

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

GROSSSTÜBING

Thomas Schinnerl – Wild

EGGENFELD

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate

VOITSBERG

Peter Lackner – Rind

ROSENTAL

Fleischerei Passegger – Kalb

ST. MARTIN AM WÖLLMIßBERG

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

PIRCHIING AM TRAUBENBERG

Fiska – Die Fischgärtnerei – Wels

RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

RADENTHEIN

Kaslab'n Nockberge – Bio-Bergkäse

SPRÖGNITZ

Sonnentor – Bio-Gewürze

WIEN

Marc Mößmer – Bio-Fisch

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



aufstakt
mit
herz.

kräuterfrittaten Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	7
wildfleischstrudel Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	9
bärlauchschaumsuppe Schwarzbrotknödel. Kräuteröl. Kräuter.	10
salat und mehr Bunte Blattsalate. Kürbiskerne. Nussknusper. Schafskäse. Kürbiskernöl.	11
sellerie & ziege Ziegenkäse. Sellerie geschmort und mariniert. Haselnuss. Traubenkernöl.	16
rübenfisch Gebeizter Saibling. Rübenvielfalt. Senfkaviar. Camelinaöl.	16
feini feini Schweinebauch. Rettich. Mayonnaise. Radieschen. Asiasalat	15



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.

osterschnitzel vom freilandschwein 24
Ostergesichtetes. Naturtaler. Kren. Erbsenreis. Preiselbeeren.

osterlamm 27
Geschmorte Lammschulter. Bärlauchspätzle. Wurzelgemüse.

rosa beiried 34
Knusprige Erdäpfel. Balsamschalotten.

knuspriges schweinsbrüstl 26
Grammelknödel. Paprika-Ingwerkraut.



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.

2erlei vom wildschwein 26
Gefüllte Brust. Faschiertes Laibchen. Topfenknödel.

edelfisch 29
Saibling. Selleriepüree. Karfiol. Weißweinschaum.

grün grün grün 24
Ravioli. Bärlauch. Topfen. Erdäpfel.



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.

gartengrill 11
Panna Cotta. Holunder-Joghurt-Espuma. Rhabarbersorbet. Granola.


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


lieber ohne
Zwetschke.
Himbeere.
Rhabarber.

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.

Quitte, Bitte Quitte. Rosmarin. Verjus. Isis Tonic.	0,0%		8
Discofox Sauerkirsche. Ribisel. Himbeeressig. Aqua Monaco.	0,0%		8
Wermutstropfen Wermut. Aronia. Zitrone. Sodawasser.			9
Saure Nuss Schwarze Nuss. Verjus. Sodawasser.			9

saft

Apfel <small>oder</small> Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl		0,5 <small>mit LW</small>	4
Ribisel <small>oder</small> Pflirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing		0,5 <small>mit LW</small>	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
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
Hopfenspiel <small>kaltgehopft</small> Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See		0,3	5
Bio Weißbier mit Dinkel <small>Alkoholfrei</small> Brauerei Aldersbach – Aldersbach	0,0%	0,5	5
Bio Lammsbräu <small>Alkoholfrei</small> Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3	4,50
Freispiel <small>Alkoholfrei</small> Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,0%	0,3	4,50
Bio Weißbier mit Dinkel Brauerei Aldersbach – Aldersbach		0,5	5
American Pale Ale Mikrobrauerei Bi(e)rnstingl – Stallhofen		0,3	6
Osterbock 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 vom Kalk 2024 Trummer – Südsteiermark		1 8	6
Grüner Veltliner Ried Steinleithn 2022 Geyerhof – Kremstal		1 8	9
Kekburgundi 2022 Weninger – Sopron		1 8	6
Blaufränkisch Heide 2021 Braunstein – Leithaberg		1 8	7
Hermada cs/me 2018 Winkler-Hermaden – Vulkanland		1 8	8

