

Der Güssinger Burgbote

Burg Restaurant
GÜSSING
Andrea & Harald Schmiri

+43(0)3322 42579 - burgrestaurant@a1.net

Ausgabe 22 - Mai 2012



Sonnenterrasse

Werte Gäste!

Unsere **Sonnenterrasse** erfreut sich über eine neue Pflasterung und lädt jetzt noch mehr zum Verweilen ein.

Die **vielen neuen Kräuter** auf unsere Burgterrasse können schon begutachtet werden. (Zitronenthymian, Orangethymian, Steinpilzthymian, acht verschiedene Minzen, verschiedene Salbeisorten und besonders stolz sind wir auf unsere Vielzahl von Basilikumsträucher und mehrere Wildkräuter.

Der **Schwerpunkt im Monat Mai** auf unserer Speisekarte ist der **heimische frische Spargel**. (Spargel-Polentastrudel, Spargeltiramisu, Spargelsülzchen,...)

Zum **Muttertag** servieren wir gratis für die Mütter einen speziellen **Muttertags-Eisbecher!**

Burg Restaurant
Highlights
GÜSSING

5. August 2012

BURGTKIRTAG

hl. Messe - Zünftiger Frühshoppen
Spanferkel - Hupfburg - Kirtagsstandl,...

Rezept des Monats

Spargeltiramisu



400 g Spargel geschält,
gekocht, püriert
1 PK Biskotten
700 g Mascarpone
150 g Staubzucker
8 Bl Gelantine

Mascarpone mit Zucker aufrühren und das Spargelmus untermischen. Gelantine einweichen, erwärmen und unter die Masse rasch einrühren.

Terrinenform mit Klarfolie auslegen, eine Schicht Biskotten und Schicht Masse einstreichen. Beliebig oft wiederholen.

Spargel - Polenta Kräuterstrudel



500 g gekochter Polenta
500 g gekochter Spargel
200 g Lauch
200 g Butter
6 Eier
Salz, Pfeffer, Kerbel
Strudelteig

Butter mit Eidotter schaumig rühren, den gedünsteten, kalten Polenta einrühren. Jetzt den Spargel, Lauch und Schnee dazumischen und würzen. Zum Schluss die Masse in Strudelteig füllen und im Rohr bei ca 150 Grad 30 min backen

Kochkurs im Mai !!

Mittwoch 23. Mai '12 - ab 19 Uhr

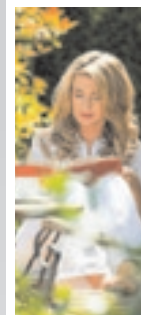
„ **Verschiedene Fleis Zubereitungen,** „



Sie erlernen verschiedene Garstufen beim grillen und braten eines Stück Fleisches, Grillsoßen, Grillbeilagen und Erdäpfelvariationen

Beitrag pro Person € 20,00

Anmeldung: 0664 2835002
(Andrea Schmiri)



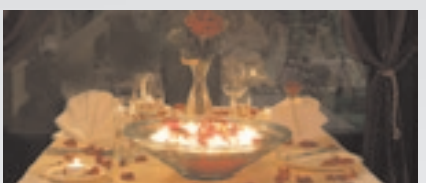
Unsere kleine, feine Burgbücherei hat schon wieder „Nachwuchs,“ bekommen und möchte gerne gelesen werden. Genießen Sie die Atmosphäre auf Burg Güssing und entspannen Sie sich mit einem Buch auf unserer Sonnenterrasse.



GUTSCHEIN

Als Geschenksidee finden Sie verschiedene Geschenkgutscheine auf unserer Homepage

www.burgrestaurant.net



Ganzjährig bieten wir Ihnen

- Unterhaltsame Ritteressen
- Romantikkessen für Zwei
- Verschiedene Wildgerichte vom Gatterwild der Fam. Bernie Kroboth aus Krottendorf

Öffnungszeiten Burgrestaurant:

April bis Oktober

Mo. Ruhetag

Di. bis Fr. 10 bis 18 Uhr

Sa. 10 bis 22 Uhr

So. 10 bis 17 Uhr

Gerne ändern wir unsere Öffnungszeiten für Ihre Reservierung.

Andrea Schmiri: 0664 2835002