



Traismauer

Wirtschaftsmagazin - Das Gute liegt so nah.



26. November 2016: Fabelhafte Advent-Aktionen zum 1. Advent-Samstag

Feierliche Erstbeleuchtung von Weihnachtsbaum & Weihnachtsbeleuchtung.



Schowi's Minigolf

Stosuppe wird gerne im Waldviertel zu Heiligabend beim Warten aufs Christkind gereicht. Manch einer verbindet damit noch viel Erinnerung an die Vergangenheit.

Birgit und Wolfgang Schowald haben dem „Minigolf-Buffer“ in der Donaustraße wieder Leben eingehaucht und das Wirtshaus generalsaniert. Bei herrlicher Hausmannskost hat „Schowis Minigolf“ jedenfalls „Stammgast-Potential“. Das kleine Lokal verfügt über eine Nichtraucherstube und trotzdem warme und trockene Plätze für Raucher. Die Wirtsleute sind herzlich und mit Hunger wird niemand nach Hause geschickt. Zur Not gibt es einen Nachschlag, und deshalb von uns eine 100%-ige Besuchs-Empfehlung!



Stosuppe mit Erdäpfelschmarrn

Zutaten für ca. 15 Personen:

Suppe: 1 L Buttermilch, 1/2 L Sauerrahm (500g), Handvoll glattes Mehl, Handvoll Kümmel, ca. 1,5 L Wasser

Buttermilch mit Mehl vermischen, Wasser aufkochen und mit Kümmel ca. 10 Minuten sprudeln lassen. Buttermilchmischung langsam einrühren, salzen und Pfeffer (Gewürze aus der Mühle) vor dem Anrichten mit Sauerrahm verfeinern. Mit Schmarrn anrichten ...

Erdäpfelschmarrn: ca. 2 kg Bioerdäpfel vom Feichtinger, 1/2 bis 3/4 kg Zwiebel, Prise Salz, Pfeffer, Muskat, Schmalz;

Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser weich kochen, abseihen und schälen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Zwiebel darin anbraten. Kartoffeln hinzufügen und grob zerdrücken. Die Kartoffeln unter ständigem Wenden knusprig braten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Schowi's Minigolf

Donaustraße 56, 3133 Traismauer
02783/ 41303

office@schowisminigolf.at | www.schowisminigolf.at

Schowi's Minigolf

Öffnungszeiten: Mo 9:00 - 22:30; Di 9:00 - 15:00,
Do bis So: 9:00 - 22:30, Mi - Ruhetag



Dass wir in Traismauer ausgesprochen gute Gastronomie der Öffentlichkeit gelangen ist da schon eher die **Gasthof zum Jägerwirt - Fam. Windhör** und **Lan**

Festliche Rezeptidee

da Josef

„da Josef“ ist Restaurant, Kaffee & Garten und Regionalladen in zwei liebevoll restaurierten, jahrhundertealten Weinkellern. Das Traditionelle und Alte hat im jungen Gastronomiebetrieb von Sabine Pfleger einen besonderen Stellenwert. Denn alte Rezepte werden neu interpretiert - natürlich mit Zutaten aus dem Traisental! Im Regionalladen gleich neben dem Restaurant werden selbstgemachte Produkte der Landwirte aus dem Traisental angeboten. Somit ergibt sich das Motto des Hauses quasi von selbst: Mit gutem Gewissen kochen und essen.



Das Team von „da Josef“ kocht für uns

In Butter und Rosmarin gebratenes Lachsforellenfilet mit Champignonrisotto

Zutaten: 22 dag Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Haimel, 25 dag Risottoreis, 10 dag Champignons, Obers, Jungzwiebel, Kräuter, Weißwein, Gemüsefond, Butter, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Parmesan.

Zubereitung: Grätenfreies und gewürztes Lachsforellenfilet in Butter und Rosmarin in einer Pfanne kurz anbraten und in Alufolie im Backrohr kurz nachziehen lassen. Champignons putzen und klein schneiden, Jungzwiebel waschen und ebenfalls klein schneiden. Jungzwiebel in Butter schwenken, Reis begeben und glasig werden lassen. Champignons begeben und mit Wein aufgießen. Wein einreduzieren lassen und mit Gemüsefond aufgießen. Immer wieder umrühren bis Suppe verkocht ist, dann mit Obers aufgießen, salzen und pfeffern und Parmesan einrühren. Vor dem Servieren mit frisch geriebenen Parmesan beistreuen.



da Josef

Wachaustraße 61, 3133 Traismauer/Wagram
02783/ 811 94 oder 0676/ 33 649 60

s.pfleger@jes-invest.at da Josef

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr, Sa: 8:00 - 00:00, So: 08:00 - 17:00
Mittwoch - Ruhetag



stronomiebetriebe haben ist ja kein Geheimnis. Dass Rezepte aus der Küche an die Ausnahme. Die WWT-Mitgliedsbetriebe **Schowi's Minigolf, da Josef, Landgasthof - Familie Huber** laden zum Nachkochen ein:

Rezepte für Ihr Weihnachtsfest



Zum Jägerwirt, Fam. Windhör

Die rustikale Gaststube ist ein Ort der Begegnung. Für jung und alt ein Ort der Kommunikation. Wirtshauskultur pur! Gaumenfreuden aus Küche und Keller erwarten die Gäste von Familie Windhör. Das freundliche Ambiente im großen Saal bietet einen erstklassigen Rahmen für Feiern zu allen Anlässen, welche von Familie Windhör für ihre Gäste gerne ausgerichtet werden. Kleinere Runden können im Jägerstüberl das große Angebot von Chef Hannes genießen.

Zum Weihnachtsfest serviert uns der Koch und Jäger aus Leidenschaft - wie könnte es anders sein - Wild!



Sikahirschkalbsrücken mit Schupfnudeln, Rotwein-Schalotten und Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 4 Stück vom Sikahirschkalbsrücken à 180g, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl. Für die Nusschupfnudeln: ca. 350g mehliges Erdäpfel, 100g griffiges Mehl, 30g Grieß, 30g geriebene Haselnüsse, 20g Butter, 1 Ei, Salz, Muskatnuss. Für die Rotwein-Schalotten: 250g Schalotten, 30g Kristallzucker, 3 EL Honig, 1/8 l Blauburgunder, 1/16 l Suppe, Salz. Für die sautierten Waldpilze: Butterschmalz, 400g Pilze, Salz, Pfeffer und Petersilie.

Zubereitung: Zuerst die Schalotten zubereiten: Schalotten schälen. Zucker in eine Pfanne streuen und bis zur Braunfärbung erhitzen. Mit Wein und Suppe ablöschen, Karamell durch Rühren auflösen. Honig und Schalotten beifügen, salzen und Schalotten bei bedecktem Geschirr weich schmoren (dauert 7 bis 10 Minuten).

Für die Schupfnudeln Erdäpfel weichkochen, abseihen und ausdampfen lassen. Erdäpfel schälen und durch eine Presse drücken. Butter schmelzen. Erdäpfel mit Mehl, Grieß und Butter zu einem glatten Teig verkneten (die ganz genaue Mehlmenge richtet sich auch nach der Wässrigkeit der Erdäpfel).

Pilze putzen und in gefällige Stücke schneiden. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken (man benötigt 1/2 EL voll). In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Pilze bei kräftiger Hitze kurz rösten, Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und zu

Nudeln wuzeln. In leicht gesalzenem Wasser ungefähr 3 Minuten kochen, dann herausheben und gut abtropfen lassen.

Fleisch salzen und pfeffern. In einer feuerfesten Pfanne ein wenig Öl erhitzen, Fleisch rundum anbraten. Pfanne ins Rohr schieben und die Hirschrücken bei 160 Grad braten (das Fleisch sollte innen noch rosa bleiben; dauert ca. 7 Minuten). Fleisch rasten lassen.

In einer Pfanne Haselnüsse mit ein wenig Butter anrösten, Nudeln darin schwenken. - Hirschkalbsrücken mit den Schalotten, den Schupfnudeln und den Pilzen anrichten.



Gasthof zum Jägerwirt

Tullner Str. 24, 3133 Traismauer/Gemeinlebarn
02276/ 22 89

gasthof@zumjaegerwirt.at | www.zumjaegerwirt.at

 Gasthof „Zum Jägerwirt“ Fam. Windhör

Öffnungszeiten: Mo, Mi, Do, Fr, Sa: 9:00 - 23:00, So: 09:00 - 14:30,
Dienstag - Ruhetag



Landgasthof Fam. Huber

Im Jahr 2007 entschloss sich Familie Petra und Reinhard Huber für eine grundlegende Modernisierung des seit dem Jahr 1953 im Familienbesitz befindlichen gut eingeführten Landgasthofes.

Im gemütlichen Gästezimmer verwöhnen die beiden seither mit guter, traditioneller Hausmannskost, ausgewählten Schmankerl, erlesenen Weinen aus der Region und hausgemachten Mehlspeisen. Zusätzlich steht den Gästen der Familie Huber ein romantischer Wintergarten sowie ein großer Festsaal für allerlei Feierlichkeiten zur Verfügung. Und sollten die Gäste länger als geplant bleiben wollen, laden die beiden Wirtsleute zur Übernachtung in das Gästehaus, in ruhiger Lage am Fuß des haus-eigenen Weingartens, herzlich ein.



Familie Huber gewährt uns einen Blick ins Rezeptbuch und kocht ...

Altwiener Zwiebelrostbraten

Beim traditionellen Altwiener Zwiebelrostbraten wird das Fleisch nicht kurzgebraten, sondern – ganz nach alter Wiener Manier – butterweich gedünstet. Während das saftige Beiried schön weich wird, hat die Sauce (wienerisch: der Saft) die notwendige Zeit, die Zwiebelaromen aufzunehmen. Dazu werden in Österreich üblicherweise knusprige Bratkartoffel und pikante Fächergurken serviert.

Zutaten für 4 Personen: 4 Stücke Rostbraten (Beiried) je 250g, 4 große Zwiebeln (in Ringe geschnitten), 800g geschälte und vorgekochte Kartoffeln (festkochend), Rindsuppe zum Verfeinern, Mehl zum Wenden, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Zubereitung: Zwiebel schälen, halbieren und in schmale Ringe schneiden. Beiriedscheiben leicht klopfen und am Rand mehrmals einschneiden, salzen und pfeffern. Nun den Rostbraten in Mehl wälzen und von beiden Seiten gut im Öl anbraten. Fleisch aus der Bratpfanne heben und im vorgeheizten Ofen warm stellen. Dem Bratensaft das übrige Öl begeben und die Hälfte der Zwiebel darin goldbraun rösten. Dann die Rostbratenscheiben wieder in die Pfanne legen und mit der Rindsuppe aufgießen. Weich dünsten lassen. Zwischenzeitlich die restlichen

Zwiebelringe in Mehl wenden und in heißem Fett goldbraun rösten, abtropfen lassen und salzen. Dann aus der Pfanne heben und im Ofen warmhalten.

Für die Bratkartoffeln in einer beschichteten Bratpfanne (optimal wäre allerdings eine schwere Eisenpfanne), Butterschmalz erhitzen und die in Spalten geschnittenen vorgekochten Kartoffeln darin knusprig anrösten, ohne dass sie dabei zu viel Farbe nehmen. Mit Salz würzen.

Fleisch und Zwiebel aus der Pfanne heben und auf Teller anrichten.

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel bestreuen und mit den Bratkartoffeln anrichten.



Landgasthof Familie Huber

Wachastraße 43, 3133 Trismauer/Wagram
02783/ 84 81
info@landgasthof-huber.at | www.landgasthof-huber.at

Landgasthof Huber

Öffnungszeiten: Mi, Do, Fr: 9:00 - 01:00, Sa: 9:00 - 02:00,
So: 09:00 - 22:00, Montag & Dienstag - Ruhetag



Das Gute liegt so nah.

Trismauer ist Gastfreundlich

Immer einen Besuch wert - Die WWT-Gastronomiebetriebe laden herzlich ein!

- (1) Landgasthof Familie Huber, Wagram
- (2) Nau Moizeit, Heurigen & Mittagsbuffet Fam. Rauscher
- (3) Donaurestaurant Trismauer
- (4) Schowi's Minigolf
- (5) China Restaurant Lucky Star
- (6) Bierstadl Wagramer Stüberl, Fam. Knopf
- (7) da Josef, Restaurant, Café & Garten, Regionalladen
- (8) Gasthof zum Jägerwirt, Fam. Windhör
- (9) Herberts, Café und Bar
- (10) Restaurant Pizzeria Caramellini
- (11) Gasthof zum Schwan, Hotel

Für den guten Zweck: Punsch & Glühwein

Doppelten Nutzen haben die Besucherinnen und Besucher von Veranstaltungen in Traismauer, bei welchen die Reinerlöse an wohltätige Organisationen oder vom Schicksal weniger bevorzugten Menschen zugutekommt! Folgend eine kleine Auswahl ...



Punsch- & Glühweinstand im „gsunden Eck beim Römertor“, Wiener Str. 14; Jeweils Freitag & Samstag an den Adventwochenenden.

Glühweinstand der SPÖ Traismauer an den Adventsamstagen von 8 - 12 Uhr; Hauptplatz Traismauer

Weihnachtsfeier von La Vita Fitness, Nußdorfer Str. 8, am 7.12. ab 17 Uhr; Gesammelt wird für „Rettet das Kind“ Stollhofen.

5. Adventlicht-Lauf der Traismauer Lauffreunde; Ankunft in Traismauer am 11. Dezember 2016, 17:30 Uhr, bei der Stadtpfarrkirche Traismauer; Staffellauf der Traismauer Lauffreunde mit dem Adventlicht aus Mariazell. (Gesamtdistanz: 103 km). Die Traismauer Lauffreunde sammeln Spenden für „Rettet das Kind“.

Benefiz-Glühweinstand am 16.12.2016, ab 17 Uhr vor der Ordination Dr. Lukeštik - Praxismgemeinschaft Traismauer, Wiener Str. 8

hkeit.

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion:
Werbeverein Wirtschaft Traismauer, Wiener Straße 9, 3133 Traismauer;

Layout, Grafik & Druck: Phil's Druckstudio, Kirchengasse 3, 3133 Traismauer, www.druckstudio.at;

Redaktionelle Inhalte: DI Alexander Simader, Philipp Egelseer;

Bilder: Fotostudio Kaiblinger, Fotografie Christina Steiner, Verena Saloukeh;

Dieses Magazin wurde finanziert aus Mitteln des Werbeverein Wirtschaft Traismauer (WWT), Stadtgemeinde Traismauer und NAFES.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wieder. Für den Inhalt von Inseraten haftet ausschließlich der Inserent. Für unangefordertes zugesandtes Bild- und Textmaterial wird keine Haftung übernommen. Jegliche Reproduktion nur mit schriftlicher Genehmigung des Medieninhabers. Aktionen falls nicht anders angegeben, am 26. November 2016 gültig. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Eine Initiative des

Veranstaltungen

Vernissage Young Photographers 2016

Freitag, 25. November, 19 Uhr, Galerie Fine Art, Wiener Straße 10

Frühstück für Frauen und emanzipierte Männer

Samstag, 26. November, 9 Uhr, Tagesbetriebszentrum Traismauer

Feierliche Christbaumerstbeleuchtung

Samstag, 26. November, 16.30 Uhr, Hauptplatz Traismauer

Adventsingens im Hof der Fam. Badegruber

Sonntag, 27. November, 14 Uhr, Gemeinlebarn, Waagenplatz 2

Pfarrkaffee

Sonntag, 27. November, ab 9 Uhr, Pfarrzentrum Stollhofen

Kirchenkonzert des Bläserkorps Hollenburg-Wagram

Sonntag, 27. November, 16 Uhr, Pfarrkirche Hollenburg

Dienstagstreff unter dem Motto „Adventgestecke selbst gemacht“

Dienstag, 29. November, 14.30 Uhr, Rupertisaal

Konzert „Susana Sawoff Trio“

Freitag, 2. Dezember, 20 Uhr, Galerie Fine Art

Adventkonzert der Musikschule Traismauer

Samstag, 3. Dezember, 18 Uhr, Stadtpfarrkirche Traismauer

ÖVP Adventmarkt

Samstag, 3. Dezember, und Sonntag, 4. Dezember, ab 12 Uhr, Schloss Traismauer

Krippenspielaufführungen

Sonntag, 4. Dezember, jeweils 15 Uhr und 17 Uhr, Schloss Traismauer

Nikolomarkt

Dienstag, 6. Dezember, ganztägig, Innenstadt Traismauer

Christl Greller liest aus ihrem 50-teiligen Lyrik-Zyklus über Wolfgang Amadeus Mozart „zartART“

Freitag, 9. Dezember, 19 Uhr, Stadtbücherei Traismauer, „Autorenportrait-live“ mit Präsentation der DVD Reihe Autorenportrait des NÖ P.E.N.-Clubs und „Mit Unterstützung des NÖ P.E.N.-Clubs“ (Literarischer Kreis Traismauer)

Adventandacht am Wetterkreuz des Traismauer Gospelchor TGC

Sonntag, 11. Dezember, 16 Uhr, Wetterkreuzkirche Hollenburg

Pensionistencafé

Montag, 12. Dezember, 14 bis 17 Uhr, Tagesbetriebszentrum

Mittendrin in Gemeinlebarn

Mittwoch, 14. Dezember, 15 Uhr, FF-Haus Gemeinlebarn

Benefiz-Glühweinstand

Freitag, 16. Dezember, ab 17 Uhr, vor der Ordination Dr. Lukeštik - Praxismgemeinschaft Traismauer, Wienerstr. 18; Der Reinerlös kommt karitativen Zwecken in der Region zu Gute.

Lichterfest der Volksschule Gemeinlebarn

Mittwoch, 21. Dezember, 18 Uhr, Pfarrkirche Gemeinlebarn

Wintersonnwendfeuer

Samstag, 17. Dezember, ab 17 Uhr, Hans Haas Park; Veranstaltet von Traismauer Aktiv und Naturfreunde Traismauer.

Weihnachtliche Märchenstunde (FF-Stollhofen)

Montag, 19. Dezember, 17 Uhr, Heurigenlokal der Fam. Erharter

Vorweihnachtlicher Dienstagstreff

Dienstag, 20. Dezember, 14.30 Uhr, Rupertisaal

Kindermette

Samstag, 24. Dezember, 16 Uhr, Pfarrkirche Gemeinlebarn

Kindermette

Samstag, 24. Dezember, 16 Uhr, Stadtpfarrkirche Traismauer

Christmette

Samstag, 24. Dezember, 23 Uhr, Stadtpfarrkirche Traismauer

Christmette

Samstag, 24. Dezember, 23 Uhr, Pfarrkirche Stollhofen

Jahresdankandacht

Samstag, 31. Dezember, 16 Uhr, Stadtpfarrkirche Traismauer

Jahresdankandacht

Samstag, 31. Dezember, 16 Uhr, Pfarrkirche Stollhofen

Vorabendmesse mit anschl. Jahresdankandacht

Samstag, 31. Dezember, 18 Uhr, Pfarrkirche Gemeinlebarn

Rund um den Traismaurer Advent



Operetten Café

Eine besondere musikalische Sehenswürdigkeit Traismauers öffnet zum Termin des Traismaurer Advents wieder seine Pforten: Das Operetten-Café im zweiten Stock des Schlosses bietet die Möglichkeit zu Führungen durch das Operettenarchiv.

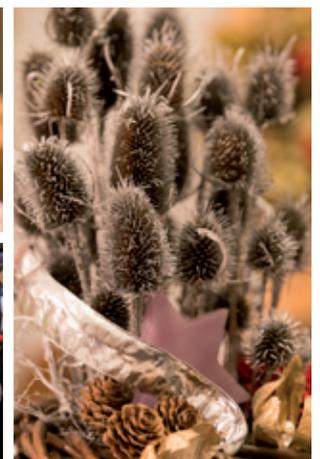
Das bedeutendste Operettenarchiv Österreichs übersiedelte im Jahr 2014 in das Schloss Traismauer. Um diese einzigartige Sammlung der „Wiener Internationale Operetten Gesellschaft“ der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, wird das Archiv mit Unterstützung des Landes NÖ, der NÖ Kultur und der Stadtgemeinde Traismauer, als Museum geführt. Mit jährlichen Ausstellungen über Komponisten der Wiener Musik und Konzerten wird die Wiener Operette einem breiten Publikum dargeboten!

Traismaurer Krippperl

Das Krippperl - eigentlich das Traismaurer Krippenspiel - ist eine besonders liebenswerte, über 200-jährige Tradition. Aufgeführt wird dieses liebenswerte Puppentheater jedes Jahr im Advent von der Krippenspielschar und dem Gesangverein Traismauer (1862). Zuschauer der Vorstellungen werden für rund eine Stunde aus dem Alltag entführt. Das Krippenspiel besteht aus einem religiösen und einem weltlichen Teil. Fast das gesamte Spiel wird gesungen, zwischen den einzelnen Szenen erklingen alte Weihnachtslieder.

Seit November 2015 ist dieses wertvolle Kulturgut in den Räumlichkeiten des Schlosses ausgestellt. So haben interessierte Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, das Krippenspiel-Museum während des gesamten Jahres zu besichtigen.

Heuer wird das Traismaurer Krippenspiel im Rahmen des Traismaurer Advents am 4. Dezember um 15 und 17 Uhr aufgeführt.



ent im Schloss & Schlossgarten

Aussteller & Kulinarik

Gekönt wird beim Traismaurer Advent das alte Anwesen des Schlosses mit der feierlichen Stimmung der Adventzeit kombiniert. In festlichem Rahmen können sich die Besucher nach Weihnachtsgeschenken umschauen und kulinarische Spezialitäten genießen. Heuer nehmen 41 Aussteller und Direktvermarkter an der Veranstaltung teil. So gibt es neben kulinarischen Schmankerln, Christbaumverkauf, KinderBastelwerkstatt der Zwergenstube, Operettencafe, Adventkonzert der Musikschule, Weihnachtsliedersingen mit dem MV Traismauer noch vieles mehr zu entdecken. - **Alle Aussteller im Detail finden Sie auf der nächsten Seite!**



Veranstalter



Der traditionelle Adventmarkt in der stimmungsvollen Ambiente des Schlosses Traismauer wird bereits zum 22. Mal vom Team der ÖVP Traismauer mit viel Engagement liebevoll umgesetzt.

Kontakt: elisabeth@nadlinger.com

22. Traismaurer
Advent
 3. u. 4. Dezember 2016
 im Schloss und im Schlossgarten Traismauer

Öffnungszeiten:

Adventausstellung im Schloss: 10 bis 19 Uhr

AdventmarktKulinarik: 12 bis 21 Uhr



Schlossgarten:

- ① **Himmelstein Karl Heinz**
Käsespezialitäten, Bäckereien
- ② **Hutterer Matthias**
Feuerfleckenvariationen,
Wildschweinleberkäse
- ③ **Parzer Andreas**
Kotelett-, Schnitzelsemmeln,
Speckbrot, Bäckereien
- ④ **Samariterbund Traismauer**
Speckbrote, Schmalzbrote
- ⑤ **Familie Schöller**
Winzerlaberl, Frankfurter,
Knoblauchstangerl
- ⑥ **Reichel Michaela**
Gefäße aus Beton
- ⑦ **Erber Gertrud**
Waffeln
- ⑧ **Zwergenstube/Videoraum**
Eltern-Kind-Cafe, Kekse,
Kerzenwerkstatt
- ⑨ **VP Gemeinlebarn**
Bauerntoast, Bauernkrapfen,
Kekse
- ⑩ **Traismauerer Hütte**
Leberkäsemmeln
- ⑪ **Wilthan Katja**
Eierspeisbrote, Kartoffeln

Schloss, 1. Stock:

- ⑫ **Roucka Hildegard**
AdventFloristik

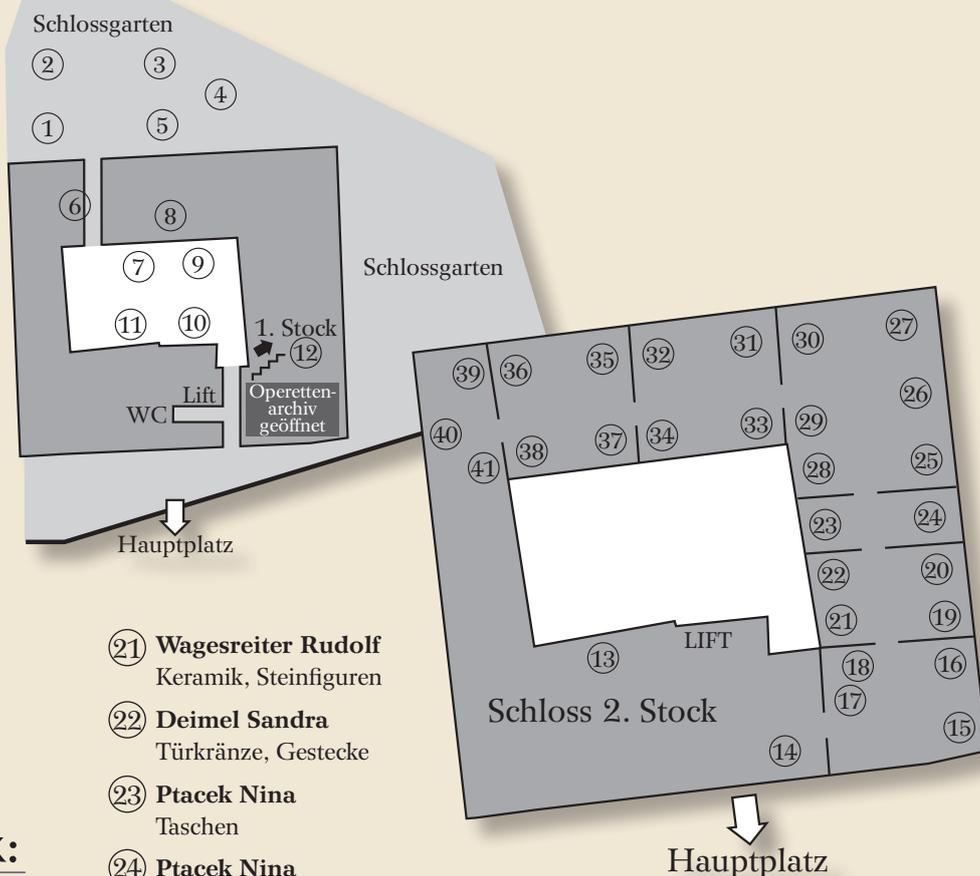
Schloss, 2. Stock:

- ⑬ **OperettenCafe**
Kaffee, Mehlspeisen
- ⑭ **Schaffellner Erika**
Geschenke mit Lavendel
- ⑮ **Süss Monika**
Produkte der Ölmühle
- ⑯ **Nolz Walter**
Origami, Glasschmuck
- ⑰ **Wieland Karoline**
Türschilder, Deko aus Holz
- ⑱ **Nemetz Elisabeth**
Häkellarbeiten, Schmuck
- ⑲ **Walter Karl**
Holzarbeiten
- ⑳ **Stiebler Alexandra**
Ätherische Öle und mehr

22. Traismaurer Advent

3. u. 4. Dezember 2016

im Schloss und im Schlossgarten Traismauer



- ⑳ **Wagesreiter Rudolf**
Keramik, Steinfiguren

- ㉑ **Deimel Sandra**
Türkränze, Gestecke

- ㉒ **Ptacek Nina**
Taschen

- ㉓ **Ptacek Nina**
Buntes aus Wolle

- ㉔ **Fabian Christina**
Naturseifen, Recycling Taschen

- ㉕ **Eichhorn Johanna**
Taschen, Christbaumschmuck

- ㉖ **Rettet das Kind**
Selbstgemachtes

- ㉗ **Winterleitner/Malecik**
Modisches für Kinder

- ㉘ **Svarovsky Patricia**
Hauben, Schals

- ㉙ **Mölzer Inge**
Modeschmuck,
Accessoires, Schals

- ㉚ **Moser Frieda**
alte Handarbeiten

- ㉛ **Familie Nentwich**
Gestricktes und Gefilztes

- ㉜ **Winkler Karin**
Alles fürs Baby

- ㉝ **Meissner Martina**
Keramik

- ㉞ **Smrcka Gerlinde**
Schmuck aus Glas
und Süßwasserperlen

- ㉟ **Poppitz Margit**
handgemachte
Weihnachtskrippen

- ㊱ **Familie Pechacker**
Selbstgehäkeltes

- ㊲ **Hrebicek Barbara**
Bilder

- ㊳ **Artner Susanna**
Wohnaccessoires
aus Recyclingtextil

- ㊴ **Kastor Andrea**
Accessoires für das Heim

- ㊵ **Elsler Elisabeth**
Schmuck aus Leder und Glas



Fußpflege Ida Stangl

im DLZ Traismauer (Dienstag bis Freitag)
Herzogenburgerstr. 45, 3133 Traismauer
Mobil: +43 (0)699 17 135 027
Mail: ida.stangl@aon.at

oder

im Frisör-Salon Schnipp Schnapp (Montag, 9 - 13 Uhr)
Venusbergerstr. 3, 3133 Traismauer, Tel. 02783 / 4141



*Ihre Spezialistin für
eingewachsene Nägel!*

Schmerzfrei durch professionelle
Anwendung der 3TO Nagelspange!



Ein besinnliches Weihnachtsfest und Prosit 2017!

Auf alle
lagernden Uhren:

-20%

Gültig am 25. u. 26. Nov. 2016
Freitag: 8-12 u. 15-18 Uhr
Samstag: 8-12 Uhr



PRACHLEITNER

3133 Traismauer, Wiener Strasse 11
Tel. u. Fax 0 27 83 / 62 94, juwelier.prachleitner@aon.at

Ihr Fachhändler • Spezialist für Reparaturen

schuh & papier

inge

traismauer

Inge Mölzer
Wiener Straße 15
3133 Traismauer
Tel. 02783 - 62 30

25. und 26. November 2016
durchgehend von 8 - 18 Uhr:

-20%

auf Schuhe, Stiefel, Taschen, Textilien
Tücher & Modeschmuck
ausgenommen Gutscheine

EISENWAREN SCHINNERL

Eisenwaren - Haushaltsartikel

3133 Traismauer, Mitterndorfer Straße 1, Tel/Fax 02783/ 62 73

AKTIONEN unter www.eisenwaren-schinnerl.at

FLASCHE glasklar



Erhältlich in den Größen
0,1L, 0,2L, 0,35L und 0,5L
für Liköre, Schnäpse, etc.

z.B. 0,1 L inkl. Kork
ab 12 Stk. nur

1,65

€/Stk.

Weihnachtsaktionen



Wolfgang NEUCHRIST KG

Textilkaufmann - Schneidermeister

3133 Traismauer, Gartenring 8, Tel. 02783/6332, Fax DW15

Fr. 25. u. Sa. 26. Nov. 2016:

-20% auf das gesamte Sortiment
(ausgenommen Gutscheine)

Samstag, 3. Dezember 2016:

-30% auf Jacken

Samstag, 10. Dezember 2016:

-30% auf Sakkos

Samstag, 17. Dezember 2016:

-30% auf Stoff- & Baumwollhosen,
Sweater und Pullover

Öffnungszeiten:

MO - FR 08:00 - 12:00 und 14:30 - 18:00 Uhr
Weihnachtssamstage von 08:00 - 15:00 Uhr
24.12.2016: 08:00 - 12:00 Uhr

nagel.neu

Michaela Vogt

Das mobile Nagelstudio!

Terminvereinbarung
unter 0676/ 39 202 36
oder vogtmichaela@gmail.com

Perfektes Nageldesign für Sie!
Entdecken Sie neue und
interessante Ideen!



Wiener Strasse 4 • 3133 Traismauer
Tel. 02783/ 200 47 • www.cafe-herberts.at



Glühwein, Punsch, Waffeln, Maroni & Co.

im lauschigen Innenhof

Samstag, 17.12.2016 ab 17 Uhr

Sonntag, 18.12.2016 ab 14 Uhr

Burger - Frühstück - Mehlspeisen - Eis - Wein
Ruhiger Gastgarten im Stadtzentrum



„Fahr nicht fort - kauf im Ort“

mein-einkaufsführer.com

Wir bewerben unsere Region.

Auf www.mein-einkaufsführer.com finden Sie
alle regionalen Einkaufsmöglichkeiten!
Einfach die gewünschte Gemeinde eingeben und los geht's.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Auskünfte erhalten Sie bei Helmut Knopf unter
0650/8223503 oder helmut.knopf@mekf-media.com

somobil

verein move herzogenburg



E-Car-Sharing in Traismauer

Jetzt informieren. Jetzt mitmachen.

Kontakt: office@fahrvergnügen.at

besuchen Sie uns auf facebook
[fahrvergnügen.at](https://www.facebook.com/fahrvergnügen.at)

fahrvergnügen.at

Grafik & Druck aus Traismauer!

Folder | Kopien | Plakate | Kuverts | Etiketten | Flugzettel
Briefpapier | Broschüren | Einladungen | Visitenkarten
Bücher | Prospekte | Postkarten | Flyer | Aufkleber
Mappen | Blöcke | Garnituren | Kalender | u.v.m.



**Baumaschinen
Mietservice GmbH**



WIR WÜNSCHEN UNSEREN KUNDEN UND
LIEFERANTEN EIN GESEGNETES WEIHNACHTSFEST, EIN PAAR RUHIGE
UND VOR ALLEM ERHOLSAME FEIERTAGE IM KREISE IHRER FAMILIEN.
ABER AUCH VIEL GESUNDHEIT, GLÜCK UND FREUDE IM NEUEN JAHR!

WIR WÜRDEN UNS FREUEN AUCH SIE IM NÄCHTEN JAHR
BEI UNS ALS KUNDE BEGRÜßEN ZU DÜRFEN
IHR BAUMA TEAM

**RICHTIG GUTES
KOMMT VON HIER!**

GATTRINGER KERZIG

Fleisch und Wurstwaren aus Traismauer

*Wir wünschen ein
frohes Weihnachtsfest und
ein glückliches Neues Jahr!*

Fleischhauerei Gattringer-Kerzig

Hauptplatz 6, 3133 Traismauer

Tel.: 02783 / 72 20 oder 02783 / 62 77, e-mail: gattringer.kerzig@aon.at



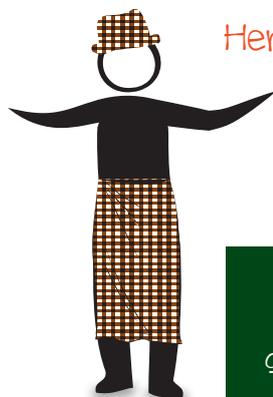
Evelyn Hochsteger
Wiener Str. 14 • 3133 Traismauer
0699/ 10 90 81 82
office@gsundseck.at
www.gsundseck.at

Fr. 25. & Sa. 26. Nov. 2016:

**-10% auf alle
Gewürze!**

da Josef

RESTAURANT
CAFÉ UND GARTEN
REGIONALLADEN



Herzlich Willkommen beim
"da Josef"

A-3133 Wagram/Traisn,
Wachaustraße 61
Mobil: 0676/33 649 60

Hier wird mit
gutem Gewissen
gekocht und gegessen.



LA VITA FITNESS

Training, Gesundheit & Balance

Nußdorfer Str. 8, 3133 Traismauer

0676 / 44 00 514

fitnesslavita@gmail.com

www.lavita-fitness.at



1 Woche kostenlos testen!

Öffnungszeiten: 356 Tage im Jahr - täglich von 06:00 bis 22:00
Traineranwesenheiten: Montag - Freitag 08:00 - 12:00 u. 16:00 - 21:00

SCHMIED UNITED OPTICS AUSTRIA
DIE FACHOPTIKER-KETTE

schenken Sie gutes Sehen



**OPTICARD
GESCHENKGUTSCHEIN**

Einlösen bei
SCHMIED UNITED OPTICS in Traismauer

25. & 26. November 2016:

**FRISÖR
SCHNIPP
SCHNAPP**
TRAISMAUER • ZWENTENDORF

minus 20%
auf alle Frisuredienstleistungen
gültig in allen 3 Schnipp Schnapp Salons

*Mehr als „cut and go“
Ihrem Haar zu liebe!*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Traismauer und Zwentendorf!



Salon Traismauer-Stadt
Venusberger Str. 3
3133 Traismauer

Tel. 02783 / 41 41

Öffnungszeiten:
Di bis Do: 9 - 18, Fr: 9 - 19 Uhr,
Sa: 8 - 12 Uhr



Salon Traismauer-DLZ
Herzogenburgerstr. 45
3133 Traismauer

Tel. 02783 / 829 56 56

Öffnungszeiten:
Di bis Fr: 9 - 18 Uhr,
Sa: 8 - 12 Uhr



Salon Zwentendorf
Hauptplatz 1
3435 Zwentendorf

Tel. 02277 / 20 70

Öffnungszeiten:
Di, Do, Fr: 9 - 18, Mi: 9 - 19 Uhr,
Samstag: 8 - 13 Uhr

Feierliche Erstbeleuchtung des Weihnachtsbaumes
und der Weihnachtsbeleuchtung

Traismauer erstrahlt in weihnachtlichem Glanz



Samstag, 26. November 2016
16:30 Uhr, Hauptplatz Traismauer

Feierliche Erstbeleuchtung des Traismauerer Weihnachtsbaumes und der Weihnachtsbeleuchtung durch Stadtpfarrer Dechant Dr. Josef Seeanner, Bürgermeister Herbert Pfeffer und den Werbeverein Wirtschaft Traismauer mit musikalischer Umrahmung des Musikvereins Traismauer und der Jagdhornbläsergruppe Traismauer.

Für das leibliche Wohl sorgt der Elternverein der Neuen Mittelschule Traismauer.