

glanz-pöltl

fein speisen | stilvoll feiern | genuss ab hof



STILVOL
FEIERN

EUER HOCHZEITSTAG BEI UNS. Feiern mit Herz und Geschmack.

„Der Hochzeitstag ist wohl einer der schönsten Tage im Leben. Mir macht es Spaß, diesen Tag kulinarisch mit unseren hausgemachten Spezialitäten zu verschönern.“

- Michael Pöltl, Mostbauer & Koch



Unvergessliche Glanzmomente.

Habt ihr Lust auf eine Traumhochzeit? Wunderbar, wir auch! Als bekennende Ja-Sager und notorische i-Tüpferl-Reiter beim Planen und Umsetzen geben wir alles, um euren Hochzeitstag zu einem unvergesslichen Fest zu machen. Denn geheiratet wird ja nicht alle Tage und da soll schon alles passen, finden wir. Manche munkeln ja, unsere Location und die sagenhafte Aussicht auf die umliegende Hügellandschaft allein sind schon ein Bund für die Ewigkeit. Geheiratet wird bei uns jedenfalls oft und gerne. Als Ort des Genusses und der Geselligkeit gehen Herz, feinstes Essen und edle Tropfen vom Apfel Hand in Hand. Ob ungezwungen im Freien am OFYR oder eleganter mit 5-Gänge-Menü: Feiern wir gemeinsam das Leben und die Liebe. Wir freuen uns auf euch!



Eigentlich ...

... sind wir eine Mostschenke mit langjähriger Tradition. Ein Familienbetrieb in dritter Generation. Ein Ort der Gastfreundschaft, Geselligkeit und der Gemütlichkeit, zwischen Hügeln und alten Streuobstwiesen in Petzeldorf bei Fehring. Eigentlich. Aber wie so vieles im Leben sind wir ganz viel mehr. Seit wir denken können, wird bei uns Schnaps gebrannt und mit Schnapskarten gespielt. Seit einiger Zeit experimentieren wir auch vermehrt in der Küche. Da kommt es durchaus vor, dass sich bei uns im Stüberl eine g'schmackige Brettljause den Tisch mit einem 5-Gänge-Themenmenü teilt. Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Geburtstag oder Weihnachtsfeier: Bei uns könnt ihr das Leben und die Liebe feiern. Oder mit der Familie auch einfach mal nach Herzenslust brunchen. Immer mit dabei: Der Apfel in purer oder veredelter Form. Der steckt irgendwie in unserer Genuss-DNA. Als Mehlspeise nach Omas Rezept, als erstklassiger Most, Apfelmus, Frizzante oder Fruchtsaft begleitet er unsere hausgemachten kalten und warmen Speisen.

Bei uns spielen wir „ein Prost der Genüsslichkeit“ – für unvergessliche Herzensmomente.



Eure Traumhochzeit bei uns



Unser stilvoll-moderner Festsaal mit gemütlicher Holzvertäfelung ist ein echtes Partychamäleon. Er bietet Platz für bis zu 110 Gäste und präsentiert sich jedes Mal im neuen Outfit - immer aber so, wie ihr es gerne hättet. Da ziehen sich mitunter auch die Holzstühle ihr schönstes Hussenkleid an und tanzen mit der Lebenslust um die Wette. Bis das letzte Prosit gesungen ist, süße Tortenkrümel zerdrückt am Boden liegen und die schönsten Erinnerungsfotos für die Ewigkeit geknipst sind.

WAS WIR EUCH BIETEN:

- Exklusives Ambiente im Festsaal mit Platz für bis zu 110 Gäste
- Bestuhlung
- Ton- und Lichttechnik im Saal
- Festlich arrangierte Tafel (5 Gänge eingedeckt)
- Separater Buffetraum
- Gratis WLAN
- Freies Parken für alle Hochzeitsgäste
- Kochen am offenen Feuer mit dem OFYR
- Kinderzimmer mit TV und Fire TV Stick
- Großer Spielplatz
- Kühlmöglichkeiten für euer Dessert
(gerne auch schon vor der Veranstaltung)
- persönliche Beratung von der Planung bis zur Umsetzung - inkl. Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten rund um unseren Betrieb und weiteren Partner:innen in der Region



€ 1100,-

Standesamtliche Trauung bei uns



Die Trauung kann bei uns im neu errichteten Pavillon im Grünen abgehalten werden, eine Gehminute vom Festsaal entfernt:

- Romantischer „Traubogen“
- Bestuhlung für Brautpaar und Beistände
- Sesselhussen für Brautpaar und Beistände
- Mikrofon (akkubetrieben)
- „Altartisch“ mit Tischtuch
- Sitzbänke für eure Gäste
- Strom für Musiker:innen

€ 150,-



„come together“ - zum Aperitif

Als kleine Einstimmung wird unser Angebot an verschiedenen Aperitifs mit Produkten aus unserem eigenen Garten die Herzen höher schlagen lassen. Verrechnung nach Aufwand.

SCHAUMWEINE:

- RedLove Frizzante – Apfelschaumwein aus der Sorte RedLove
- Magdalena – Apfelschaumwein
- Johanna – Traubenschaumwein
- Pet Nat – Apfelschaumwein in Flaschengärung
- Synergie – Apfelschaumwein versetzt mit Kräutern

UNSER FRUCHTSOFT- UND NEKTAR SORTIMENT:

- Apfelsaft • Apfel-Holundersaft • Pfirsichnektar • Apfel-Traubensaft
- Zwetschkennektar • Birnennektar

UND DAZU NOCH:

- Mineralwasser
- Bier vom Fass – Puntigamer oder Stiegl
- Most- und Weinspritzer
- Aperolspritzer
- Hugo

GERNE SERVIEREN WIR EUCH ZUM APERITIF:

- Jourgebäck
- Verschiedene Canapés oder Bruschetta
Fisch, Rind, Schwein, vegetarisch oder vegan – lasst euch überraschen
- Schnitzel- oder Leberkässemmerl
- Zucchinisemmerl – vegetarisch

NEU: Eisbecher von Haberl & Fink's – der Genuss an heißen Tagen –
diverse Sorten € 4,30

GASTHAUS
HABERL & FINK'S
DELIKATESSEN



Euer Hochzeitsbuffet



Anbei findet ihr eine Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und Dessertvariationen aus unserer Küche.

All unsere Speisen werden laktosefrei zubereitet. Gerne servieren wir zudem vegetarische oder vegane Speisen. **Spätestens zehn Tage vor eurer Veranstaltung** bitten wir um Übermittlung der Anzahl an vegetarischen bzw. veganen Speisen.

Vorspeisen

FLEISCH & FISCH

- Roastbeef vom Galloway Rind, Balsamico-Pilze, Aioli, frittierter Rucola, Safranrettich, Jus-Lack
- Tatar von der Forelle, Duxelle von Gartengurke und gelber Rübe, Knusper-Hausbrot, Marinade süß-sauer, Radieschen, Birnenchutney
- Tatar vom Fehringer Galloway Rind, gebeizte Eidottercrème, eingelegte Zwiebel, Salsa Verde, Sauerrahmgel, Gemüsevielfalt
- Knusprige Garnelen-Teigtascherl, zarter, goldbrauner Teig, Harissa Öl, Zitrone, Ratatouille

VEGETARISCH

- Rote-Rüben-Carpaccio, Grünzeug, Trüffel-Mayonnaise, Apfel-Zwiebel-Marmelade, Knusper-Reiskaviar
- Cremige Burrata aus Apulien, konfierte Paradeiser, Curry-Aioli, Bauernbrot-Crostini, Walnusspesto, junger Spinat
- Gebackene Steirererbsbällchen, Asia-Gemüse, Miso-Mayonnaise, Sesamdressing



Suppen

- Hochzeitssuppe (Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten, Fleischstrudel)
- Saisonale Crèmesuppe (z.B. Spargel, Kürbis, Topinambur, Erdäpfel), Sauerrahm-Espuma, Bauernbrot-Crumbles, Kräuteröl
- Fischsuppe nach Art des Hauses aus Fluss und Meer, Tomaten-Crostini, Basilikumpesto

Hauptspeisen

FLEISCH & FISCH

- Edelteile vom Fehringer Galloway Rind im Ganzen rosa gebraten, Rinderfilet (Aufpreis)
- Vulkanlandschwein:
Filet mit oder ohne Speckmantel, im Ganzen gebratener Schweinerücken, Schopfsteak, Bauchfleisch
- edel:fisch:
Lachsforelle, Forelle, Saibling
- Aus dem Meer:
Garnelen, Calamari, Muscheltopf, Filet von der Goldbrasse oder Wolfsbarsch
- Steirerhuhn:
Oberkeule ausgelöst mit Haut oder Brust

VEGETARISCH

- Saisonale Lasagne (z.B.: Spinat, Spargel, Kürbis)
- Grillkäse
- Saisonales Risotto (z.B.: Spargel, Pilze, Kürbis, Paradeiser, Zucchini)
- Gefüllte Teigtascherl mit Kürbis und Frischkäse oder Paradeiser und Frischkäse, braune Butter, Kräuter, Zitronenöl
- Saisonaler Gemüsestrudel
- Mangold-Erdäpfel-Knoblauch-Gemüse
- Erdäpfel-Gnocchi à la crème

Beilagen vom Buffet

- Butterreis oder Erbsenreis
- Kräuter-Ofenkartoffeln
- Trüffelpürree
- Serviettenschnitte
- Buntes Gartengemüse
- Süßkartoffelcrème
- Hauspommes mit Schale und Hausgewürz
- Zitronenpolenta

Wir freuen uns über jede Anregung zu unserem Angebot und werden diese gerne an eurem Buffet umsetzen.

Hausgemachte Saucen

- Rotwein-Jus
- Pfefferrahmsauce
- Fischsafterl
- Schwammerlsauce
- Kräuterbutter

Dessert vom Buffet

- auf Anfrage

Bei all unseren Speisen lassen wir der Kreativität freien Lauf und so kommen immer wieder neue, schmackhafte Gerichte hinzu. Fragt einfach nach, ob es auf unserer Speisenkarte etwas Neues gibt.



Kaffee

Gerne servieren wir Kaffeespezialitäten zum Dessert;
Abrechnung nach Verbrauch.



Mitternachtsbuffet

- Gulaschsuppe mit Gebäck
- Erdäpfelgulasch
- Hendlkeule paniert
- Pizza-Buffet (verschiedene Sorten, z.B. mit Haussalami, Schinken, Champignons, Mais, vegetarisch)
Basis: Tomatensauce, Mozzarella und Rucola
- Steirer-Kebap (mit Chopsalad, Coleslaw und hausgemachten Dips)
auch vegetarisch mit Grillgemüse oder Schafskäse möglich

Gerne nehmen wir Wünsche und Ideen entgegen.



Bargetränke

Liebe Gäste, gerne servieren wir euch verschiedenste Longdrinks an unserer Bar, welche nach Verbrauch verrechnet werden. Viele Getränke richten sich nach neuesten Trends, deshalb gilt die folgende Auflistung nur als momentane Option. Gerne können wir auf Wunsch die Auswahl an Bargetränken erweitern.

- Gin Tonic on ice
- DeVin Spirits: Señora, Señor
- RedLove Gin - Mostschenke glanz-pöltl
- Averna Sour on ice
- Mosperol - Aperol, SteirerCider und Soda
- HUMO - Holunderblütsirup, Apfelfrizzante und Soda
- Lillet RedLove Spritz - Lillet mit Schweppes und RedLove-Frizzante
- Wermut Spritz - Wermut mit Schweppes und Apfelcider

Wein

Unser Weintresor lagert ausgezeichnete Weine aus der Region. Wir freuen uns, mit euch eine Auswahl an verschiedenen Weiß- und Rotweinen für eure Gäste zusammenstellen zu dürfen. Gerne könnt ihr Weine vom Winzer eures Vertrauens mitbringen und bei uns vorkühlen, wobei wir uns erlauben, hier ein Stoppelgeld von € 15,- pro Flasche zu verrechnen.



Kontakte für euer Fest



FOTOS

Jean Van Lülik PHOTOGRAPHER

office@jeanvanluelik.at

Tel.: +43 664 88 71 7901

Die Fotomanufaktur - Anja König

office@diefotomanufaktur.at

Tel.: +43 660 20 00 515

Timelens Memories - Foto & Film

info@timelensmemories.com

Tel.: +43 678 68 04 941

Marco Stix

office@klangundbild.net

Tel.: +43 664 22 63 459

MUSIK

DJ Marco Stix

office@klangundbild.net

Tel.: +43 664 22 63 459

2KW - Gernot Resch

Tel.: +43 664 88 55 2289

SIXGIN | Florian Josefus

contact@sixgin.at

Tel.: +43 664 169 07 90

MORITZ FIALA

info@moritz.fiala.com

Tel.: +43 676 721 42 89

DESSERT

Süßes Kama

www.suesses-kama.at

Tel.: +43 664 52 56 527

Winkler Bäckerei-Konditorei-Café

www.winkler-fehring.at

Tel.: +43 664 31 55 2263

Design Cakes&Sweets by Kathi Winkler

kathiscakesandsweets@gmail.com

Tel.: +43 664 96 05 182

Einfach FiTZ die Zuckerbäcker

office@einfach-fitz.at

Tel.: +43 3152 24 78

STANDESAMT

Standesamt Fehring

Grazer Straße 1 | 8350 Fehring

Tel.: +43 3155 24 83

TAXI

Busunternehmen Robert Sapper

Tel.: +43 664 63 03 774

Taxi Paier

Tel.: +43 664 91 26 959

Taxi Hard

Tel.: +43 660 91 21 312

UNTERKÜNFTEN IN DER NÄHE

Weinbau Kahr

office@weinbau-kahr.at

Tel.: +43 3155 20 44

Landhaus Austria

landhaus.austria@aon.at

Tel.: +43 664 30 18 431

Vulkanlandhotel Legenstein

info@legenstein.at

Tel.: +43 3159 22 20

Gasslwirt Fehring

office@gasslwirt.com

Tel.: +43 3155 23 58

Gasthof Höfler

barbara.hoefler@gmail.com

Tel.: +43 3157 24 35

Lava Inn Hotel Feldbach

info@lava-inn.at

Tel.: +43 3152 20 83 90

ZAUBERER

Christoph Kulmer

magic@christoph-kulmer.com

Tel.: +43 664 42 36 798

Benjamin Sauseng

office@bensmagic.com

Tel.: +43 660 65 38 428



Zusatzleistungen

- Sesselhussen weiß à € 5,-
- Tischtuch weiß à € 10,-
- Stoffservietten weiß à € 5,-

Allgemeines

- Kinder unter 6 Jahren (gratis)
- Kinder von 7 bis 12 Jahren (nach Alter verrechnet)
- Aufbau ab Freitag 09.00 Uhr vor der Veranstaltung möglich
- Abbau - nach Rücksprache

Unsere Speisen bereiten wir aus frischen Zutaten unserer Qualitätsproduzenten aus der Region zu. Produkte, die wir selbst sehr wertschätzen. Deshalb ist es uns auch ein großes Anliegen, so nachhaltig und ressourcenschonend wie möglich zu arbeiten und keine großen Mengen an Essensresten zu verschwenden.

Wir bitten euch daher, uns die genaue Anzahl an Gästen **spätestens zehn Tage vor der Veranstaltung** bekannt zu geben, damit wir zeitnah und möglichst genau die gewünschten Speisen kalkulieren können (die Abrechnung der Speisen erfolgt nach der bekanntgegebenen Gästeanzahl).



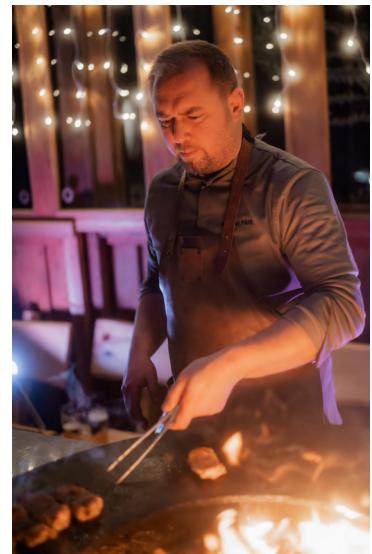
Wir freuen uns auf euch!

Und darauf, den schönsten Tag in eurem Leben mit euch ausrichten zu dürfen!

Michael Pörtl

+43 664 180 16 46 | office@dermost.at

www.dermost.at



IMPRESSIONEN