

gasthaus 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.

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

EGGENFELD

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate

VOITSBERG

Peter Lackner – Rind

Sieglinde & Gerfried Peiner – Rind

ROSENTAL

Fleischerei Passegger – Kalb

ST. MARTIN AM WÖLLMIßBERG

Andreas Graschi – Bio-Rind

STALLHOFEN

Familie Hochegger – Bio-Kräuterseitlinge

Familie Rainer – Kürbiskernöl

SÖDING

Familie Lackner – Rote Weingarten Pfirsiche

KALSDORF

Kunstmühle & Ölpressen Haindl – Mehl

STÜBING

Bio-Obstgut Fatteringerhof – Bio-Obst & Säfte

ST. STEFAN OB STAINZ

Hergotthof – Bio-Apfelessig

GRAZ

Paul & Bohne – Bio-Kaffee

Reyhani – Bio-Reis

BAD GAMS

Familie Gimpl – Schwein

PÖLLAU

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

MARIAZELL

Declevas – Bio-Fisch

UNTERWEISSENBACH

Sonnberg Bio-Fleischerei – Bio-Schwein

RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

RADENTHEIN

Kaslab'n Nockberge – Bio-Ziegenschnittkäse

SPRÖGNITZ

Sonnentor – Bio-Gewürze

WIEN

Marc Möbmer – Bio-Fisch

Wiener Miso – Misopaste

WEITERS AUS ÖSTERREICH

Bio-Milch. Bio-Joghurt. Bio-Butter. Bio-Topfen



auftakt
mit
herz.

kaspressknödel Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	8
sellerie ³ Schaumsuppe. Püree. Staub. Kräuter.	10
frisch vom feld Blattsalate. Kürbis. Schafskäse. Kürbiskernöl. Weißweinessig.	10
burrata Tomaten. Zucchini. Rucola. Camelinaöl.	15
sommerflosse Gebeizter Saibling. Tomatenvielfalt. Olivenöl. Kräuter.	16



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.

rosa beiried 34
Balsamico Schalotten. Knusprige Erdäpfel.

gebackenes vom Lamm 27
Petersilienerdäpfel. Preiselbeeren. Apfelkompott.

geschmortes rind 25
Polentaknödel. Wurzelgemüse. Senf.



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 reh 37
Rosa und faschiert. Selleriepüree. Rote Rüben.

filet vom saibling 29
Steinpilzrisotto. Weißweinschaum. Eingelegte Eierschwammerl.

ein korn 24
Einkornrisotto. Kürbis. Hartkäse. 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 über Lamm bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



süßer
ausklang.

knödelfreude 13
Zwetschkenknödel. Butterbrösel. Zwetschkensorbet.

kuchenliebe 9
Zwetschkenkuchen. Vanilleeis. Schlagobers.



eis & sorbet

mit milch & sahn
Vanille. Mohn.

je 3,50

lieber ohne...
Marille. Zwetschke. Dunkle Schokolade.

bio kaffee von paul & bohne



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Apfel Quitten Frizzante Weingut Winkler-Hermaden – Kapfenstein		1 8	6
Steiermark Brut Weingut Harkamp – Leibnitz		1 8	7
Brut Rosé Weingut Jurtschitsch – Langenlois		1 8	7
Hofstudien Ancestral Weingut Geyerhof – Oberfucha		1 8	8
Flein Fizz Rosé Gross & Gross – Ratsch	0,0%	1 8	6

geschüttelt & gerührt.

Cocktailtomate Weiße Tomate. Basilikum. Roter Apfel. Verjus.	0,0%		8
Flotte Karotte Karotte. Sanddorn. Ingwer. Isis Tonic.	0,0%		8
Süßer SoZi Saljut Wodka. Holunder. Zitrone. Sodawasser.			9
Wermutstropfen Schützenhof Wermut. Rote Rakete. Verjus. Sodawasser.			9

saft

Apfel oder Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geistthäl		0,5 mit LW	4
Ribisel oder Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing		0,5 mit LW	4
Arabica Almkräuter Rhabarber		1 8	5
Karotte Sanddorn Quitte Ingwer		1 8	5
Birne Kamille		1 8	5

soft

Bio Cola Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg		0,3	4
Bio Sunny Orange Lammsbräu – Neumarkt		0,3	4
Glücklich Blüteneistee Gratia Herba – Geistthäl		0,3	5
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 Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3	4,50
Freispiel Alkoholfrei Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,0%	0,3	4,50
Bio Weißbier mit Dinkel Brauerei Aldersbach – Aldersbach		0,5	5
Hopfenspiel Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See		0,3	4,50
Bio Dunkelbier Lammsbräu – Neumarkt		0,3	5
Riesling Ale Hopfengrund – Hollenburg		1 8	5
Deetz Golden Ale Bevog – Bad Radkersburg		0,3	7

kulturwein

Weißburgunder Ried Eckberg 2023 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark		1 8	6
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024 Schuster – Wagram		1 8	6
Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2021 Sattlerhof – Südsteiermark		1 8	7
Mon Blanc 2022 Jurtschitsch – Kamptal		1 8	7
Weißburgunder Ried Klausen 2021 Neumeister – Vulkanland		1 8	9
Herzenswein Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg		1 8	7
Kane Grade Rot zw/sy 2023 Von der Vogelwaide – Wachau		1 8	7
Blauer Wildbacher nv Under Construction Machater – Weststeiermark		1 8	7
Hermada cs/me/pn 2017 Winkler-Hermaden – Vulkanland		1 8	7
Anut sl/rb 2019 Vergessene Gärten – Traisental		1 8	8

