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 Murtals zu erkunden. Und am Ende eines aufregenden Tages erwartet Sie ein gemütliches Bett in einem liebevoll eingerichteten Zimmer.

GasthausMossauer & WeinoThek

vlg. Kramer

Dorfstraße 28 | 8733 St. Marein-Feistritz
Tel.: 0664 / 46 36 148 | E-Mail: info@gasthaus-mossauer.at
www.weinothek.at | www.gasthaus-mossauer.at

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag ab 14 Uhr | Sonntag ab 10.00 Uhr
Ruhetag: Mittwoch & Donnerstag
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

Das individuelle Weinerlebnis

ab Jänner 2023

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 liebevoll und authentisch zu betreiben.

Reservieren Sie Ihre persönliche Weinverkostung!

(W)einErlebnis "Heimische Weinreise"

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

(Aperitif, 3 Weißweine, 4 Rotweine, inkl. Wasser und Gebäck) **pro Person € 35,00**

(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 € 45,00**

(W)einErlebnis "Best of WeinoThek"

Ein Weinerlebnis der besonderen Art. Große Namen wie Tement & Gesellmann dürfen nicht fehlen, aber auch Tropfen aus dem Bordeaux oder der Toskana 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 € 55,00**

Dazu empfiehlt der Wirt:

Wirt'n Jausenbrettl mit Geselchtem, Hauswürstel, Speck, Käse & Co	**€ 12,80 / Person**
Ofenfrisches Bratl vom Strohschwein mit Erdäpfel & Stöcklkraut	**€ 15,80 / Person**
Steirisches Genussbrettl inkl. frischem Backhendl & Erdäpfelsalat	**€ 19,80 / Person**

Zahlreiche Schmankerl können auf die Verkostung abgestimmt werden:
• Bio-Welsfilet aus unserer Gemeinde • Mariniertes Saiblingsfilet mit Vogerlsalat & Kernöl
• Geschmorte Ochsenbackerl auf cremiger 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 Tröpferl!

Aperitif, 2 Weißweine, 4 Rotweine, 2erlei Pasta mit Maishendl & Lachsforelle inkl. Dessert & Café Corretto

pro Person € 88,00

(W)einErlebnis „Vive la France"

Vom Champagner bis hin zum reifen Bordeaux - Frankreich gilt als die Mutter aller Weinländer und bietet eine wahre Vielfalt an Weinen und kulinarischen Genüssen. Tauchen Sie ein in das „Savoir-Vivre"und lassen Sie sich einfach verwöhnen!

(Aperitif, 3 Weißweine, 3 Rotweine, Wein-Zwiebelsuppe, Coq au Vin, Crème Brûlée, Cognac)

pro Person € 118,00