



# DAS BLAU FRÄNKISCH

WEINHOTEL & RESTAURANT

## *Das Restaurant - Blaufränkisch im Blut und Sonne im Herzen.*

Herz, was begehrt du mehr? Um ganz in die Pannonische Lebensfreude eintauchen zu können, gehört als dritte Zutat „Gut Speisen“ zu unserem Geheimrezept. Wein, Sonne und die Vielfalt der burgenländischen Kulinarik, so lässt es sich leben. Durch Andreas Fuchs (Küchenchef) fließt pannonisches Blut und nach jahrelanger Erfahrung in zahlreichen namhaften Häusern, kehrt er in seine Heimat zurück. In seinem Gepäck bringt er unterschiedliche Einflüsse vieler Länder mit - von American bis Asian. 20 Jahre kochte er als Küchenchef im Restaurant Yohm, eines der besten asiatischen Restaurants Österreichs und so wurde die asiatische Küche zu seiner Spezialität. Er verbindet bodenständige Gerichte aus der Region mit Kreativität und einem Hauch Asiens. So werden Speisen durch gesunde und leichte Zubereitungsmethoden bekömmlich und zum absoluten Genuss-Highlight. Zusätzlich wird die Karte des Restaurants wöchentlich mit authentischen asiatischen Gerichten ergänzt. Natürlich wird eine große Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen geboten.



# JUVINA

**Raiffeisen  
Meine Bank**





**ORDO EQUESTRIS VINI EUROPÆ  
SENATSCONSULAT BURGENLAND**

## **EINLADUNG**

Das Senatsconsulat Burgenland  
und das Senatslegat Blaufränkischland – Mittelburgenland  
laden Sie und Ihre Begleitung herzlich ein zum

**29. Blaufränkischturnier**  
im Hotel Blaufränkisch  
7301 Deutschkreutz, Girmerstraße 45

**am Freitag, dem 29. Oktober 2021, ab 16:00 Uhr**

**IN HONOREM DEI et IN HONOREM VINI**

Consul I Senatus Prof. Dr. h.c. Ing. Alfred Rákóczi Tombor-Tintera  
Consul II Senatus NR a. D. Otto Pendl  
Proconsul OKT Johann Giefing  
Senatslegat Franz Drescher  
Senatslegat Ernst Artner



*Seid begrüßt ihr lieben Brüder –  
wir trinken heute und morgen wieder!*

## **EHRENTAFEL DER TURNIERSIEGER**

1990  
Eques Mate Klikovits  
Zagersdorf

1994  
Judex J. Gager  
Deutschkreutz

1997  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

2000  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

2003  
Consiliarius G. Amminger  
Horitschon

2006  
Consiliarius G. Amminger  
Horitschon

2009  
Consiliarius L. Bauer  
Unterpetersdorf

2012  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

2016  
Weingut Fam. Pfneisl  
Deutschkreutz

2019  
Weingut Hahnekamp - Sailer  
Großhöflein

1991  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

1995  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

1998  
Judex J. Heinrich  
Deutschkreutz

2001  
Judex J. Heinrich  
Deutschkreutz

2004  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

2007  
Consiliarius J. Scheiblhofer  
Andau

2010  
Eques J. Heinrich  
Deutschkreutz

2014  
Judex G. Wieder  
Neckenmarkt

2017  
Weingut Kerschbaum Maria  
Lackenbach

1992  
Judex F. Weninger  
Horitschon

1996  
Judex J. Heinrich  
Deutschkreutz

1999  
Judex F. Weninger  
Horitschon

2002  
Judex J. Heinrich  
Deutschkreutz

2005  
Judex J. Heinrich  
Deutschkreutz

2008  
Eques W. Reisner – H. Iglar  
Deutschkreutz

2011  
Consiliarius A. Gesellmann  
Deutschkreutz

2015  
Weingut Fam. Hundsdorfer  
Neckenmarkt

2018  
Weingut Hundsdorfer  
Neckenmarkt



## FESTPROGRAMM

- 16:00 Uhr **EINTREFFEN DER FESTGÄSTE**  
im Legatskeller Pfarrhof Deutschkreutz, Karnnergasse 1
- 17:00 Uhr **RITTERLICHER FESTAKT** in der Pfarrkirche  
Ritterschaftsfanfaren und Einzug des Senates  
Ordensandacht mit Segnung der Insignien  
Akkreditierung und Inthronisation
- 19:00 Uhr **RITTERMAHL** im Hotel Blaufränkisch

### FEST- UND TURNIERWEINE

Heuer ist Blaufränkisch 2017 und 2018 zum Turnier zugelassen.  
Alle eingereichten Turnierweine können verkostet werden.

### TURNIERSIEGEREHRUNG

Viceconsul Ernst Möderl

### RITTERMAHL

#### Vorspeisenvariationen

Lachs Tatar / Avocado / Roastbeef / eingelegter Kürbis

\*\*\*\*\*

#### Hauptspeisenbuffet

Ausgelöstes Backhendl und Schnitzel / Petersilienerdäpfel

Im Blaufränkisch geschmortes Schulterscherzl / Spätzle

Schweinsbrat'l / Weinkraut / Serviettenknödel

Topfennudel / knuspriger Speck / Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Salatbuffet & Käsebrett

\*\*\*\*\*

Dessertbuffet

**Festbeitrag:** EUR 55,- pro Person an der Abendkasse für das Rittermahl  
(inkl. Speisen, Weine, Mineralwasser)

Anmeldung: 02613/80322

**Festkleidung:** Ritterliche Eidgenossen im Ornat u. Anzug mit Insignien.