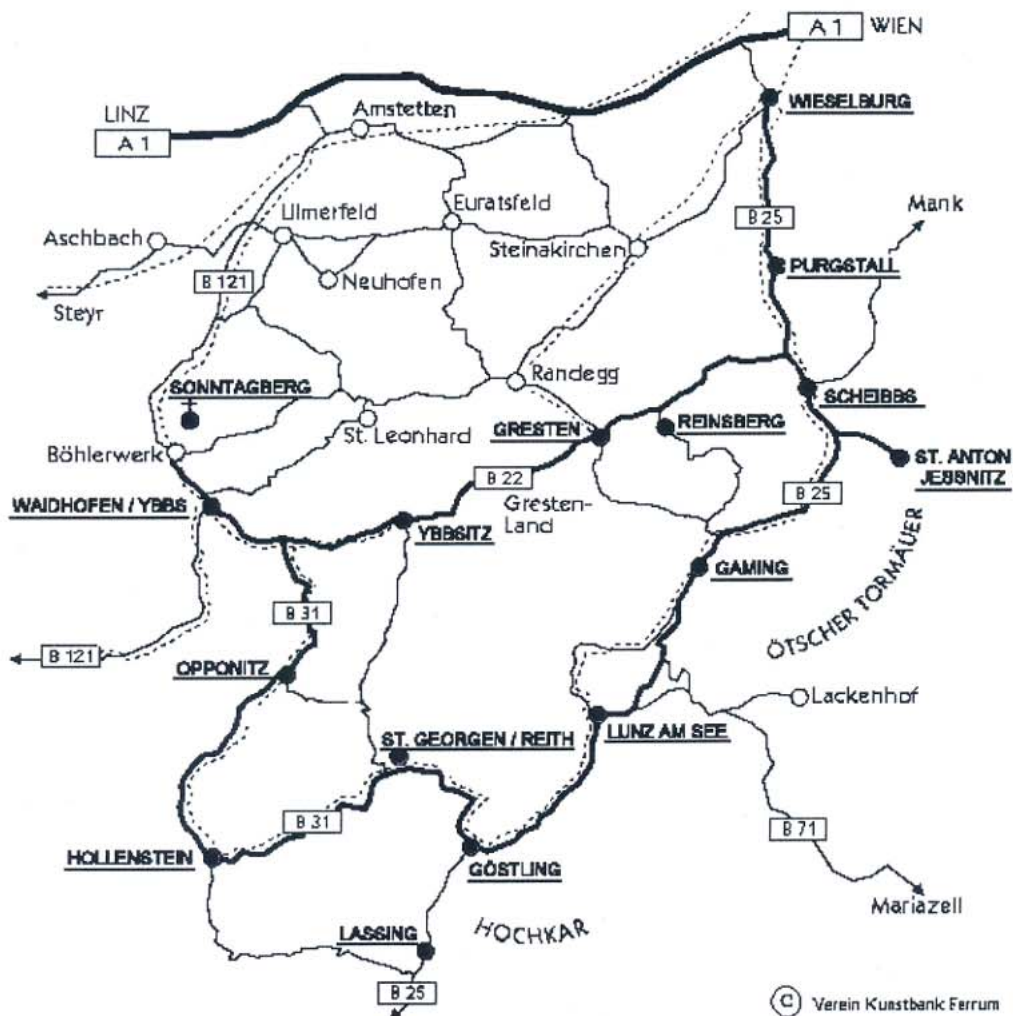


# Der Steirer Franz

## Fanclub Ausflug



21. April 2002

Sonntagberg

## Sonntagsberg



Besonders sehenswert ist die Wallfahrtsbasilika Sonntagberg (Hl. Dreifaltigkeit und Hl. Michael), im 18. Jhd. von Jakob Prandtauer erbaut und von Munggenast fertiggestellt. Vom Sonntagberg hat man an klaren Tagen einen überwältigenden Blick über das Mostviertel und noch weiter darüber hinaus. Auch zahlreiche Wanderwege laden ein.

Bis ins 15. Jhd. hieß der Sonntagberg Salvatorberg. Das Gebiet gehörte zum Benediktinerstift Seitenstetten, welches dem Bistum Passau unterstand. 1440 ließ Abt Benedikt I. eine gotische Kapelle neben dem Zeichenstein (der in der christlichen Legende nach Gottes Wunsch eine wundertätige Kraft besitzt) errichten. 1529 erreichte das Türkenwunder großes Aufsehen. Damals zog eine Türkenhorde mordend und brennend durch das Ybbstal. Als sie zum Heiligtum emporreiten wollten, gingen die Pferde unweit einer Quelle in die Knie, somit blieb der Sonntagberg von der herannahenden Horde unverschont. Wegen diesem Geschehnis wurde 1745 eine sehenswerte Kapelle beim Türkenbrunnen errichtet.

Die barocke Basilika wurde schließlich im 18. Jhd. erbaut, eine gründliche Restaurierung lässt die Basilika in ihrem neuen Glanz erscheinen. Besonders sehenswert sind die Freskomalereien im inneren der Kirche, der Hochaltar und seine Seitenaltäre, die Orgel, der Zeichenstein, die Schatzkammer und die Türkenbrunnenkapelle.

### Die Türken am Sonntagsberg

Im Jahre 1529 beschützte Gott in wundervoller Weise die Wallfahrtskirche am Sonntagberg vor den Türken. Die Pracht seines Gotteshauses verhieß reiche Beute, zudem waren viele aus der Umgebung auf den Schutz des dreieinigen Gottes vertrauend, hierher geflohen. In tödlicher Angst harrten sie ihres Schicksales, als die Rotte auf flüchtigen Rissen den Berg hinauszog. An Verteidigung war nicht zu denken, im Drang des Augenblicks fehlten dazu die Waffen, fehlte der Mut. Aber siehe, Gott wachte über seinen Berg und ließ das Vertrauen der zu ihm flüchtenden nicht zuschanden werden. Als die Türken beinahe am Gipfel des Berges angelangt sind, stehen ihre Pferde plötzlich still und fallen zitternd in die Knie. Kein Sporn vermag sie vorwärts zu bringen, nur rückwärts können und wollen sie. Die Reiter erfasst ein Grauen und in wilder Flucht, wie verfolgt von einem unsichtbaren Heere, jagen sie den Berg herab gegen Waidhofen und Ybbsitz hin, wo sie unter den Streichen wackerer Schmiede den Frevel büßen, der an Gottes Heiligtum verübt werden sollte.

Quelle: Carl Calliano, Niederösterreichischer Sagenschatz in Wien 1924, Band II, S. 75

# Gasthof Lagler

3332 Rosenau  
Sonntagberg 7

Tel. 07448/2493  
FAX 07448/2493-4  
Email [gasthof.lagler@gv.at](mailto:gasthof.lagler@gv.at)  
<http://tiscover.com/gasthof-lagler>

## Speisenkarte

	EURO
<i>Nudelsuppe</i>	1,80
<i>Frittatensuppe</i>	2,10
<i>Lebernockersuppe</i>	2,10
<i>Grießnockersuppe</i>	2,10
<i>Knoblauchsuppe</i>	2,50
<b>Schweinsbraten</b> <i>mit Kartoffeln, Knödel und Salat</i>	7,20
<b>Kalbsbraten</b> <i>mit Kartoffeln, Reis und Salat</i>	9,10
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <i>mit Kartoffeln und Salat</i>	7,20
<b>Jägerschnitzel</b> <i>in feiner Champignon-Specksauce dazu Spätzle und Salat</i>	8,80
<b>Cordon Bleu</b> <i>mit Kartoffeln und Salat</i>	8,40
<b>Sonntagberger Bauernschmaus</b>	8,00
<b>Gebackenes Schollenfilet</b> <i>mit Kartoffeln und Salat</i>	7,80
<b>Gegrilltes Hühnerfilet</b> <i>in Pfeffersauce, dazu Gemüse, Röstitaler und Salat</i>	8,00
<b>Gemüseschnitzel</b> <i>mit Broccolisauce, dazu Kartoffeln u. Gemüse</i>	6,90

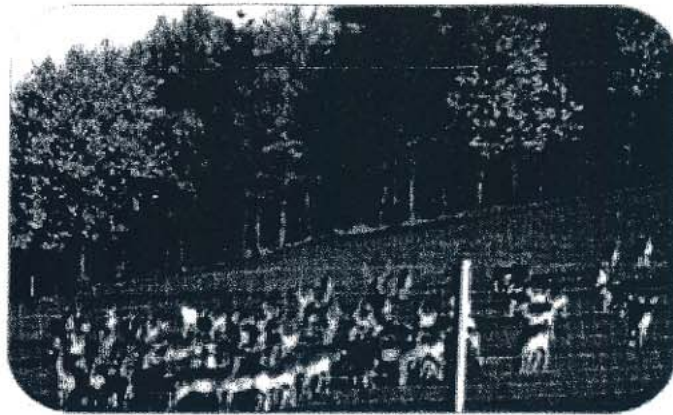
*Einfach  
einzigartig!*

**WILD-MOSTHEURIGER  
KRONAWETTER-HOF**



### Wildgehege

Neben dem Wildheurigen liegt das Damwildgehege, wo Sie die Möglichkeit haben, Damwild aus nächster Nähe zu beobachten.



### Räumlichkeiten

Der alte Kuhstall wurde zu einem urigen, gemütlichen Heurigen umgebaut!



## **Most-Info**

### **So schmeckt Most**

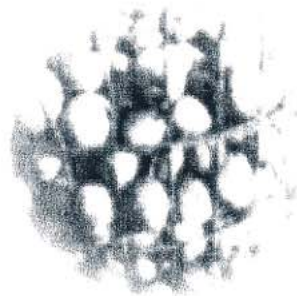
Das hellgelbe bis bernsteinfarbene Getränk schmeckt erfrischend spritzig nach Obst und wird in vier Geschmacksrichtungen angeboten: mild, halbmild, kräftig und resch.

Während in anderen Gegenden Österreichs eher säuerlich schmeckende Apfelmoste getrunken werden, bevorzugt man hier mild fruchtige Birnenmoste.



### **Der Weg des Mostes**

Die Zubereitung von Most ist ähnlich anspruchsvoll wie die von Wein. Qualitativ hochwertiges Obst - im Mostviertel vorwiegend Mostbirnen - wird von Hand gelesen, sauberlich gewaschen und gepresst. Der frische Saft kommt für 6 bis 8 Wochen in Gärfässer und wird - bevor er trinkfertig ist - filtriert und geklärt. Der Alkoholgehalt von Most liegt zwischen 4 bis 8 Volumsprozent. Zum Vergleich: Bier hat etwa 5 Volumsprozent Alkohol, Wein rund 12 Volumsprozent.



### **Universitätsstudie beweist:**

#### **Most senkt das Krebsrisiko!**

12 Moste und Säfte wurden untersucht!

Dieser hat am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Wien zwölf Moste und Fruchtsäfte im Hinblick auf ihren Ernährungswert untersuchen lassen.

Das äusserst erfreuliche Ergebnis für Mostliebhaber: Most ist genauso gesundheitsfördernd wie der ungegorene Saft von Äpfel und Birnen selbst!

Der Ernährungswissenschaftler Dr. Jürgen Koenig sagt dazu: "Wenn man regelmässig Most oder Fruchtsaft in genügenden Mengen zu sich nimmt, sinkt ausserdem das Krebsrisiko ganz wesentlich. Und auch die Legende, das Most Gicht fördert, ist wissenschaftlich überhaupt nicht nachvollziehbar."

## Essen & Trinken

### Vom Wild

Das Damwildfleisch ist durch seinen dezenten Wildgeschmack und seine Feinheit unübertroffen im Geschmack.



Auf unseren Wildplatten sind verschiedene Spezialitäten zu finden: Rohschinken, Filetschinken, Wildwurst, Wildpastete, Wildleberkäs, Pfefferschinken

Wildplatte gross	6.50.-	€
Wildplatte klein	5.80.-	€
Port.Filetschinken	9.00.-	€
Port.Rohschinken	9.00.-	€
Port.Widleberkäs	4.00.-	€
Port.Wildsalami/Rohschinken	6.50.-	€
Filetschinkenbrot	4.70.-	€
Rohschinkenbrot	4.70.-	€
Belegtes Wildbrot	3.70.-	€
Wildleberpastetenbrot	2.20.-	€
Wildleberkäsebrot	2.50.-	€
Gemischte Platte (Schwein-Wild)	6.00.-	€
<b>Vom Schwein</b>		
Brettljause	4.00.-	€
Speckjause	4.00.-	€
Surbraten	4.00.-	€
Essigwurst	3.00.-	€
Mischkäse	2.30.-	€
Port.Aufstriche	3.50.-	€
<b>Brote</b>		
Belegtes Brot	2.60.-	€
Speckbrot	2.60.-	€
Bratfettenbrot	1.50.-	€
Nusskäsebrot	1.50.-	€
Topfenaufstrichbrot	1.80.-	€
Brot	0.30.-	€
<b>Mehlspeisen</b>		
Bauernkrapfen	1.30.-	€
Burgenländer (mit Nuss)	1.40.-	€
Topfenstrusel	1.30.-	€



<b>Getränke</b>		
1/2 Apfelmost od.Gespr.	1.60.-	€
1/4 Apfelmost od.Gespr.	1.00.-	€
1/2 Most od.Gespr.	1.50.-	€
1/4 Most od.Gespr.	1.00.-	€
1/2 Landler (Hollersaft, Most, Soda)	1.60.-	€
1/4 Landler (Hollersaft, Most, Soda)	1.00.-	€
1/2 Radler (Almdudler, Most)	1.90.-	€
1/4 Radler (Almdudler, Most)	1.10.-	€
Mostschaumwein	2.00.-	€
Mostviertler (Mostschaumwein mit Holundersaft)	2.00.-	€
1/2 Holunderblütensaft	1.50.-	€
1/4 Holunderblütensaft	1.00.-	€
1/2 Apfelsaft od.Gespr.	1.60.-	€
1/4 Apfelsaft od.Gespr.	1.00.-	€
1/2 Almdudler od.Gespr.	1.90.-	€
1/4 Almdudler od.Gespr.	1.10.-	€
1/4 Sodawasser	0.80.-	€
1/2 Birnensaft od.Gespr.	1.60.-	€
1/4 Birnensaft od.Gespr.	1.00.-	€
<b>Liköre Abgefüllt in 4 cl Flascherl (Doppelter)</b>		
Himbeer	2.20.-	€
Ringlotte	2.20.-	€
Nuss	2.20.-	€
Weichsel	2.20.-	€
<b>Brand Abgefüllt in 4 cl Flascherl (Doppelter)</b>		
Obstler	2.00.-	€
Zwetschken	2.20.-	€
Kriecherl	2.70.-	€
Dorschbirne	2.70.-	€
Marille	3.00.-	€

Im Namen  
des  
Vorstandes  
wünsche ich  
einen schönen  
Ausflug

Brigitte