

# 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 & Ölpressen 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 – Freilandschwein

## PÖLLAU

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

## MARIAZELL

Declevas – Bio-Fisch

## PIRCHIING AM TRAUBENBERG

Fiska – Die Fischgärtnerei – Wels

## RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

Zotter Schokolade – Bio-Schokolade

## TRAUTMANNSDORF

Geschwister Rauch – Freilandschwein

## MARCHFELD

Brandenstein – Bio-Spargel

## SPRÖGNITZ

Sonnentor – Bio-Gewürze

## WIEN

Wiener Miso – Misopaste

## WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



aufstart  
mit  
herz.

kräuterfrittaten Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	7
grießnockerl 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
feini feini Schweinebauchscheiben. Spargel. Mayonnaise. Radieschen.	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.

gebackenes vom freilandschwein 24  
Kren. Erbsenreis. Preiselbeeren.

ente gut 32  
Rosa Entenbrust. Einkorn. Mariniertes Rotkraut. Ribisel.

knuspriges schweinsbrüstl 26  
Grammelknödel. Spitzkrautsalat.



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.

lamm<sup>2</sup> 28  
Geschmorte Schulter. Faschiertes Laibchen. Bärlauchknödel. Wurzelgemüse.

edelfisch 29  
Seeforelle. Selleriepüree. Spargel. Weißweinschaum.

spargelzeit 24  
Spargel. Hollandaise. Erdäpfel. 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 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 & sahn  
Vanille.  
Piment-Dunkle Schokolade.  
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
Beerenstark   Heidelbeerlikör. Aroniabeere. Wacholder. Ingwer. Verjus. Isis Tonic.			9
Mädesüß-Sauer   Saljut Wodka. Mädesüß. Zitrus. Sodawasser.			9

saft

Apfel <small>oder</small> Holunder   Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl		0,5 <small>mit LW</small>	4
Ribisel <small>oder</small> Pfirsich   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
Bockbier   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 Wildwux 2023   Geyerhof – Kremstal		1 8	6
Kekburgundi 2022   Weninger – Sopron		1 8	6
<i>Herzenswein</i> Blaufränkisch Alte Haid 2021   Schönberger – Leithaberg		1 8	7
Hermada cs/me 2018   Winkler-Hermaden – Vulkanland		1 8	8

