, 9:00 – 14:00 Uhr

Schlossteich Sitzenberg



Wie jedes Jahr im Herbst wird zuerst das Wasser aus dem großen Teich abgelassen. Am Samstag werden dann die Fische mit Keschern händisch „abgefischt“, gewogen und sortiert. Danach kommen die Karpfen in die Becken bei den Halteranlagen. Dort werden sie dann als „Weihnatskarpfen“ beim Fischmarkt ab Anfang Dezember verkauft.



Kommen Sie zum traditionellen Abfischfest und besuchen sie unsere Gourmetmeile. Die „So schmeckt Niederösterreich“ Partnerbetriebe laden sie zu einer Vielfalt an Spezialitäten recht herzlich ein.



Die Freiwilligen der Teichwirtschaft freuen sich schon jetzt auf Ihren Besuch!

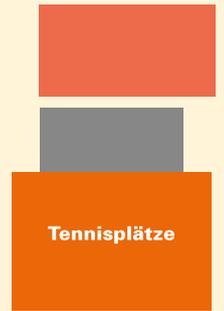
● Abfischen, sortieren, wiegen & verladen der Karpfen.

www.weihnatskarpfen.at

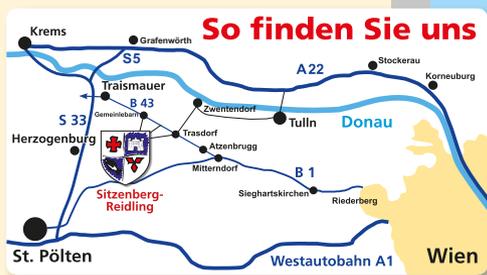
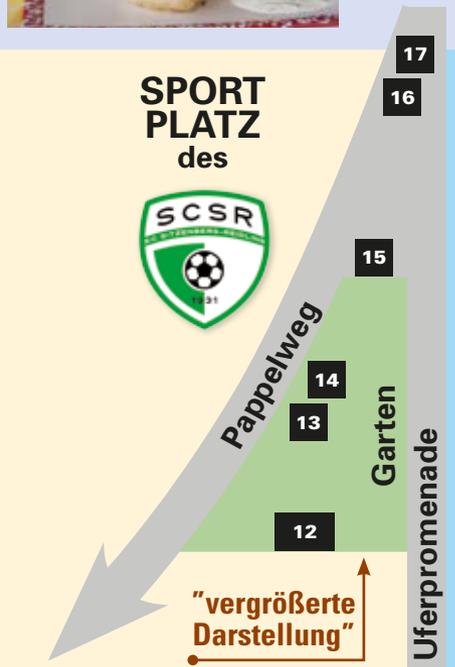
- 1 Käsehütte Stix Maria Taferl, Käsespezialitäten
- 2 Die Waffelmacher, Fam. Kapeller, köstliche Waffelkreationen
- 3 Honig Imkerei Johannes Böck
- 4 HBLA Sitzenberg-Reidling, Herzen und Fische
- 5 Hofladen Öllerer mit leckeren hausgemachten Speisen
- 6 Zirbengregger - Zirben Produkte
- 7 Ölmühle Süß, verschiedene Öle, Essig und Liköre
- 8 Heu-Tiere und Floristik von Monika Weinmayr
- 9 Gebrannte Mandeln und Nüsse usw. Fam. Sponner
- 10 Sitzenberger Biermanufaktur Christian Tomitsch
- 11 Bistro to go – Daniela Mack, verschiedene Getränke und Speisen
- 12 Fischlocken und Fischsuppe - Teichwirtschaft
- 13 Kaffee und hausgemachte Mehlspeisen - Teichwirtschaft
- 14 Mohnnudeln von Waldland
- 15 Leberkäse Semmeln, Würstl, Getränke, Bier - Teichwirtschaft
- 16 Fam. Keiblinger, Karpfenwein
- 17 Gasthof Marcus Dopler, Speisen & Getränke

Zum Themenlehrpfad „Vielfalt des Lebens“

Kinderspielplatz, Molekularium und Badesteg



Tennisplätze



Schlossbergstraße

Fischmarkt im Advent

Karpfen und Schleien **von höchster Qualität**
erhalten Sie bei unseren Halteranlagen. Filetiert, geschöpft oder portioniert!

Filets bitte vorbestellen unter 0664/94 97 974

Sa. 30. 11. und So. 1. 12. 2024, Sa. 7. 12. – So. 8. Dezember,
Sa. 14. – So. 22. 12. von 9 - 12 Uhr. Am 23. Dezember von 9 - 11 Uhr.

Sehr geehrte Kunden! Auch wir schauen auf die Umwelt! Wir bitten sie bei ihrem Einkauf auf dem Fischmarkt für Filet, Karpfen und In-
nereien einen entsprechenden Behälter mit Deckel mitzubringen. Vorbestellungen werden Vakuum verpackt und können bequem und
ohne Wartezeit an der Abholhütte im Freien entgegengenommen werden. Kommen Sie bitte rechtzeitig. Solange der Vorrat reicht!