

gasthaus mit wurzeln.

Naturnah, ökologisch, regional – das sind die Grundsätze, denen wir uns verschrieben haben. Unsere Lieferant:innen arbeiten stets und stetig an der Verbesserung und Weiterentwicklung nachhaltiger Landwirtschaft – im Sinne der Natur und letztlich auch der Menschen.

Deshalb kommen auch die Fische, die ihr bei uns genießen könnt, von kontrolliert nachhaltig arbeitenden Betrieben. Klaus Decleva lässt seine Fische im Mariazellerland in Naturteichen mit Trinkwasserqualität behutsam heranwachsen, Marc Mößmer betreibt am Rande Wiens die erste Demeter-Fischwirtschaft der Welt.

lieferant:innen

Brigitte & Hansi Hasenhütl – Eggenfeld
Anna Höller Gratia Herba – Geistthall
Familie Rainer Pogerhof – Geistthall
Mark Mößmer – Wien
Declevas Alpenfisch – Mariazell
Fandler Öle – Pöllau

Haindl Kunstmühle & Ölpresse – Kalsdorf
Manufaktur Gölles – Riegersburg
Biohof Hergott – St. Stefan ob Stainz
Familie Rainer – Stallhofen
Bio Obstgut Fattingerhof – Stübing
Sonnentor – Sprögnitz



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

Die Natur gibt die Richtung vor, daher bitten wir um Verständnis, dass sich unsere Speisekarte zwischen deinem Blick auf unsere Website und deinem Besuch bei uns in Geistthall ändern kann.



aufstakt
mit
herz.

| | |
|---|----|
| fischsuppe trautentalwirt Knusperbrot. Sauce Rouille. Forelle. Saibling. Karpfen. | 12 |
| gabelroller Forelle. Kraut. Kräuter. Mayonnaise. | 9 |
| salat und mehr Bunte Salate. Kürbiskerne. Nusscrumble. Schafskäse. Kürbiskernöl. | 11 |
| fisch & feld Forelle. Sauerrahm. Erdäpfel. Schnittlauchöl. | 14 |
| wasser. wald & wiese Gebeizter Saibling. Pilze. Rapsöl. Kräuter. | 16 |



wohlfühlküche
aus heimischen
gewässern

| | |
|---|----|
| fischschmaus | 27 |
| Schleie. Sauerkraut. Hollandaise. Kräuterdäpfel | |
| wurzelfisch | 26 |
| Forelle. Kümmelerdäpfel. Wurzelgemüse. Krenschaum. | |
| roter saibling | 28 |
| Saibling. Rotes Einkornrisotto. Rote Rüben Schaum. | |
| speckfisch | 26 |
| Weißer 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 | 23 |
| Karpfen. Sauce Tatar. Erdäpfelsalat. Stangenselleriesalat. | |
| grüne ravioli | 22 |
| Räucherfisch Ravioli. Vogerlsalatschaum. Forellenkaviar. | |
| ein rotes korn | 20 |
| Einkornrisotto. Schafskäse. Rote Rüben. | |



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.

| | |
|--|----|
| birnen-schoko-torte | 6 |
| Schokoladen-Haselnuss-Brownie. Schokomousse. Birnenschaummasse. | |
| honig & vanille (wie ein bienenstich) | 13 |
| Vanillecreme. Briocheeis. Joghurtschaum. Mandelkrokant. Kamille-Honig-Sud. | |
| weiße schokoladen-topfenknödel | 13 |
| Himbeersorbet. Heiße Himbeeren. | |



eis & sorbet

| | |
|--|------|
| mit milch & sahn | |
| Sauerrahm. Vanille. Brioche. | je 3 |
| lieber ohne... | |
| Dattel-Haselnuss. Zwetschke. Himbeere. | |

bio kaffee von paul & bohne



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

| | | |
|---|-----|---|
| Sound of Mostviertel Cidre Mike Nährer – Rassing | 1 8 | 6 |
| Steiermark Brut Weingut Harkamp – Leibnitz | 1 8 | 7 |
| Brut Rosé Weingut Jurtschitsch – Langenlois | 1 8 | 7 |
| Blanc de Blancs Brut Nature Weingut Schödl – Loidesthal | 1 8 | 9 |
| Flein Fizz Rosé Gross & Gross | 1 8 | 6 |
| Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser. | | 9 |
| Traube Nimmersatt Traubensaft. Wermut. Verjus. | | 9 |
| Quitte, Bitte Quitte. Zitronenmelisse. Wacholder. | | 8 |
| Hasi Spritz Karotte. Sanddorn. Ingwer. Tonic. | | 8 |

saft

| | | |
|---|--|---|
| Holunder // Apfel Kirchenhaschbergerhof – Geistthal | | 4 |
| Traube // Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing | | 4 |
| Apfelcuvée Minzvielfalt | | 5 |
| Karotte Sanddorn Quitte Ingwer | | 5 |
| Quitte Honig Zitronenmelisse | | 5 |
| Birne Kamille | | 5 |

soft

| | | |
|---|--|---|
| Bio Cola Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg | | 4 |
| Bio Sunny Orange Lammsbräu – Neumarkt | | 4 |
| Bio Zisch Himbeere-Cassis Voelkel – Höhbeck | | 4 |
| Organic Tonic Aqua Monaco – München | | 5 |

braukunst

| | | |
|--|-----|------|
| Trumer Pils vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See | 0,3 | 4 |
| Bio Zwickl vom Fass Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See | 0,3 | 4 |
| Bio Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt | 0,3 | 4,50 |
| Bio Weiße mit Dinkel Brauerei Unertl – Mühldorf am Inn | 0,5 | 5 |
| Hopfenspiel Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See | 0,3 | 4,50 |
| Deetz Golden Ale Bevog – Bad Radkersburg | 0,3 | 7 |

kulturwein

| | | |
|---|-----|---|
| Weißburgunder Ried Eckberg 2023 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark | 1 8 | 6 |
| Chardonnay Sand & Schotter 2022 Jaunegg – Südsteiermark | 1 8 | 7 |
| Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2018 Sattlerhof – Südsteiermark | 1 8 | 8 |
| Roter Veltliner Ried Altweingarten 2023 Schuster – Wagram | 1 8 | 6 |
| Furmint Somló 2022 Wetzler – Sopron | 1 8 | 7 |
| CK Rosé 2023 Krutzler – Südburgenland | 1 8 | 7 |
| Sankt Laurent St. Andräer 2021 Ziniel – Seewinkel | 1 8 | 6 |
| Zweigelt Klassik 2021 Beck – Neusiedlersee | 1 8 | 6 |

