



Wo der Bartl den
MOST
holt...

 ^{MOST}
brunner



GESCHMACK AUF GANZER LINIE.

*Ein kulinarischer Hochgenuss - die Köstlichkeiten
der Mostschenke Brunner erfreuen Gaumen und Auge.*

Die Liebe zum Essen und Trinken schmeckt man in der Mostschenke Brunner in jedem Bissen und in jedem Schluck. Kein Wunder. Sonja und Günter Brunner sind Meister ihres Faches. Als diplomierte Fleisch-Sommelière kennt Sonja alle Raffinessen, damit Fleisch zart und köstlich auf den Teller kommt. Regionale Herkunft, erstklassige Verarbeitung und die kreativen Variationen geben einer Brunner-Jause das gewisse Etwas. Ideale Begleitung oder auch Hauptdarsteller ist der edle und spritzige Most, für den die etwas andere Mostschenke berühmt ist. Lassen Sie sich von sortenreinem Apfelwein, herrlichen Jausen-Schmankerln, traumhaften Mehlspeisen und feinen Kaffeespezialitäten verführen.



MOST AUF NEUEM NIVEAU.

*Der steirische Apfel
in veredelter Höchstform.*

Der Apfel - einfach zum Reinbeißen. Frisch, saftig und mit einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis ist er das perfekte Ausgangsprodukt für den ausgezeichneten Brunner-Most. Die handgepflückten Äpfel stammen aus den eigenen Anlagen. Deshalb kann natürlich auch der richtige Erntezeitpunkt selbst bestimmt werden. Eine aromaschonende Gärung hebt die Eigenschaften der verschiedenen Apfelsorten hervor. Dabei stehen auch alte Apfelsorten wie der Maschansker, Ilzer Rosenapfel oder Kronprinz Rudolf im Focus. Moderne Kellertechnologie, fundiertes Fachwissen und jahrelange Erfahrung von Mostsommelier Günter Brunner verleihen dem hochwertigen Qualitätsmost seine Klasse.



RubINETTE

Der Kräftige

Die Apfelsorte RubINETTE entstand aus einer Kreuzung von Golden Delicious mit Cox Orange und zählt zu den wohlschmeckendsten Äpfeln.

trocken

Duftiger, kräftiger, ausdrucksvoller und säurebetonter Apfelwein.

Tipp vom Mostsommelier:

Optimal zur steirischen Speck-Jause.



BraebURN

Der Exotische

Ursprünglich stammt diese Apfelsorte mit einem komplexen süß-herben Aroma aus Neuseeland.

trocken

Ausdrucksvoll, fruchtig mit Johannisbeer-Note und kräftigem Abgang.

Tipp vom Mostsommelier:

Zu feinem luftgetrocknetem Speck und edlem Käse.



Arlet-JonagOLD

Der Harmonische

Ein fruchtig-feinsäuerlicher Arlet trifft auf den süßlicheren JonagOLD.

trocken

Vollfruchtiger, spritziger Apfelwein mit harmonischem Zucker-Säure-Spiel.

Tipp vom Mostsommelier:

Zu Salaten und sommerlichen Speisen.



Cuvée

Der Mix

Erfrischende Mischung aus verschiedenen Apfelsorten. Als „G'spritzer“ ein idealer Durstlöcher mit fein-fruchtiger Note und zarter Restsüße.

halbtrocken

Tipp vom Mostsommelier:

Zu sommerlichen Gerichten oder zu diversen „Zwischendurch-Snacks“.



RUND UM DEN MOST.

Neben den sortentypischen Aromen wird der Most auch in die Geschmacks Kategorien lieblich, halbtrocken und trocken unterteilt. Auch Restzuckergehalt*, Säure*, Gerbstoffe, Extrakte und Alkoholgehalt* spielen für das feine Geschmacksempfinden am Gaumen des Mostliebhabers eine Rolle. *variiert je nach Jahrgang

Glas- und Trinkkultur

Verkosten Sie den edlen und sortenreinen Most im eleganten Stielglas mit allen Sinnen. Im Sommer ist der feine Qualitätsmost auch als Durstlöcher „g’spritzt“ zu empfehlen.

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10 Grad.

Da steckt mehr drin

Unser Most ist bekömmlich, säurearm, erfrischend besitzt einen Alkoholgehalt von bis zu max. 8%vol und eine fein eingebundene Kohlensäure.

Wissenschaftlich bewiesen ist der Most aufgrund seiner Inhaltsstoffe ein wahrer Jungbrunnen und wirkt auf den menschlichen Körper cholesterinsenkend und blutreinigend. Trockene Sorten können außerdem blutzuckersenkend sein.



Volles
Fruchtroma
in der
Flasche!

Topaz

Der Neue

Widerstandsfähige Apfelsorte mit festem Fruchtfleisch und süß-säuerlichem Geschmack.

lieblich

Ausdrucksvoller, würziger Apfelwein mit schöner Zucker-Säure-Harmonie.

Tipp vom Mostsommelier:

Guter Begleiter zu kreativen Nudelgerichten oder Wurstsalat.

Kronprinz Rudolf

Der Klassiker

Ein durch Zufall in der Steiermark entdeckter Apfel wurde aufgrund seines facettenreichen Geschmacks mit attraktiver Fruchtsüße und milder Säure auf der Wiener Weltausstellung 1873 präsentiert und nach dem Thronfolger benannt.

lieblich

Fein-würziger Apfelwein mit sortentypischem Fruchtcharakter.

Tipp vom Mostsommelier:

Passt hervorragend zu mildem Frischkäse und luftgetrockneten, zarten Rohschinken.



Elstar

Der Elegante

Saftig, frische, fein-säuerliche Apfelsorte mit dichter Geschmacksfülle.

lieblich

Eleganter, feiner Apfelwein mit zarter Säure und exotischem Fruchtspiel.

Tipp vom Mostsommelier:

Als Speisenbegleiter in der mediterranen Küche zu empfehlen.



Ilzer Rosenapfel

Der Einheimische

Diese Sorte hat ihrem Ursprung in den „Bergen“ rund um Ilz. Auch Ilzer Weinler genannt, früher als Wirtschaftsapfel weit verbreitet. Durch das Verschwinden der Streuobstwiesen jedoch immer seltener.

lieblich

Charaktervoller Apfelwein mit typischen Holzaromen, weinartiger Würze und süßlicher Honignote im Abgang.

Tipp vom Mostsommelier:

Für Genießer zu reiferen Käsesorten.



Maschansker

Die Rarität

Alt-Steirische Apfelsorte auch Steirischer Maschansker, Grazer Maschansker, Steirischer Winterborsdofer oder Eisapfel genannt.

lieblich

Süßlicher, blumiger, aromabetonter Apfelwein mit charakteristischer Frucht des Maschanskers.

Tipp vom Mostsommelier:

Ein Genuss zu reiferen Käsesorten, heißgeräuchertem Fisch und Lachsforelle.



STEIRERMOST



Steirermost

STEIRERMOST

STEIRERMOST

Der Steiermost
Die Qualitätsmost-Marke der Steiermark:
Modern und doch heimatverbunden präsentiert
sich der Steiermost in einer 0,75l-Flasche.
Doppelt geprüft unterliegt er strengen
Qualitätsrichtlinien: Nur der Beste unter den Besten
darf als Steiermost gefüllt werden.

Steiermost ALTE SELEKTION

halbtrocken
ausschließlich alte Apfelsorten
bis zu 17g Restzucker/l



Steiermost CLASSIC

trocken
bis zu 8g Restzucker/l

Sortenauswahl variiert
nach Jahrgang.

Tipp: Zu Spargel, Schinken
und Frischkäse

Der
Steiermost.
Ein Schluck
Steiermark!

Steiermost SÜSS

lieblich
mind. 21g Restzucker/l

Sortenauswahl variiert
nach Jahrgang.





BESONDERES

Roter Mustum

Innovativer Most

Most trifft Himbeere und Holunder

lieblich

Apfelweinhältiges Getränk mit frischem
Himbeer- und Holundersaft, süßlich
mit fruchtiger Beeren-Note.



Apfel-Frizzante

Apfelschaumwein

lieblich

Fein eingebundene Kohlensäure, spritzig-frische
Fruchtaromatik und süßlicher Abgang am Gaumen.

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif
aus der Steiermark.

Tipp: Pur oder auch mit einem Schuss von
unserem Marillen- oder Himbeernektar genießen.



Apfellini

Apfel, Orange und Blüte

Apfelweinhältiges Getränk mit Bitterorange
und Holunderblütensirup und Kohlensäure
versetzt, prickelnd bitter-süß.

Tipp: Mit Eiswürfel und einer
Orangenscheibe servieren.



SteirerCIDER

Apfelcider

Apfelwein & Apfelsaft in feiner Komposition,
mit Kohlensäure versetzt.

lieblich - alc. 3,8%vol

Erfrischend, lebendiger Trinkgenuss
im 0,33l-Flascherl.





APFELSAFT

Apfelsaft

100% Fruchtsaft

Genussreife, sorgfältig gepflückte Äpfel sind das Ausgangsprodukt für unseren Apfelsaft.

Die Auswahl der Apfelsorte erfolgt jedes Jahr neu, je nach Geschmacksentwicklung - beeinflusst durch die Natur.



Apfel-Holunder

Fruchtiger Apfel und frischer Saft von den reifen Holunderbeeren.



Apfel-Karotte

Als Frühstücks-Saft oder Vitamin-Kick für Zwischendurch.



Apfel-Weichsel

Süß und fein-säuerlich zugleich.



Unsere Apfelsäfte werden nur durch Erhitzen haltbar gemacht. Kein Zuckerzusatz und ohne Konservierungsmittel!

NEKTAR

Pfirsich Nektar

Aus den gelb-roten, aromatischen und saftigen Pfirsichen der Sorte Red Haven.



Erdbeer Nektar

In den frühen Morgenstunden gepflückt - zu Mittag in der Flasche! Pur oder gespritzt, übers Eis oder Joghurt - die Königin der Beeren.



Johannisbeer Nektar

Johannisbeere, auch Schwarze Ribisel genannt - für den hohen Gehalt an Vitamin-C bekannt.



Frucht-
genuss pur!
Kein Zusatz von
industriell
hergestelltem
Konzentrat!

Holunderblüten Nektar

Blütenpracht in der Flasche, frisch geschnittene, duftig blühende Holunderdolden werden zur köstlichen Erfrischung angesetzt.

Tipp: Als Durstlöscher mit Mineral aufgespritzt, etwas Apfelsaft und frisch gepresste Zitrone dazu geben.



Marillen Nektar

Ein betörender Duft zur Blütezeit, der aus unserem Obstgarten strömt! Die Natur bestimmt die Menge und den Geschmack.



Himbeer Nektar

Der Exklusive

Von voll ausgereiften und handgepflückten Premium-Früchten.

Tipp: Apfelfrizzante mit Himbeer-Nektar oder Zitronen-Sorbet mit etwas Nektar verfeinert.



GENUSS ZUM VERSCHENKEN.

*Regionale Geschenke mit Sinn.
Erzeugt im Einklang mit der Natur.*

Es gibt zahlreiche Anlässe und Gelegenheiten, bei denen man „Danke“ oder „Alles Gute“ sagen möchte. Wenn man das mit einem Geschenk ausdrückt, das liebevoll bei uns zusammengestellt wurde, bekommt das Schenken eine neue Dimension: beste Qualität gesellt sich zur Einzigartigkeit des Produktes und wird veredelt durch die hohen Ansprüche der Mostschenke Brunner.

Geschenke
für Genießer
Köstlichkeiten
aus der
Steiermark.
Wir informieren
Sie gerne!





 MOST
brunner
...hier holt der Bartl den Most!

 MOST
brunner
...hier holt der Bartl den Most!

Mostschenke Brunner
Dambach 13 - 8262 Ilz
Tel. 0 33 8 5 / 5 8 6
www.mostschenke.com

 MOST
brunner
...hier holt der Bartl den Most!

 MOST
brunner
...hier holt der Bartl den Most!

Mostschenke Brunner
Dambach 13 - 8262 Ilz
Tel. 0 33 8 5 / 5 8 6
www.mostschenke.com

KLARER GENUSS FÜR DAHEIM.

*Holen Sie sich Apfelwein und Fruchtsäfte nach Hause -
ganz bequem online oder direkt bei uns.*

Genießen Sie Apfelwein und Fruchtsäfte einfach
daheim. Die Öffnungszeiten unseres Ab-Hof-
Verkaufs finden Sie auf **www.mostschenke.com**

Außerhalb dieser bedienen wir Sie gerne nach telefoni-
scher Vereinbarung.

Online-Bestellungen versenden wir innerhalb von
Österreich und Deutschland per Paketdienst oder
per Spedition.

Sie brauchen als Wiederverkäufer oder für ein Event
größere Mengen? Dann wenden Sie sich bitte persönlich
oder per Mail an uns. Wir erstellen Ihnen ein individuelles
Angebot. Unser Qualitätsmost und unsere Säfte sind
Saisonprodukte. Einmal leer getrunken, muss man sich
deshalb bei manchen Sorten bis zum nächsten Jahr
gedulden. Wir freuen uns auf Sie!

MOST-GEHEIMNISSE ERGRÜNDEN.

Kommen Sie dem Ursprung der feinen Köstlichkeiten zum Trinken näher - bei einer kommentierten Verkostung lernen Sie die Welt des neuen Mostes kennen.

Tour
de Most:
Kosten, prosten
und gesellig
sein.

Mostschenke Brunner

Dambach 13, 8262 Ilz

Tel.: +43 3385 586, Mobil: +43 664 44 3 44 01

E-Mail: office@mostschenke.com

Web: www.mostschenke.com

Öffnungszeiten & Ab-Hof-Verkauf

Genauere Öffnungszeiten entnehmen Sie der Homepage.

STEIRERMOST 

