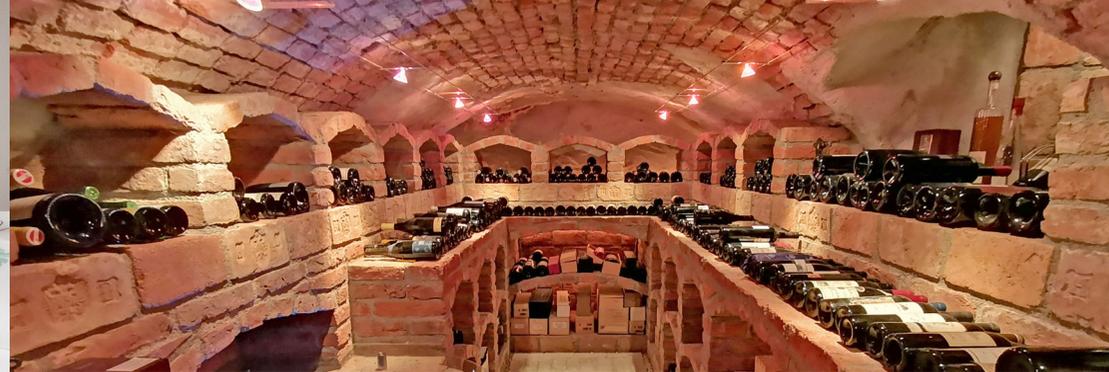




## GasthausMossauer

Ob in der „Alten Gaststube“, Wintergarten, Stüberl, Steirersaal oder im Weinkeller - bestimmt finden Sie die passende Location für Ihre Gruppe. Reservierung erforderlich.



## Feiern

Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum, Weinverkostung oder einfach auch mal ohne Anlass gemütlich zusammenkommen – unser Gasthof bietet für jede Feierlichkeit das passende Ambiente.

## Unser Angebot

## Schlafen

St. Marein-Feistritz ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Vielfalt des Murtales zu erkunden. Und am Ende eines aufregenden Tages erwartet Sie ein gemütliches Bett in einem liebevoll eingerichteten Zimmer.

## GasthausMossauer & WeinoThek

Dorfstraße 28 | 8733 St. Marein-Feistritz

Tel.: 0664 / 46 36 148

E-Mail: [info@gasthaus-mossauer.at](mailto:info@gasthaus-mossauer.at)

[www.weinothek.at](http://www.weinothek.at) | [www.gasthaus-mossauer.at](http://www.gasthaus-mossauer.at)

Kein à la carte - warme Küche nur auf Reservierung.



## WeinoThek

Das Kellergeschoß unseres Gasthauses widmet sich ganz der WeinoThek. Eine beachtliche Sammlung an verschiedensten heimischen und internationalen Weinen warten darauf, geöffnet zu werden!



## GasthausMossauer

*Gemütlich beim Wirt.*



**WeinoThek**  
AUSGEWÄHLTE WEINE



## Gemütlich beim Wirt.



Gelegen in St. Marein-Feistritz, mitten im grünen Herzen Österreichs und umgeben von den Seckauer Alpen, führen wir unser Gasthaus in der vierten Generation als traditionellen Familienbetrieb. Eng mit der Region und ihren Traditionen verbunden, ist es uns ein Anliegen, unseren Gasthof authentisch und regionsverbunden zu betreiben.

## Reservieren Sie Ihr persönliches Weinerlebnis!

### **(W)einErlebnis "Heimische Schmankerl"**

Bekannte heimische Rebsorten treffen auf autochthone Schmankerl. Weinakademiker Hannes Mossauer begibt Sie auf eine Weinreise quer durch Österreich!

(Aperitif, 3 Weißweine, 4 Rotweine, inkl. Wasser und Gebäck) **pro Person € 29,00**

### **(W)einErlebnis "Österreich gegen den Rest der Welt"**

Der Vergleich von Österreich mit anderen Weinbauländern bietet ein großes Spektrum an Möglichkeiten. Lassen Sie sich auf einen spannenden Länderkampf ein, vielleicht finden Sie genau so Ihren neuen Lieblingswein.

(Aperitif, 3 Weißweine, 4 Rotweine, inkl. Wasser und Gebäck) **pro Person € 39,00**

### **(W)einErlebnis "Best of WeinoThek"**

Ein Weinerlebnis der besonderen Art. Große Namen wie Tement & Gesellmann dürfen nicht fehlen, aber auch so mancher Geheimtipp, wie der 2009 Château La Tour Figeac aus dem Saint-Emilion, finden sich in der Verkostung. In edlen Zaltogläsern erleben Sie nationale sowie internationale Spitzen-Weine, sowie die ein oder andere Rarität aus unserem Gewölbekeller.

(Aperitif, 3 Weißweine, 4 Rotweine, inkl. Wasser und Gebäck) **pro Person € 49,00**

### **Dazu empfiehlt der Wirt:**

Steirisches Genussbrettl mit frischem Backhendl & Kartoffelsalat **€ 16,80 / Person**  
Ofenfrisches Schweinsbrat'l mit Erdäpfel & Stöcklkraut **€ 12,50 / Person**  
Mariniertes Saiblingsfilet mit Vogersalat und Kernöl **€ 8,50 / Person**

### **Zahlreiche Schmankerl können auf die Verkostung abgestimmt werden:**

- Bio-Welsfilet aus unserer Gemeinde
- Geschmorte Ochsenbackerl auf cremigem Polenta
- Tafelspitzsülzchen mit hausgemachten Brotchip
- Ausgewählte Käsespezialitäten & vieles mehr

ab 6 Personen

## „Specials“ inklusive Kulinarik

### **(W)einErlebnis „Bella Italia auf steirisch“**

Eine „steirisch-italienische“ Genussreise der besonderen Art. Genießen Sie das „Dolce Vita“ auch zu Hause - bekannte Weinbauregionen wie die Toskana oder das Piemont sind natürlich vertreten, der Wirt öffnet dabei auch das eine oder andere unbekannte Tröpfel!

Aperitif, 3 Weißweine, 4 Rotweine, Steirisches Antipasti Buffet inkl. Dessert, Café Corretto)

**pro Person € 78,00**

### **(W)einErlebnis „Vergessene Rebsorten“**

Welschriesling, Weissburgunder und Zweigelt sind bestimmt nicht Teil dieser Verkostung. Wenn Sie aber Sauvignon Gris, Rotgipfler oder Cabernet Franc verkosten wollen, dann wird dieser Abend bestimmt (W) ein Erlebnis! Lassen Sie sich überraschen...

(Aperitif, 4 Weißweine, 3 Rotweine, Digestif, 3 Gänge aus Omas Kochbuch)

**pro Person € 88,00**

