



Wo der Bartl den
MOST
holt...

 ^{MOST}
brunner



Essen & Trinken aus LEIDENSCHAFT

*Unsere Liebe und Leidenschaft für Essen und Trinken
möchten wir unseren Gästen mit jedem Stück und jedem Schluck
in unserer Mostschenke Brunner näher bringen.*

Gutes verfeinern und neu aufleben lassen - das ist die Philosophie der Mostschenke Brunner. Der Apfel in seiner veredelten Form, als Most oder Apfelwein steht bei uns im Mittelpunkt. Der fruchtig-frische, hochwertige Qualitätsmost präsentiert sich als herrlich leichter Begleiter zu unseren kreativen Jausen-Kompositionen. Wir sind auch deshalb besonders, weil wir neben Steirisch - Kulinarischem eine ausgeprägte Kaffeehauskultur bieten. Teile der Bausubstanz unserer Mostschenke stammen aus dem Jahr 1732. Lassen Sie sich in diesem Ambiente mit ursprünglichem Charme zu traumhaften Mehlspeisvariationen und innovativen Kaffeespezialitäten verführen.

Wir freuen uns auf Sie.
Sonja und Günter Brunner



Dipl. Fleisch-Sommelière SONJA BRUNNER

*Sie vereint Tradition und Moderne in köstlichen
kulinarischen Kreationen und setzt dabei
auf erstklassige, regionale Produkte.*

Was in der Mostschenke Brunner auf den Teller kommt, muss zuerst dem ausgesprochen strengen Qualitätstest von Sonja Brunner standhalten. Als eine der ersten diplomierten Fleisch-Sommelière Österreichs weiß sie ganz genau, welche tierischen Köstlichkeiten zu den Besten zählen. Dabei legt sie beim Fleisch besonderen Wert auf regionale Herkunft und eine ausgezeichnete Verarbeitung. Die besten Stücke pökelt und räuchert man im eigenen Betrieb. Würzige Selchwürstel, die herzhafte Hauswurst, Leberaufstrich oder Verhackert, der knusprige Surbraten und viele andere Spezialitäten sind natürlich hausgemacht. Zart und fein im Geschmack wird nur Fleisch höchster Qualität Teil der ideenreichen Jausen-Kreationen der Mostschenke Brunner.



Obstbaumeister & Mostsommelier GÜNTER BRUNNER

*Er steht für Mostproduktion auf neuem Niveau -
mit viel Kreativität und einzigartiger Qualität.*

Kellertechnologie auf höchstem Standard ist eine der Grundlagen für die Herstellung von Qualitätsmost. Die Erfahrung und das Fachwissen bringt Obstbaumeister und Mostsommelier Günter Brunner mit. Dazu kommen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken und der Mut zu Neuem. Ein guter Most beginnt mit dem idealen Erntezeitpunkt im hauseigenen Obstgarten. Handverlesen kommen nur die besten genussreifen Äpfel zur schonenden Pressung und zur streng kontrollierten Weiterverarbeitung. So bleiben die sortentypischen Charaktereigenschaften erhalten. Das ist eines der Geheimnisse vom ausgezeichneten Apfelwein der Mostschenke Brunner. Und der überzeugt nicht nur Mostliebhaber.



Mehr als einfach MOST

*Edel und fein am Gaumen -
der Apfelwein der Mostschenke Brunner
begeistert auf ganzer Linie.*

Jung, spritzig, raffiniert und trendig. Wer den steirischen Most in seiner ursprünglichen Form kennt, würde ihn niemals so beschreiben. Sonja und Günter Brunner beweisen, dass genau diese Attribute auf ihren hochwertigen Qualitätsmost zutreffen und kreieren Most oder Apfelwein in seiner edelsten Form. Dabei stehen auch alte Apfelsorten wie der Maschansker, der Ilzer Rosenapfel oder der Kronprinz Rudolf im Focus. Sortenrein, als Cuvée, Frizzante, cooler Steirer-Cider oder fruchtiger Apfellini - süß, halbsüß, halbtrocken oder trocken ausgebaut - ist dieser Most ein besonders feines Trinkerlebnis. Pur oder g'spritzt - ganz nach Wunsch.



Kulinarische VIELFALT

*Von deftig bis süß, von g'smackig bis leicht -
hier erwartet Sie ein köstliches Spektrum.*

Genießer dürfen sich auf ein kulinarisches Verwöhnprogramm freuen. Neben dem edlen Qualitätsmost und hausgemachten Säften spielt die kulinarische Vielfalt eine weitere Hauptrolle in der Mostschenke Brunner. Die Zutaten für eine echte „Brunner-Jause“ kommen vorwiegend aus der Region. Sie sind sorgfältig ausgesucht und für Auge und Geschmack originell inszeniert. Das „Schmankerl des Monats“ beeindruckt mit saisonalen Köstlichkeiten immer wieder neu. Wer Lust auf Süßes hat ist hier ebenfalls richtig. Innovative Kaffeespezialitäten gehören ebenso zum appetitlichen Angebot wie die himmlischen Mehlspeisträume.



Genuss im GEWÖLBE

*Geschlossene Gesellschaft -
im Gewölbe der Mostschenke Brunner
lässt es sich wunderbar feiern.*

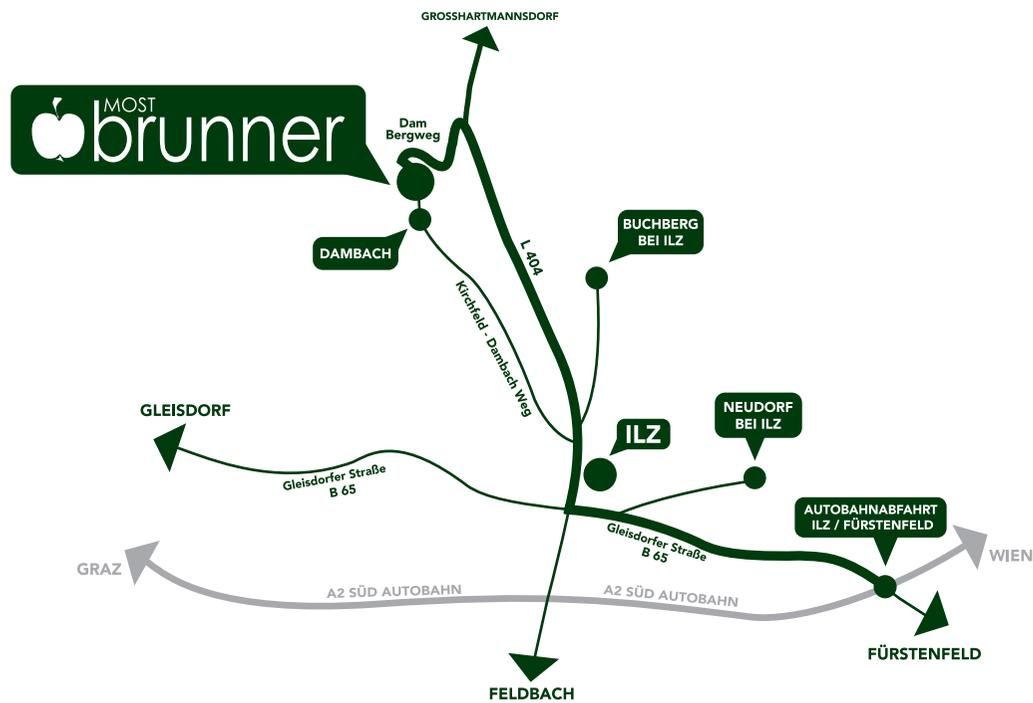
Urig, echt und doch klassisch modern - das Gewölbe der Mostschenke Brunner bietet den richtigen Rahmen für Feierlichkeiten. Vom Frizzante-Empfang mit Amuse gueule über harmonische Vorspeisenvariationen, hausgemachte Spezialitäten bis hin zu cremigen und locker-luftigen Desserts, traditionellen Nachspeisen oder Käsehäppchen reicht die kulinarische Palette der Gastgeber. Bis zu 18 Gäste finden bei verschiedenen Anlässen im wunderschön renovierten Gewölbekeller Platz. Gerne stehen Günter und Sonja Brunner für kommentierte Verkostungen zur Verfügung. Am besten jetzt gleich anmelden.



Edle Tropfen für ZUHAUSE

*Spritziges Vergnügen für daheim und
Geschmack, der sich verschenken lässt.*

Wer den edlen Most der Mostschenke Brunner daheim genießen möchte, kann das gerne tun. Denn Qualitätsmost, Steirermost, Apfellini und Co oder die hausgemachten Fruchtsäfte bekommt man im Verkaufs- und Verkostungsraum der Mostschenke Brunner zum Mitnehmen. Dazu gibt es noch jede Menge raffinierte steirische Spezialitäten von namhaften Produzenten aus der Region. Geschmack lässt sich übrigens ganz leicht verschenken. Mit den liebevoll arrangierten Geschenkpackchen oder den Gutscheinmünzen der Mostschenke Brunner verzaubert man seine Lieben oder ganz einfach sich selbst.



Mostschenke Brunner

Dambach 13, 8262 Ilz

Tel.: 03385 / 586, Mobil: 0664 / 44 3 44 01

E-Mail: office@mostschenke.com

Öffnungszeiten & Ab-Hof-Verkauf

Siehe Homepage

