

MOST &  GENUSS

glanz-pörtl

PROGRAMM 2024

www.dermost.at



Der Apfel fällt nicht
weit vom Stamm.

Herzlich willkommen ...

... in der Mostschenke Glanz-Pörtl. 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

geöffnet von 01.03. - 13.05.2024

Freitag ab 16.00 Uhr

Samstag ab 15.00 Uhr

GenussBrunch von 09.00 bis 14.00 Uhr (auf Anmeldung)

Montag 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 Apfelsider, Moste und Fruchtsäfte. Überzeugen Sie sich selbst!

Seit den 40er Jahren wirtschaften bereits drei Generationen in unserem Betrieb. Unter Ferdinand Glanz aufgebaut, führte ab 1986 Josef den Betrieb. Gemeinsam möchten wir das weitertragen, was schon vor Jahrzehnten begonnen wurde: „Vom Apfel in die Flasche – Genuss in veredelter Form“. Seit 2024 leitet Elisabeth das elterliche Unternehmen und tritt somit in die Fußstapfen ihres Vaters und Großvaters.

ÖFFNUNGSZEITEN HofLaden

Montag bis Freitag

08.00 bis 12.00 & 13.00 bis 18.00 Uhr

Samstag

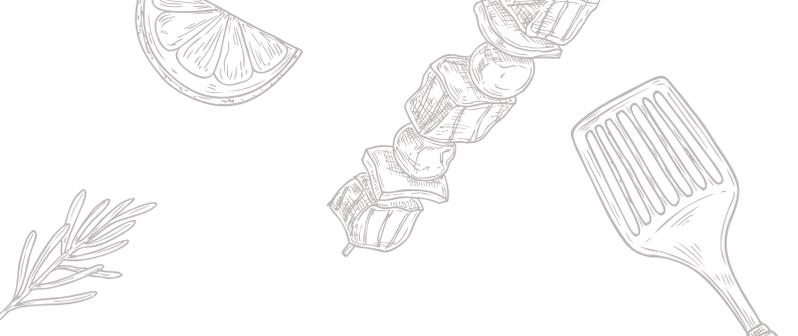
08.00 bis 12.00 & 13.00 bis 17.00 Uhr





*„Jedes Fest ist etwas Besonderes.
Ich verwöhne unsere Gäste gerne mit
frischen, hausgemachten Spezialitäten
aus eigenem Anbau.“*

- Michael Pörtl, Mostbauer & Koch

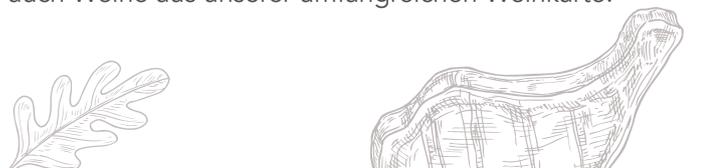


Genusstage in der Mostschenke

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

Wir laden Sie zu einer Entdeckungsreise rund um das Steirische Vulkanland ein. Lassen Sie sich fallen und genießen Sie laue Abende im Flair unseres Gastgartens. Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer ausgezeichneten Produkte und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

In den kommenden Monaten können saisonale Speisen an unseren Koch- oder Grillevents genossen werden. Dazu servieren wir Ihnen erlesene Moste wie auch Weine aus unserer umfangreichen Weinkarte.





EUR
32,50

Haben Sie schon einmal einen Brunch in unserer Mostschenke besucht?

Lehnen Sie sich zurück und versuchen Sie sich sonntags an unserem Genuss-Bruffet – hausgemachte Schmanckerl von deftig bis süß. Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Lieben unsere Leckereien sowie warme Schmanckerl zu Mittag. Erleben Sie Most mit all Ihren Facetten.

SONNTAGS LAUT ÖFFNUNGSTAGEN

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

GenussBrunch

03



Genussmonat MÄRZ

Eröffnungstage

Eröffnungstage 2024

Wir freuen uns, Sie bei uns in der Mostschenke begrüßen zu dürfen. Unter dem Motto „ALLES NEU“ genießen Sie kulinarische Momente und gemütliche Stunden bei uns!

Öffnungstage im März 2024

01. | 02. | 03. | 04. | 08. | 09. | 10. | 11.
15. | 16. | 17. | 18. | 22. | 23. | 24. | 25.

GenussBrunch 03. | 10. | 17. | 24. März 2024



04

Genussmonat APRIL

Frühlingserwachen

Öffnungstage im April 2024

05. | 06. | 07. | 08. | 12. | 13. | 15. | 19.
20. | 21. | 22. | 26. | 27. | 28. | 29.

Im April bieten wir, neben unserer Speisekarte, eine kleine Karte mit besonderen Frühlingsspezialitäten an. Eine Auswahl an rosa gebratenen Edelteilen vom eigenen Lamm, eine kräftige Consommé, herzhafte Bärlauch Gnocchi mit Bio Saiblings Filet und Radieschen Ragout, Sellerie Carpaccio, Bärlauch Pesto, Frühlingssalat, Asmonte und noch viele weitere genüssliche Speisen warten auf Sie.

GenussBrunch 07. | 21. | 28. April 2024

Ostern geschlossen

05



Genussmonat MAI

Spargel

Öffnungstage im Mai 2024

02. | 03. | 10. | 11. | 12.

Grillopening 01. | 09. | 30. Mai 2024 ab 12:00 Uhr

Facettenreiche Gerichte mit Reicher's bestem Spargel

Lassen Sie sich verwöhnen mit Tatar vom Maibock, Preiselbeermayo, eingelegtem Gemüse oder einem knackigem bunten Spargelsalat. Als Hauptspeise kredenzen wir eine Auswahl an Edelteilen vom Maibock, heimischen Süßwasserfisch und saisonale Beilagen.

GenussBrunch 12. Mai 2024 – Muttertag

Kellerstöckl hoamsuachn 2024 Sonntag, 19. Mai 2024



Wir bitten höflichst um Reservierung.



MuttertagsBrunch

MuttertagsBrunch mit LIVE-Musik:

Sonntag, 12. Mai 2024

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 39,50

Im Preis inkludiert sind alle Speisen vom Buffet
sowie Getränke aus der Karte.

06



Genussmonat JUNI

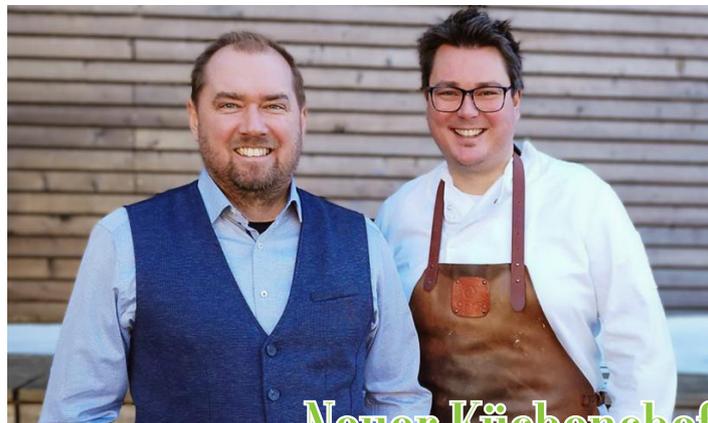
Spargel trifft Apfelmost

Rind, Fisch und Apfelmost 06. | 14. | 15. | 20. Juni 2024
Beginn 17.00 Uhr

Im Genussmonat Juni laden wir zu frischem Spargel, Erdbeeren, heimischem Rind und Fischspezialitäten aus der Region. Unser Küchenchef Michi wird für Sie aus der Küche zaubern und überrascht Sie mit Spezialitäten rund um das Steirische Vulkanland.



Wir bitten höflichst um Reservierung.



Neuer Küchenchef

Michael Hebenstreit

Grandios-kulinarische Neuigkeiten aus unserer Küche!

Unser Most & Genuss-Team wächst: Michael „Michi“ Hebenstreit wird als Küchenchef u.a. Feierlichkeiten nach euren Wünschen kulinarisch umrahmen, genussvolle Themenabende mit Menüfolge anbieten oder auch unsere stimmungsvollen Hoffeste sowohl kulinarisch als auch mit seiner herzlichen Persönlichkeit begleiten! Michi, gebürtiger Bad Gleichenberger, ist Küchenmeister aus Leidenschaft und hat sein handwerkliches Können u.a. über 6 Jahre als Küchenchef des Szenelokals „Eckstein“ (1 Haube) in der Grazer Innenstadt verfeinert. Somit starten wir gut aufgestellt und zusätzlich mit doppelter „Michi-Power“ energiegeladen ins neue Veranstaltungsjahr!



Bei uns in der Mostschenke

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.



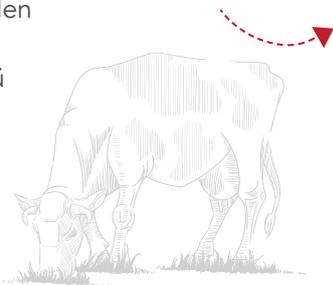
07



Steakabend 2024

Alles rund ums Rind 04. Juli 2024 – Beginn 17.00 Uhr

Wählen Sie aus verschiedensten Edelteilen des Rindes aus! Sie entscheiden, was auf den Teller kommt. Es erwartet Sie, neben erlesenen Rindfleischspezialitäten, eine große Auswahl an saisonalen Beilagen, Saucen und Salaten. Wir laden Sie ein, sich Ihr Menü selbst zusammenzustellen und es frisch vom OFYR zu genießen.



Wir bitten höflichst um Reservierung.

AN ALLEN ÖFFNUNGSTAGEN

BURGER

MOST BURGER

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

VEGGIE BURGER

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

GENUSS BURGER

Brötchen bestreut mit Polenta, Moastabratl, Mozzarella, saisonal garniert, Kürbiskern Pesto

EUR
6,80





Genussmonate JULI & AUGUST

Dalmatinische Abende

25. Juli | 01. und 08. August 2024 – Beginn 17.00 Uhr

Im Monat Juli laden wir zu lauen Sommerabenden in unserer Mostschenke. Kroatische Küsten, Kieselstrände und leises Rauschen des Meeres – wir servieren Ihnen Dalmatien am Teller: mit Goldbrassen, Calamari, Garnelen oder Muscheln.



Wir bitten höflichst um Reservierung.



Genussmonat SEPTEMBER

Steirerhuhn trifft ApfelCider

01. September 2024 – Beginn 12.00 Uhr

Wenn Steirerhuhn auf ApfelCider trifft und erlesene Speisen aus unserer Küche „flattern“.

Alles rund ums Hendl und dazu ausgewählte Cider Spezialitäten aus aller Welt. Genießen Sie ein 5 Gänge Menü von Kopf bis Kragen, mit doppelter Küchenpower werden Michi und Michi Sie kulinarisch verwöhnen und Ihnen ein erlesenes Menü servieren.

Wir bitten höflichst um Reservierung.



Genussmonat SEPTEMBER

Kürbis & Lamm

**Kürbis und Lamm 19. September 2024 –
Beginn 17.00 Uhr**

Genießen Sie die schönen Spätsommerabende mit uns, wir bereiten für Sie eine Kürbisvielfalt wie aus Oma's Küche, modern interpretiert. „Kürbis trifft die Welt“, feines Lamm vom Hof und für Fischfreunde „Catch of the day“ aus den Teichlandschaften der Südoststeiermark.



Most & Jazz am Fehringer Hauptplatz

05. bis 08. September 2024 – ab 16.00 Uhr

Wenn der größte Open Air Jazz Club Österreichs seine Tore öffnet, sind natürlich auch wir an allen vier Tagen am Hauptplatz Fehring vertreten und bieten gemeinsam mit unseren GenussPartnern heimische Kulinarik und fruchtige Getränke. Vom Burger bis zum Gulasch, alles frisch vom OFYR zubereitet. Wir freuen uns, Sie am Fehringer Hauptplatz begrüßen zu dürfen!



10



Genussmonat OKTOBER

Kürbis



Wir bitten höflichst um Reservierung.

Öffnungstage im Oktober 2024
11. | 12. | 13. | 25. | 26. | 27. | 28.

Kürbis, Nudeln & mehr 03. Oktober 2024 – 17.00 Uhr

Wenn Kürbis auf Nudeln trifft und dazu erlesene Moste und Weine kredenzt werden, schlagen Genussherzen höher. Küchenchef Michi wird Sie mit einer Auswahl an Nudelgerichten verwöhnen. Dazu genießen Sie späte Herbstimpressionen in unserem Gastgarten.

Herbst am Berg 13. Oktober 2024

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.**

GenussBrunch 27. Oktober 2024



Genusspartner GINdeVin



Lisa Bauer

Gin & Bitter made in Hatzen Dorf/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.



Genusspartner Steirermost

Früher in jedem Haus als Hastrunk, 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 sieben Mostproduzenten der Steiermark zusammengeschlossen, um den neuen Most gemeinsam zu repräsentieren. www.steirermost.at



Let the evening be „GIN“

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 l Indian Tonic Water

... und am Ende ergab alles einen GIN.



Genussmonat November

Wild

Öffnungstage im November 2024

08. | 09. | 10. | 22. | 23. | 24.

**Wild geht's her in der Mostschenke,
wenn wir zu Tisch bitten.**

Passend zur Jahreszeit servieren wir alles rund um Wild und Gansl, dazu geschmackvolle Beilagenkreationen. Genießen Sie den Spätherbst in vollen Zügen, nicht nur in der Natur, sondern auch mit geschmackvollen Schmankerln am Teller.

GenussBrunch 10. & 24. November 2024

Wir bitten höflichst um Reservierung.





2024

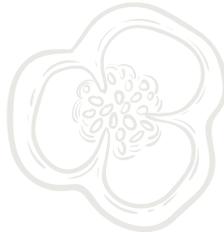
Übersicht Termine

GenussBrunch-Termine

**IMMER SONNTAGS
LAUT ÖFFNUNGSTAGEN**

von 09.00 bis 14.00 Uhr –
ab 14.00 Uhr geschlossen

März	03. 10. 17. & 24.03.
April	07. 21. & 28.04.
Mai	12.05.
Oktober	27.10.
November	10. & 24.11.



Übersicht Genussstage

Alle Infos
unter
[www.
dermost.at](http://www.dermost.at)



März Strudel

Alles neu macht der März

Mai Spargel

Start in die Grillsaison

Grillen – 01. | 09. | 30.05.2024

MuttertagsBrunch – 12.05.2024

Kellerstöckl hoamsuachn – 19.05.2024

Juni Spargel trifft Apfelmost

Rind, Fisch und Apfelmost – 06. | 14. | 15. | 20.06.2024

Juli Sommernachtsabende

Steakabend – Alles rund ums Rind – 04.07.2024

Dalmatinischer Abend – 25.07.2024

August Sommernachtsabende

Dalmatinischer Abend – 01. | 08.08.2024

September Kürbis & Lamm

Steirerhuhn trifft ApfelCider – 01.09.2024

Kürbis und Lamm – 19.09.2024

Oktober Kürbis

Kürbis, Nudeln & mehr – 03.10.2024

Herbst am Berg – 13.10.2024



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

office@dermost.at

Most ist
nicht
gleich
Most.

www.dermost.at

Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.