

Grüß Gott in der **WeinoThek** - Habe die Ehre im **GasthausMossauer** !

Wir freuen uns Sie im Gasthaus Mossauer begrüßen zu dürfen. Wir bewirten Sie gerne bei Ihrer ganz persönlichen Feierlichkeit. Unser Steirersaal bietet Platz für bis zu 80 Personen, für kleinere Gruppen reservieren wir gerne unser Stüberl, den gemütlichen Wintergarten oder auch die „Alte Gaststube“.

Der urige Weinkeller beheimatet nicht nur die **WeinoThek** sondern ist auch ein idealer Platz für Weindegustationen, Aperitifs und Feiern der besonderen Art! Bei der umfangreichen Weinauswahl ist sicherlich für jeden der passende Tropfen dabei.

Unsere Komfortzimmer runden das Angebot passend ab.
Schön, dass Sie bei uns sind!

Veranstaltungskarte - ab 10 Personen Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen! (Kein À la Carte)

Steirische Jause & kalte Küche:

Berkel's Empfang mit Schinkenspeck und Bauernbrot	€ 2,50
Grammelschmalzbrot, mit roten Zwiebelringen & frischen Schnittlauch	€ 2,20
Bauernbrot mit G'selchten, Brat'l & frischem Krenn	€ 5,50
Bauernbrot mit Butter & Steirerkas	€ 4,90
Klassische Wirt'n Brettljause	€ 8,50
WeinoThek's Genussbrettl	€ 12,80
u.a. Schinkenspeck, Geselchtes, Brat'l, Würst'l, Käselektion, Aufstriche, etc.	

Suppen:

Frittatensuppe	€ 3,50
Leberknödelsuppe, Lungenstrudelsuppe *, Grammelstrudelsuppe *	€ 4,20
WeinoThek's Wein-Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecken	€ 4,80
Murtaler Steirerkassuppe	€ 4,50
Knoblauchcremesuppe	€ 4,20
Steirische Kürbiscremesuppe (saisonal)	€ 4,20

* für mindestens 10 Personen

Gesunde Ecke & Salate:

Kleiner gemischter Salat	€ 4,20
Bunter Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen	€ 9,80
Gemüsedinkellaibchen mit Sauerrahmdip	€ 7,90
Murtaler Erdäpfel-Steirerkasstrudel auf Kräuterrahmsauce *	€ 8,80

Saures für Zwischendurch:

Tafelspitzsülzchen mit Vogerlsalat und hausgemachten Brotchip	€ 7,50
Saure Wurst mit Gebäck	€ 5,50
Traditioneller Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Gebäck *	€ 6,90

Für die Madl & die Buam:

Kinderschnitzerl mit Pommes	€ 7,50
Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree	€ 7,50

Gerne gestalten wir für Ihre Feier einen Aperitif. Je nach Gruppengröße bietet sich der Wintergarten oder unser Weinkeller perfekt dafür an.

...der perfekte Start:

Muskateller Frizzante, Leithakalk Estate	€ 24,80 / Fl.
Kühbrein-Secco, Familie Kargl	€ 22,90 / Fl.
Berkel's Empfang mit Schinkenspeck und Bauernbrot	€ 2,50

Der passende Wein an Ihrer Tafel sollte natürlich auch nicht fehlen! Eine umfangreiche Auswahl aus unserem Weinkeller steht hierfür selbstverständlich zur Verfügung.

...einige Ideen:

Weissburgunder, Weingut Frühwirt	€ 19,20 / Fl.
Steirischer Satz, Weingut Scheucher	€ 17,80 / Fl.
Sauvignon Blanc, Weingut Tement	€ 28,50 / Fl.
Zweigelt, Weingut Thaller	€ 22,80 / Fl.
Blaufränkisch, Weingut Weber	€ 19,50 / Fl.
Cuvée Just Leithakalk	€ 24,80 / Fl.

Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	€ 10,90
Schweinsbraten * Sauerkraut und Knödel	€ 10,90
Klassisches Ofenbratl * ...von der glücklichen Jandl-Sau aus Lind mit Weinkraut und Braterdäpfel	€ 13,50
Gefüllte Hendlbruströllchen Kroketten und gebratenes Gemüse	€ 10,80
Klassisches Gulasch Semmelknödel	€ 10,90
Geschmorrte Rindsroulade vom Styria Beef * hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne	€ 12,80
Gekochtes Rindfleisch Semmelkrenn, Petersilerdäpfel und JulienneGemüse	€ 11,50
Zwiebelrostbraten * hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne	€ 13,80
Gebratene Filetscheiben vom Schwein im Speckmantel Kroketten, Gemüse, Cognacsafterl	€ 13,80
WeinoThek's Burgunderbraten * Rotkraut, Polentastrudel und Preiselbeerbirne	€ 14,80
Gebratenes Forellenfilet / Saiblingsfilet * Kartoffelstrudel, saisonalen Gemüse und Weißweinsafterl	€ 13,80
Gebratene Lachsforelle ...vom Forellenhof Kulmer aus der Haslau saisonales Gemüse und Petersilerdäpfel	€ 14,50
Welsfilet im Blätterteigmantel ...vom Biohof Edlinger aus unserer Gemeinde auf Rollgerstl-Risotto mit frischen Kräutern	€ 15,80

Typisch Steirisch:

Bauerntoast mit Spiegelei	€ 5,90
Steirisches Backhendl mit Erdäpfelsalat	€ 11,80
Murtaler Cordon Bleu mit Bauerngeselchten und Steirerkas Petersilienerdäpfel	€ 12,80
Hirschbraten (saisonal) * gebratene Knödelscheiben, Rotkraut, Preiselbeerbirne	€ 14,80

Zum Abschluss gehört traditionell ein „Schnapslerl“. Wir bieten verschiedenste Edelbrände und Liköre aus der Region – fragen Sie einfach den Wirt!

...geht einfach immer: Hauszwetschke, Destellerie Jakelj € 3,00

... oder: Williamsbirne, Waldhimbeere, Weinlikör, Marille, Vogelbeere, Tresterbrand, Haselnuss und viele mehr!

Süßes:

Honigparfait mit frischen Früchten	€ 4,80
Maroniparfait mit Zimtzwetschken (saisonal)*	€ 4,80
Griesflammerie mit Himbeeren *	€ 5,80
Zweierlei Buchteln mit Vanillesauce *	€ 5,80
Schokoladen-Nusstörtchen mit frische Beeren und Vanilleeis	€ 4,80
Lebkuchen Crème Brûlée mit frischen Beeren	€ 5,50
Hausgemachte Mehlspeisen und Torten	... nach Tagesempfehlung

Frisch, g'smackig & steirisch – Mahlzeit!

- ab 4 Gänge (exkl. Salat) werden € 2,50 / Menü abgezogen
 - Joureback auf Wunsch € 1,50 / Person



**Gerne kochen wir für Ihre Veranstaltung
zwei Hauptgerichte zur Auswahl!**

*** für mindestens 10 Personen**

... unsere Lieferanten:

Eier	Familie Seitweger aus unserer Gemeinde
Brot	Bäckerei Gruber aus St.Lorenzen Bäckerei Gratzl aus Murdorf Familie Spitzer aus unserer Gemeinde
Fleisch	Familie Jandl aus Lind Transgourmet in Spielberg Fleischerei Wutti aus Kraubath
Wild	befreundete Jäger aus der Region
Fisch	Forellenhof Kullmer aus der Haslau Transgourmet in Spielberg Biohof Edlinger aus unserer Gemeinde
Milch & Käse	Obersteirische Molkerei aus Knittelfeld Fam. Horner / Brandl aus Kobenz
Honig	Fam. Gerald & Dietrich aus unserer Gemeinde
Wein	WeinoThek – ausgewählte Weine