

Fisch aus heimischen Gewässern | 20.02.-02.03.2026

*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

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

Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte

La Paca – Pilze. Beeren.

Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze

EGGENFELD

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate.

LICHTENEGG

Georg Unterhuber - Trüffel

STALLHOFEN

Familie Rainer – Kürbiskernöl

KALSDORF

Kunstmühle & Ölpreise Haindl – Mehl

STÜBING

Bio-Obstgut Fattererhof – Bio-Obst & Säfte. Nüsse.

ST. STEFAN OB STAINZ

Herrgotthof – Bio-Apfelessig

GRAZ

Paul & Bohne – Bio-Kaffee

Reyhani – Bio-Reis

PÖLLAU

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

PIRCHIING AM TRAUBENBERG

Fiska – Die Fischgärtnerei – Fisch

MARIAZELL

Declevas – Bio-Fisch

RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

PARBASDORF

Biohof Mühl – Bio-Reis

RADENTHEIN

Kaslab'n Nockberge – Bio-Käse

SPRÖGNITZ

Sonnentor – Bio-Gewürze

WIEN

Marc Mößmer – Bio-Fisch

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



aufstakt
mit
herz.

johann's fischsuppe Knusperbrot. Sauce Rouille. Edelfische. Saiblingskaviar. Olivenöl.	14
gabelroller Forelle. Kraut. Kräuter. Mayonnaise.	10
salat und mehr Bunte Blattsalate. Kürbiskerne. Nussknusper. Schafskäse. Kürbiskernöl.	11
mc trautental Brioche. Fischlaibchen. Blattsalat. Sauce Tartare. Senfkaviar.	14
roter see Gebeizter Saibling. Rote Rübe. Senfkaviar. Rettich.	16



wohlfühlküche
aus heimischen
gewässern

fischschmaus 27
Lachsforelle. Sauerkraut. Hollandaise. Kräutererdäpfel.

wurzelfisch 28
Forelle. Erdäpfelpüree. Wurzelgemüse. Krenschaum.

edelfisch 29
Saibling. Selleriepüree. Wirsing. Weißweinschaum.

speckfisch 26
Roter Waller. Speckschaum. Specklinsen. Balsamessig.



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 heimischen
gewässern

backfisch 24
Karpfen. Sauce Tartare. Erdäpfelsalat. Stangenselleriesalat.

räucherfisch ravioli 22
Forellenkaviar. Weißweinschaum. Kräuter.

ein grünes korn 22
Einkornrisotto. Schafskäse. Kräuter. Spinat.



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.

weiß & schwarz 13
Mohnkuchen. Zitronenmousse. Joghurteis.

süße nudel 13
Nougat Ravioli. Himbeersorbet.



eis & sorbet

mit milch & sahn
Vanille.
Mohn.
Joghurt.
Piment-Dunkle Schokolade.

je 3,50

lieber ohne...
Zwetschke.
Himbeere.

bio kaffee von paul & bohne
feine teeauswahl von gratia herba



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.

Flotte Karotte Karotte. Sanddorn. Ingwer. Isis Tonic.	0,0%		8
Sauerkraut Sour Apfel. Sauerkraut. Verjus. Aqua Monaco.	0,0%		8
Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser.			9
Wermutstropfen Wermut. Traube. Verjus. 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	6
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	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 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
Pale Ale Mikrobrauerei Bi(e)rnstingl – Stallhofen		0,3	5

kulturwein

Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024 Schuster – Wagram		1 8	6
Weißburgunder Ried Eckberg 2024 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark		1 8	6
Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2022 Sattlerhof – Südsteiermark		1 8	7
Grüner Veltliner Ried Steinleithn 2022 Geyerhof – Kremstal		1 8	9
Intra! The Wild Weiß <small>ch/gv/wr</small> 2022 Kolfok – Mittelburgenland		1 8	7
Kekburgundi Pinot Noir 2022 Weninger – Sopron		1 8	6
<i>Herzenswein</i> Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg		1 8	7

