

gasthaus mit wurzeln

Nicht nur wir, sondern auch die Zutaten für unsere Speisen sind tief in der Region rund um unser idyllisches Geistthtal 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.

GEISTTHAL-SÖDINGBERG

Trautentalwirt – Kräuter. Blüten.

Unser Hof – Holunderblütensaft. Apfelsaft. Äpfel.

Zwetschken. Kirschen. Holunderblüten

Unsere Pachtflächen – Kräuter. Lamm

Gratia Herba – Gemüse. Salate. Obst. Kräuter. Blüten. Tee

Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte

Jägerschaft – Wild

Familie Galler – Bio-Rind

Familie Kollmann – Bio-Schwein

La Paca – Pilze. Beeren.

Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze

EGGENFELD

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate

VOITSBERG

Peter Lackner – Rind

Sieglinde & Gerfried Peiner – Rind

ROSENTAL

Fleischerei Passegger – Kalb

ST. MARTIN AM WÖLLMISBERG

Andreas Graschi – Bio-Rind

STALLHOFEN

Familie Rainer – Kürbiskernöl

KALSDORF

Kunstmühle & Ölpresse Haindl – Mehl

STÜBING

Bio-Obstgut Fattingerhof – Bio-Obst & Säfte

ST. STEFAN OB STAINZ

Hergotthof – Bio-Apfelessig

GRAZ

Paul & Bohne – Bio-Kaffee

BAD GAMS

Familie Gimpl – Schwein

PÖLLAU

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

MARIAZELL

Declevas – Bio-Fisch

PIRCHING AM TRAUBENBERG

Fiska – Die Fischgärtnerei – Wels

RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

RADENTHEIN

Kaslab'n Nockberge – Bio-Bergkäse

SPRÖGNITZ

Sonnenrot – Bio-Gewürze

WIEN

Marc Mößner – Bio-Fisch

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



auftritt
mit
herz.

kräuterfrittaten Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	7
kaspressknödel Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	9
erdäpfelschaumsuppe Sauerrahm. Kräuteröl. Kräuter.	10
salat und mehr Bunte Blattsalate. Kürbiskerne. Nussknusper. Schafskäse. Kürbiskernöl.	11
flotte karotte (warm) Konfierte Karotte. Creme Fraiche. Haselnüsse.	15
gabelroller Forelle. Kraut. Kräuter. Mayonnaise.	10
2erlei vom rind Sulzerl. Backfleisch. Mayonnaise. Käferbohne. Zwiebel.	16



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



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

rosa beiried 34
Knusprige Erdäpfel. Balsamzwiebel.

knuspriges schweinsbrüsti 26
Grammelknödel. Paprika-Ingwerkraut.

gebackenes vom wildschwein 28
Erbsenreis. Apfelkren. Preiselbeeren.



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.

speckfisch 26
Roter Waller. Speckschaum. Specklinsen. Balsamessig.

edelfisch 29
Lachsforelle. Selleriepüree. Wirsing. Weißweinschaum.

teigtascherl 23
Schafskäse. Topfen. Kraut.



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 bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



süßer
ausklang.

süße tascherl 13
Erdäpfel-Nougat-Tascherl. Apfelragout. Joghurteis.

schoko knusper 13
Knusperteig. Weißes Schokomousse. Himbeersorbet.

 mit milch & sahne
Vanille.
Piment-Dunkle Schokolade.
Mohn.
Joghurt.
je 3,50
lieber ohne
Zwetschke.
Himbeere.

feine teeauswahl von gratia herba
bio kaffee von paul & bohne



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Apfel Quitten Frizzante Winkler-Hermaden – Vulkanland		1 8	6
Steiermark Brut Harkamp – Südsteiermark		1 8	7
Brut Rosé Jurtschitsch – Kamptal		1 8	7
Flein Fizz Rosé Gross & Gross – Südsteiermark	0,0%	1 8	6
Verjus Petit Fizz Tement – Südsteiermark	0,0%	1 8	6

geschüttelt & gerührt.

Sauerkraut Sour Apfel. Sauerkraut. Verjus. Isis Tonic.	0,0%		8
Discofox Sauerkirsche. Ribisel. Himbeeressig. Aqua Monaco.	0,0%		8
Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser.			9
Saure Nuss Schwarze Nuss. Verjus. Sodawasser.			9

saft

Apfel oder Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl		0,5 mit LW	4
Ribisel oder Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing		0,5 mit LW	4
Birne Kamille		1 8	5
Quitte Rosmarin		1 8	5
Karotte Sanddorn Quitte Ingwer		1 8	5

soft

Bio Cola Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg		0,3	4
Bio Sunny Orange Lammsbräu – Neumarkt		0,3	4
Organic Tonic Aqua Monaco – München		0,2	4,50

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 Weißbier mit Dinkel Brauerei Aldersbach – Aldersbach	0,0%	0,5	5
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 Dunkelbier Lammsbräu – Neumarkt		0,5	5
Bio Weißbier mit Dinkel Brauerei Aldersbach – Aldersbach		0,5	5
American Pale Ale Mikrobrauerei Bi(e)rnstingl – Stallhofen		0,3	6

kulturwein

Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024 Schuster – Wagram		1 8	6
Weißburgunder Ried Eckberg 2024 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark		1 8	6
Sauvignon Blanc Gamitz Spätfüllung 2022 Sattlerhof – Südsteiermark		1 8	7
Grüner Veltliner Ried Steinleithn 2022 Geyerhof – Kremstal		1 8	9
Kekburgundi 2022 Weninger – Sopron		1 8	6
Herzenswein Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg		1 8	7
Hermada cs/me 2018 Winkler-Hermaden – Vulkanland		1 8	8

