

# Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2024

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns nach Harmannsdorf im Weinviertel. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Hl. Messe in der Pfarrkirche ein, die dem Hl. Hippolyt und der Hl. Helena geweiht ist. Im Gasthaus Steinacker werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit unseren Berufskolleg:innen austauschen.

Wir laden alle Meisterinnen und Meister recht herzlich zur gemütlichen Adventeinstimmung ein und freuen uns auf Ihr Kommen.

## Programm

**15.00 Uhr** Führung Burg Kreuzenstein, 2100 Leobendorf

Bitte beachten Sie, dass die Burg viele kleine Stufen hat. Personen mit Gehbehinderungen können daher an der Führung leider nicht teilnehmen.

**Ab 16.30 Uhr** Glühwein und Punsch vor der Pfarrkirche Harmannsdorf, Kirchenplatz 1, 2111 Harmannsdorf

**18 Uhr** Hl. Messe in der Pfarrkirche  
Pfarrvikar Mag. Hannes Saurugg  
Musikalische Umrahmung: Gesangs- und Musikverein Harmannsdorf

**19.30 Uhr** Festmenü und gemütliches Beisammensein im Gasthaus Steinacker, Laaerstraße 21, 2111 Ruckersdorf

Eine Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches und ob Sie bei der Führung auf der Burg Kreuzenstein teilnehmen möchten, ist bis spätestens 1. Dezember 2024 im Büro der ARGE Meister NÖ bei Frau Ing. Petra Zeller erforderlich.

Sie können sich gerne auch über die Homepage [www.argemeister.at/Veranstaltungen](http://www.argemeister.at/Veranstaltungen) oder den QR-Code anmelden.



**Preis pro Person: € 40,-**  
(inkl. Essen und Getränke)

**Burgführung pro Person: € 10,-**

## Menü

Herbstlicher Vorspeiseteller  
Rehpastete | Kürbiskonfekt  
gebeizter Saibling | Tartare von der roten Rübe  
Bio – Brot aus Ernstbrunn



Weinviertler Topinambur-Cremesuppe  
Chips | Kernöl

oder

Kräftige Rindssuppe  
Wurzelgemüse | Fleischstrudel



Geschmorte Backerl vom  
Weinviertler Rind  
Erdäpfel – Selleriestrudel  
Herbstgemüse | Zweigeltsafterl

oder

Gebackene Maishendlbrust in der  
Knusperpanade  
gefüllt mit Weinviertler Speck  
Schafkäse | Kürbis  
Petersilienerdäpfel | kleiner Salatteller

oder

Wagram – Lachsforelle sanft gebraten  
auf cremigem Sellerie-Erdäpfelpüree  
Muskatellerschaum | Ofengemüse

oder

Lasagne vom Weinviertler Hokkaido  
mit Brie überbacken | Joghurt dip  
Preiselbeeren | Rucola



Dessertteller  
Bratapfelragout | Schokoladensoufflé  
Lebkuchenparfait



© Pfarrkirche Harmannsdorf



© GH Steinacker