

# *Wirtshaus 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.

Brigitte & Hansi Hasenhüttl, Eggenfeld  
Anna Höller Gratia Herba, Geistthal  
Familie Rainer Pogerhof, Geistthal  
Familie Lackner, Voitsberg  
Familie Peiner, Voitsberg  
Familie Rainer Maximilian, Stallhofen  
Familie Kupfer, Geistthal  
Biohof Herrgott, St. Stefan ob Stainz  
Manufaktur Gölles, Riegersburg  
Spargelhof Sternath, St. Stefan im Lavanttal  
Hannes Hönegger, Hochfilzen  
Haindl Kunstmühle & Ölpresse, Kalsdorf

Zum Start deines Besuchs erlauben wir uns dir ein Gedeck zu servieren. Dafür berechnen wir 2 Euro pro Person.

# *Suppe, Salat & Vorspeisen*

Kräuterfrittaten	5
Klare Kraftsuppe vom Rind. Schnittlauch.	
Lammleberknödel	6
Klare Kraftsuppe vom Rind. Schnittlauch.	
Bärlauchschaumsuppe	9
Erdäpfeltopfen. Spargel. Camelinaöl.	
Gemischter Salat	7
Grazer Krauthäuptel. Kraut-, Bohnen-, Rahmgurken-, Erdäpfelsalat. Weißweinessig. Kürbiskernöl.	
Grammelknödel	10
Lauwarmer Krautsalat. Grammeln.	
Rotes Schaf	13
Schafkäse vom Pogerhof. Rote Rüben. Chioggia Rübe. Balsamessig. Erdnuss Miso Crumble.	
Selchfisch	16
Geräucherte Forelle. Kren. Kräuter. Spargel. Radieschen.	

# *Steirisch, geschmackig & fein*

Gebackenes Steirerschnitzel 18

gefüllt mit Bauernschinken, Moosbacher & Kren.  
Petersilienerdäpfel.

Knuspriges Brüstl vom Bio Schwein 21

Grammelknödel. Lauwarmer Krautsalat.

Steirischer Zwiebelrostbraten 21

Röstzwiebel. Gebratene Erdäpfel.

*More Social, Less Media · Handy weg, Gemütlichkeit her)*

Natürlich fühlen wir uns 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.

# *Wald Wiese Wasser*

Gebratenes Filet vom Saibling 26

Spargel. Risotto. Bärlauch.

Bio Kalb<sup>2</sup> 30

Karotten. Rüben. Polenta.

Brennnessel Ravioli 19

Bärlauchschaum. Trüffel. Hartkäse.

Lavanttaler Spargel 21

Spargelrisotto. Gebackener Spargel. Kräuter. Bärlauch.

## *Klein ist (manchmal) auch ein*

Für unsere kleinen Gäste (oder große Gäste mit kleinem Hunger) können wir selbstverständlich alle Gerichte in einer verkleinerten Form zubereiten. Von Mini-Braten über Baby-Saibling bis zum berüchtigten Beilagenteller ist fast alles möglich.

# *Süßer Ausklang*

Lisa's Torte des Tages Himbeer-Joghurt-Mohn-Torte.	5
Creemeschnitte	5
Süß, saftig, steirisch Apfeltarte. Apfelmousse. Joghurt-Brennnessel Eis. Frittierte Brennnessel.	11
Topfen Nougat Knödel Rhabarber Sorbet. Eingelegter Rhabarber.	11
Hausgemachtes Eis Vanille. Vanille-Marille. Zwetschke. Sauerrahm. Joghurt-Brennnessel. Rhabarber. Dunkle Schokolade. Dattel-Haselnuss.	je 3
Bio-Kaffee von Paul & Bohne	
Kräutertee von Gratia Herba	

# *Starke Werte*

2cl

## Hausgemacht

Zirberl	3
Maschansker Apfel	4

## Aus der Umgebung Geistthal, Kainach, St. Stefan & Mooskirchen

Tausendgüldenkraut	4
Wildkirsche Likör	3
Schilcher Tresterbrand	5
Zwetschke	3

## GÖLLES Manufaktur, Riegersburg

Ribisel Likör	4
Marillen Likör	4
Marille	6
Herzkirsche	6
Alter Apfel	6
Quitte	6
Williams Birne	5
Saubirne	6
XA Williams Birne	12

## RON JOHAN Rum aus Riegersburg

Dark Rum	5
Old Plum Rum	6
Vanilla Spiced Rum	7
Serie Null	7

## RUOTKER'S Steirischer Whiskey

Alois I.	6
Ruediger II.	6
Wilhelm III.	6
100% Rye	12