MOSTSCHENKE

glanz - pöltl Most & GENUSS

spritzig · fruchtig · frisch

PROGRAMM 2022

www.dermost.at











Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.

Herzlich willkommen ...

... in der Mostschenke Glanz-Pöltl. Nehmen Sie Platz und genießen Sie im gemütlichen Flair typisch steirische hausgemachte Schmankerl. Neben einer g'schmackigen Jause und selbstgebackenen süßen Leckereien steht bei uns vor allem der Apfel in seiner veredelten Form im Mittelpunkt. Alles rund um den Most genießen Sie daher als frisch fruchtigen Begleiter zu unseren regionalen Köstlichkeiten.

MOSTSCHENKE ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag ab 16.00 Uhr Samstag ab 15.00 Uhr GenussBrunch von 09.00 bis 14.00 Uhr (auf Anmeldung) Juni auch montags ab 16.00 Uhr geöffnet





Spritzig - fruchtig - frisch!

Das ist unser Qualitätsversprechen an Sie Eingebettet in den Hügeln des südoststeirischen Vulkanlandes in Petzelsdorf bei Fehring liegt unser Familienbetrieb und produziert für Sie die besten Apfelcider, Moste und Fruchtsäfte. Überzeugen Sie sich selbst!

Seit den 40er Jahren wirtschaften bereits drei Generationen auf unserem Betrieb. Unter Ferdinand Glanz aufgebaut, führt seit 1986 Josef den Betrieb. Gemeinsam möchten wir unseren Betrieb in die Zukunft führen und das weitertragen, was schon vor Jahrzehnten begonnen wurde: "Vom Apfel in die Flasche – Genuss in veredelter Form".

ÖFFNUNGSZEITEN HofLaden

Montag bis Freitag

08.00 bis 12.00 & 13.00 bis 18.00 Uhr

Samstag

08.00 bis 12.00 & 13.00 bis 17.00 Uhr







Genussmonate Juli & August

Apfelmost als perfekter Speisenbegleiter – egal ob Fisch, Schwein, Rind oder Geflügel.

Wir laden Sie zu einer Entdeckungsreise rund um das Steirische Vulkanland ein. Lassen Sie sich fallen und genießen Sie mit steirischen Spitzenköchen laue Sommerabende im Flaier unserer Mostschenke. Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer ausgezeichneten Produkte und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

In den Monaten Juli und August können saisonale Speisen an unseren Koch- oder Grillevents genossen und dazu erlesene Moste verkostet werden.



GenussBrunch



Haben Sie schon einmal einen Brunch in unserer Mostschenke besucht?

Lehnen Sie sich zurück und versuchen Sie sich sonntags an unserem Genuss-Buffet – hausgemachte Schmankerl von deftig bis süß. Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Lieben unsere Leckereien und erleben Sie Most mit all seinen Facetten.

SONNTAGS LAUT ÖFFNUNGSTAGEN

von 09.00 bis 14.00 Uhr. Ab 14.00 Uhr geschlossen. Wir bitten um Anmeldung!



Eröffnungstage [.]

Eröffnungstage 2022

Wir freuen uns, Sie bei uns in der Mostschenke begrüßen zu dürfen. Genießen Sie kulinarische Momente und gemütliche Stunden bei uns!

Öffnungstage im März 2022

11. | 12. | 13. | 18. | 19. | 20. | 25. | 26.

GenussBrunch 13, und 20, März 2022





Frühlingserwachen

Öffnungstage im April 2022

01. | 02. | 08. | 09. | 10. | 22. | 23. | 24. | 29. | 30.

Frühlingserwachen 10. April 2022

Lassen Sie sich auf ein frühlingshaftes 5 Gänge Menü mit frischem Bärlauch, Kräutern, zartem Lammfleisch und zart geräuchertem Forellenfilet ein. Gemeinsam mit Ferdinand Bauernhofer laden wir sie ein, den Frühling zu empfangen, den neuen Jahrgang zu verkosten und die ersten Frühlingsboten zu genießen.

Wir bitten höflichst um Reservierung.



Öffnungstage im Mai 2022

01. | 06. | 07. | 08. | 13. | 14. | 15. | 20. | 21. | 27. | 28. | 29.

Maibock-Grillen 01. Mai 2022 ab 12:00 Uhr

Genießen Sie das erste Rehfleisch des Jahres!

Facettenreich mit frischem Spargel wird das erste Rehfleisch des Jahres am Grill zubereitet und für Sie mit Liebe angerichtet. Gemeinsam mit Ferdinand Bauernhofer freuen wir uns auf Ihre Reservierung.

GenussBrunch 15. und 29. Mai 2022

MuttertagsBrunch

MuttertagsBrunch mit LIVE-Musik: Sonntag, 08. Mai 2022

Wir laden Sie ein, mit einem besonderen Geschenk, Danke zu sagen.



Von Anfang an hast du im Leben Mit deiner Liebe mich umgeben, hat deine Hand mich sanft geführt, dein warmes Lachen mich berührt.

Noch immer stehst du mir zur Seite, mein Glück ist deine größte Freude. Die Worte wollen mir nicht reichen, dir meine Dankbarkeit zu zeigen. Drum laden wir dich zum Brunchen ein, es wird ein toller Sonntag sein.

All inklusive EUR 35,50



Spargel & Erdbeere

Öffnungstage im Juni 2022 (auch montags)10. | 11. | 12. | 13. | 16. | 17. | 18. | 20. | 24. | 25. | 26. | 27.

GenussBrunch 12. und 26. Juni 2022

Kellerstöckel-Hoamsuachen So, 5. Juni 2022

Rind, Fisch und Apfelmost 16. Juni 2022

Im Genussmonat Juni dürfen wir Sie auch montags in unserer Mostschenke begrüßen, genießen Sie Elisabeth's Burger Variationen und dazu ein erlesenes "Schluckerl Steirermost"
Wir freuen uns Sie ab 16.00 Uhr begrüßen zu dürfen.





Frohnleichnams-Grillen

16. Juni 2022 | ab 12.00 Uhr

Wenn Rindfleischspezialitäten auf Fischspezialitäten aus dem steirischen Vulkanland aufeinandertreffen, sind Sie am 16. Juni bei uns richtig. Wir präsentieren das Beste von Rind und Fisch und dazu ausgezeichnete Moste aus der Region, wir freuen uns für Sie einen Tisch reservieren zu dürfen.



Ihr feierlicher Anlass

Ob Taufen, Hochzeiten, Familienfeiern oder Geburtstage – feiern Sie bei uns Ihre privaten Anlässe und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir und unser Team gestalten mit Ihnen gemeinsam Ihre persönliche Feier. Unser neu gestalteter Saal bietet Platz für 120 Gäste und wird für Sie reserviert und individuell gestaltet.



JEDEN MONTAG

BURGER

MOST BURGER

Brötchen bestreut mit Kürbiskernen, Geselchtem, Moastabratl oder Schweinsbraten, Käse, saisonal garniert, Cocktailoder Kräutersauce

VEGGIE BURGER

Brötchen bestreut mit Sesam, Käferbohnenpüree-Laibchen, Schafskäse, saisonal garniert, Kürbiskernpesto oder Pfirsich-Chilimarmelade

GENUSS BURGER





Sommerfest - MostErleben

02. Juli 2022 - Beginn 16.00 Uhr

Unter dem Motto "MostErleben" laden wir zum Hoffest rund um unsere Mostschenke ein und freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Es erwarten Sie kulinarische Genüsse, bei Live Musik, GinBar, SpritzerBar und vielem mehr, lassen Sie sich bei uns nieder und starten Sie mit uns in den Sommer.





Sommernachtsabende

In den Monaten Juli, August und September dürfen wir zu lauen Sommerabenden einladen und kulinarischen Highlight wie Fisch, Schwein oder Hendl. Es freut uns Spitzenköche der Region bei uns begrüßen zu dürfen, mit denen wir gemeinsam für stimmungsvolles und kulinarisches Urlaubsflair in unsere Mostschenke sorgen werden.

Dalmatinischer Abend 07. und 28. Juli 2022

Kroatische Küsten, Kieselstrände und leises Rauschen des Meeres – Goldbrassen, Calamari, Garnelen oder Muscheln, wir servieren Ihnen Dalmatien am Teller. Genießen Sie Dalmatien in der Mostschenke.



Sommernachtsabende

Dalmatinischer Abend "Fisch trifft Lamm" 04. und 25. August 2022

Cocktails an unserer Bar.

Noch einmal möchten wir Sie mit dem Thema "Fisch trifft Lamm" in den Urlaub verführen.

Genießen wir gemeinsam dalmatinische Spezialitäten und sommerlichen Flair bei uns in der Mostschenke!

Gemeinsam mit Ferdinand Bauernhofer kredenzen wir sommerliche Gerichte mit verführerischen

Wir bitten höflichst um Reservierung



Ferdinand Bauernhofer

Ich darf mich vorstellen!

Mein Name ist Ferdinand Bauernhofer, ich bin im Almenland aufgewachsen und habe den Beruf Koch gelernt. WARUM? Weil man auf der ganzen Welt arbeiten kann! Weil einem große Aufstiegsmöglichkeiten bevor stehen! Weil man dort arbeitet, wo andere Urlaub machen! Weil KOCHEN Leidenschaft, Kreativität, Ausdauer, Feingefühl, Sensorik, Lust und ständige Veränderung in sich birgt! Ich weiß, dass das Kochen im Garten, also auf unseren Feldern, bei unseren Tieren und an den Quellen unseres Wassers beginnt und dass es zu den schönsten Dingen unserer Zeit gehört.

Lö[ke] – Schauküche & Kochschule in Lödersdorf, Lödersdorf 38, A-8334 Riegersburg, www.loeke.at, ferdinand.bauernhofer@loeke.at





Kürbis & Lamm

Öffnungstage im September 2022

16. | 17. | 18. | 23. | 24. | 25. | 30.

Kürbis und Lamm 23. September 2022

Genießen Sie laue Spätsommerabende in der Mostschenke und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Im Monat September haben wir uns den Kürbis in die Küche geholt und kredenzen Ihnen feine, verspielte Kreationen Rund um Kürbis und Lamm.

GenussBrunch 18. und 25. September 2022



► Most & Jazz trifft Kulinarik

03. September 2022 ab 16.00 Uhr

Wir laden Sie ein, spitzen Kulinarik, gemütliches Flair und chillige House Musik bei uns zu genießen und dabei die Eröffnung von Most & Jazz zu feiern. Gemeinsam mit unseren GenussPartnern freuen wir uns auf einen kulinarisch-chilligen Spätsommerabend.

ACHTUNG: Nur begrenzte Karten erhältlich Opening-Ticket EUR 65,– im Preis inkludiert: Eintritt, all you can eat and drink



Kürbis

Öffnungstage im Oktober 2022

01. | 07. | 08. | 09. | 14. | 15. | 16. | 21. | 22. | 28. | 29. | 30.

GenussBrunch 16, und 30, Oktober 2022

Herbst am Berg 09. Oktober 2022

Wanderung bei Sturm, Kastanien und guter Jause. Die Wanderung findet bei jeder Witterung statt – mit großem Gewinnspiel. Spanferkel-Grillerei mit Bgm. Johann Winkelmaier in der Mostschenke.





Lisa Bauer

Gin & Bitter made in Hatzendorf/Styria

DeVin steht für erstklassige und sauber produzierte Destillate. DeVin hat sich den Craft Spirits verschrieben, dies bedeutet charakterstarke und rohstoffabhängige Individuen in Form von Gin, Bitter & Wermut.

"Hinter jedem meiner Produkte steckt eine kleine Geschichte. Dies macht die Geister nicht nur besonders, sondern jedes Mal ein bisschen anders. Empirisch nicht erklärbar, für mich jedoch echte Craft Spirits. Kontinuität sucht man bei DeVin vergebens!" www.devin-gin.at



Pet Nat

Pet Nat ist die Abkürzung für Pétillant Naturel. Das heißt auf französisch "natürlich perlend" und bezeichnet Schaumweine, deren Perlage (also die Kohlensäurebläschen) das Ergebnis einer Flaschengärung nach der sog.

Méthode Rurale

wörtlich übersetzt "ländliche Methode" und als solche die vielleicht älteste Form der Schaumweinbereitung. Der gärende Most wird (ohne Dosage!) in Flaschen gefüllt, diese werden mit einem Kronkorken verschlossen.





Früher in jedem Haus als Haustrunk, dann einige Zeit fast vergessen und jetzt wieder in neuer Form und neuem Geschmack immer beliebter: Der Most, auch Apfelwein genannt, erlebt seine Renaissance. Weg von alten Vorurteilen und den jungen, fruchtigen, spritzigen Most salonfähig machen, das setzen sich diese Qualitätsmostproduzenten in der Steiermark zum Ziel. Auf allerhöchste Qualität wird schon bei der Auswahl der Äpfel geachtet, wobei auch alten, steirischen Sorten Beachtung geschenkt wird. Mit der Marke STEIRERMOST haben sich 9 Mostproduzenten der Steiermark zusammengeschlossen, um den neuen Most gemeinsam zu repräsentieren. www.steirermost.at



Red Love Gin — imaGine

Genießen Sie feine Wacholderbeere mit frisch-fruchtigen Apfelnoten, gespritzt mit fein moussierendem Tonic auf Eis – so servieren wir für Sie unseren GIN IN LOVE:

- 4 cl imaGINe
- 2 cl Red Love Apfelsaft
- 0,2 | Indian Tonic Water

... und am Ende ergab alles einen GIN.







Wild

Öffnungstage im November 2022

06. | 13. | 20. | 27. - Beginn 12 Uhr

"Wild geht's her" in der Mostschenke, wenn wir zum Mittagstisch laden.

Passend zur Jahreszeit servieren wir alles Rund ums Wild und Gansl, dazu geschmackvolle Beilagenkreationen.

Genießen Sie den Herbst in vollen Zügen nicht nur in der Natur, sondern auch mit geschmackvollen Schmankerln am Teller.



Übersicht Termine

GenussBrunch-Termine IMMER SONNTAGS LAUT ÖFFNUNGSTAGEN

von 09.00 bis 14.00 Uhr. Ab 14.00 Uhr geschlossen.

März 13. und 20.03.2022

April 24.04.2022

Mai 29.05.2022

Juni 12. und 26.06.2022

Juli 04.07.2022

August 15. und 22.08.2022 (Jazz-Brunch)

September 18. und 25.09.2022

Oktober 16. und 30.10.2022

November 07. und 14.11.2022



· Ubersicht Genusstage

März Strudel

Alles rund um den Strudel

April Frühlingserwachen

10.04.2022

Mai Spargel

Maibock-Grillen – 01.05.2022 Muttertagsmenü – 08.05.2022

Juni Spargel & Erdbeere

Kellerstöckel-Hoamsuachen – 05.06.2022 Rind, Fisch und Apfelmost – 16.06.2022

Juli Sommernachtsabende

Dalmatinischer Abend – 07.07 und 28.07.2022

August Sommernachtsabende

Dalmatinischer Abend – 04.08.und 25.08.2022

September Kürbis & Lamm

Kürbis und Lamm - 23.09.2022

Oktober Kürbis

Herbst am Berg - 09.10.2022

November Wild

Wild geht's her – 06., 13., 20. und 27.11.2022





Petzelsdorf 38 8350 Fehring, Austria +43 (0) 664 18 01 646

office@dermost.at

Most ist nicht gleich Most.



Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.