



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 Josef 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	1991 Judex G. Wieder Neckenmarkt	1992 Judex F. Weninger Horitschon
1994 Judex J. Gager Deutschkreutz	1995 Judex G. Wieder Neckenmarkt	1996 Judex J. Heinrich Deutschkreutz
1997 Judex G. Wieder Neckenmarkt	1998 Judex J. Heinrich Deutschkreutz	1999 Judex F. Weninger Horitschon
2000 Judex G. Wieder Neckenmarkt	2001 Judex J. Heinrich Deutschkreutz	2002 Judex J. Heinrich Deutschkreutz
2003 Consiliarius G. Amminger Horitschon	2004 Judex G. Wieder Neckenmarkt	2005 Judex J. Heinrich Deutschkreutz
2006 Consiliarius G. Amminger Horitschon	2007 Consiliarius J. Scheiblhofer Andau	2008 Eques W. Reisner – H. Iglar Deutschkreutz
2009 Consiliarius L. Bauer Unterpetersdorf	2010 Eques J. Heinrich Deutschkreutz	2011 Consiliarius A. Gesellmann Deutschkreutz
2012 Judex G. Wieder Neckenmarkt	2014 Judex G. Wieder Neckenmarkt	2015 Weingut Fam. Hundsorfer Neckenmarkt
2016 Weingut Fam. Pfneisl Deutschkreutz	2017 Weingut Kerschbaum Maria Lackenbach	2018 Weingut Hundsorfer Neckenmarkt
2019 Weingut Hahnekamp - Sailer Großhöflein		



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 Schnitzerl / Petersilienerdäpfel

Im Blaufränkisch geschmortes Schulterscherzl / Spätzle

Schweinsbrat'l / Weinkraut / Serviettenknödel

Topfennudel / knuspriger Speck / Sauerrahm

Salatbuffet & Käsesbrett

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.