

gasthaus mit wurzeln.

Nicht nur wir, sondern auch die Zutaten für unsere Speisen sind tief in der Region rund um unser idyllisches Geistthal verwurzelt. Weil wir sehr stolz auf unser großartiges Netzwerk an Lieferant:innen sind, holen wir zum Start deines Besuchs einige der Produzent:innen und Landwirt:innen vor den Vorhang, die deine heutige Mahlzeit erst möglich machen.

lieferant:innen

Brigitte & Hansi Hasenhütl – Eggenfeld
Anna Höller Gratia Herba – Geistthal
Familie Rainer Pogehof – Geistthal
Familie Lackner – Voitsberg
Familie Kollmann – Geistthal
Familie Peiner – Voitsberg
K&P Hendlhof – Fehring

Declevas Alpenfisch – Mariazell
Mark Mößner – Wien
Haindl Kunstmühle & Ölpresse – Kalsdorf
Manufaktur Gölles – Riegersburg
Biohof Hergott – St. Stefan ob Stainz
Familie Rainer – Stallhofen
Bio Obstgut Fattingerhof – Stübing



Zum Start deines Besuchs erlauben wir uns dir ein Gedeck zu servieren.
dafür berechnen wir 3,50 Euro pro Person.

Die Natur gibt die Richtung vor, daher bitten wir um Verständnis, dass sich unsere Speisekarte zwischen deinem Blick auf unsere Website und deinem Besuch bei uns in Geistthal ändern kann.



aufstakt
mit
herz.

kräuterfrittaten Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	8
schaumschläger Spargelschaumsuppe. Mariniertes Spargel. Schwarzbrotknödel. Camolinaöl.	10
frisch vom feld Blattsalate. Radieschen. Ei. Schafskäse. Kürbiskernöl. Weißweinessig.	10
grammel-brioche-knödel Spitzkrautsalat.	12
wasser. wald & wiese Gebeizte Forelle. Pilze. Camolinaöl. Kräuter.	16
marinierter spargel Himbeeressig. Kräuter. Topfen.	14



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

2erlei vom rind	32
Schulterschmelze. Rosa Beiried. Kräuter-Erdäpfelpüree. Karotten.	
gebackenes vom lamm	27
Petersilienerdäpfel. Preiselbeeren. Pilzmayonnaise. Kompott.	
steirischer zwiebelrostbraten	24
Gebratene Erdäpfel. Röstzwiebel.	



MORE SOCIAL – LESS MEDIA (HANDY WEG – GEMÜTLICHKEIT HER)

Natürlich fühlen wir uns sehr geehrt, wenn du deinen Besuch bei uns fotografisch festhältst, aber noch mehr freuen wir uns, wenn du dein Handy heute mal zur Seite legst und dich voll und ganz deiner Begleitung und der gemeinsamen Zeit bei uns im Gasthaus widmest. Denn die schönsten Momente hat man nicht auf Fotos, sondern im Kopf und im Herzen.



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

schweinelei 26
Knuspriges Brüstl. Grammel-Brioche-Knödel. Spitzkrautsalat.

filet vom saibling 28
Risotto. Spargel. Weißweinschaum.

bock auf mai 33
Ragout & Faschiertes vom Maibock. Pak Choi. Topfenknödel.

spargelzeit 22
Erdäpfel. Sauce Hollandaise. Kräuter.



KLEIN IST (MANCHMAL) AUCH FEIN

Für unsere kleinen Gäste (oder großen Gäste mit kleinem Hunger) können wir selbstverständlich alle Gerichte in einer verkleinerten Form zubereiten. Von Baby-Fisch über Junior-Lamm bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



süßer
ausklang.

himbeer-cremeschnitte 6,50

mohn-topfenknödel 13
Rhabarber-Ragout. Rhabarbersorbet. Crumble.

schokolade trifft erdbeere 13
Haselnuss-Schokoladen-Brownie. Dunkles Schokoladenmousse. Erdbeersorbet.



eis & sorbet

mit milch & sahn
Vanille. Joghurt.

je 3

lieber ohne...
Dattel-Haselnuss. Himbeere.
Rhabarber. Erdbeere.

bio kaffee von paul & bohne



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Apfel Quitten Frizzante Weingut Winkler-Hermaden – Kapfenstein	1 8	6
Steiermark Brut Weingut Harkamp – Leibnitz	1 8	7
Brut Rosé Weingut Jurtschitsch – Langenlois	1 8	7
Blanc de Blancs Brut Nature Weingut Schödl – Loidesthal	1 8	9
Flein Fizz Rosé Gross & Gross – Ratsch	0,0%	1 8 6

geschüttelt & gerührt.

Rhabarbarama Hands on Gin. Rhabarber. Verjus.		9
Jonny Blanco Ron Johan White Rum. Pedacola. Zitrus.		9
C'est La Vie, Sellerie Apfel. Minze. Stangensellerie. Wacholder. Verjus.	0,0%	8
Hasi Spritz Karotte. Sanddorn. Quitte. Ingwer. Isis Tonic.	0,0%	8

saft

Apfel Kirchenhaschbergerhof – Geistthall	0,5 mit LW	4
Traube // Pfirsich Bio-Obstgut Fatteringhof – Stübing	0,5 mit LW	4
Apfelcuvée Minzvielfalt	1 8	5
Karotte Sanddorn Quitte Ingwer	1 8	5
Quitte Honig Zitronenthymian	1 8	5
Birne Kamille	1 8	5

soft

Bio Cola Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg	0,3	4
Bio Sunny Orange Lammsbräu – Neumarkt	0,3	4
Bio Zisch Himbeere-Cassis Voelkel – Höhbeck	0,3	4
Makava Organic Eistee APO – Millstatt	0,3	4
Organic Tonic Aqua Monaco – München	0,2	5

braukunst

Pils vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,3	4
Bio Zwickl vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,3	4
Bio Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3 4,50
Freispiel Alkoholfrei Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,0%	0,3 4,50
Bio Weißbier mit Dinkel Brauerei Unertl – Mühldorf am Inn	0,5	5
Hopfenspiel Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,3	4,50
Bio Dunkelbier Lammsbräu – Neumarkt	0,3	5
Deetz Golden Ale Bevog – Bad Radkersburg	0,3	7
Bio Raw & Wild Hopfengrund – Hollenburg	1 8	5

kulturwein

Weißburgunder Ried Eckberg 2023 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark	1 8	6
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2023 Schuster – Wagram	1 8	6
Muschelkalk Weiß 2021 Lichtenberger Gonzalez – Leithaberg	1 8	7
Furmint Somló 2022 Wetzler – Sopron	1 8	7
CK Rosé 2023 Krutzler – Südburgenland	1 8	7
Herzenswein Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg	1 8	7
Hermada cs/me/pn 2017 Winkler-Hermaden – Vulkanland	1 8	8
Zweigelt Kieselstein 2022 Preisinger – Neusiedlersee	1 8	6
Anut sl/zw 2019 Nährer – Traisental	1 8	8

