

Wirtshaus 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 Lieferanten sind, holen wir zum Start deines Besuchs einige der Produzenten und Landwirte vor den Vorhang, die deine heutige Mahlzeit erst möglich machen.

Brigitte & Hansi Hasenhüttl, Eggenfeld

Anna Höller - Gratia Herba, Geistthtal

Familie Rainer Pogerhof, Geistthtal

Hofmolkerei Tax, Piber

Obst + Gemüse Jauk, Köflach

Familie Lackner, Voitsberg

Familie Peiner, Voitsberg

Familie Rainer Maximilian, Stallhofen

Familie Kupfer, Geistthtal

Familie Fuchs, Lödersdorf

Familie Wipfler, Ligist

Suppe, Salat & Vorspeisen

Kräuterfrittaten	4,50
Rindssuppe. Schnittlauch.	
Hirschleberknödelsuppe	5
Rindssuppe. Schnittlauch.	
Cremige Erdäpfelsuppe	6
Schwarzbrotknödel.	
Gemischter Salat	4,50
Kraut-, Käferbohnen- & Erdäpfelsalat.	
Endiviensalat	6,50
Erdäpfel. Knoblauch. Gebratener Speck.	
Rüben, Nüsse & Konsorten	10
Fruchtiger Wintersalat.	
Grammelknödel	10
Lauwarmer Krautsalat.	

Steirisch, geschmackig, fein

Gebackenes Steirerschnitzel 16

gefüllt mit Bauernschinken, Moosbacher & Kren.
Petersilienerdäpfel.

Knuspriges Schweinsbrüstl 14

Reis.

Steirischer Zwiebelrostbraten 17

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

Geschmorte Lammstelze 18

Erdäpfelstampf.

Gebratenes Forellenfilet 21

Zitronennudeln.

Rote Rüben Knödel 14

Salbeibutter. Parmesan.

Pilz Gemüse Wok 16

Shiitake. Kräuterseitlinge. Buchenpilze.

Für unsere kleinen Gäste (oder große Gäste mit kleinem Hunger) können wir selbstverständlich alle Gerichte in einer abgespeckten Variante zubereiten. Vom Mini-Brüstl über Baby-Forelle bis zum berühmten Beilagenteller ist fast alles möglich.

Mehlspeise, Eis & Kaffee

Cremeschnitte 4,50

Haustorte 4,50

Himbeer Joghurt Torte 4,50

Nougat Topfen Knödel 9

Birnenkompott *oder* Zwetschkenröster.

Eis vom Eis-Greissler 1,80

Himbeere. Walnuss.

Vanille. Holundersorbet.

Bio-Kaffee von Paul & Bohne

Brand, Likör, Schnaps & Co. 2cl

Hausgemacht

Zirberl 3

Maschansker Apfel 3

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

Kräuter 3

Tausendguldenkraut 3

Waldbeer Likör 3

Schilcher Tresterbrand 5

Zwetschke 3

GÖLLES Manufaktur, Riegersburg

Herzkirsche 5

Ribisel Likör 3

Marillen Likör 3

Williams Birne 4

Marille 4

Saubirne 6

Hirschbirne 4

Alte Zwetschke 5

Alter Apfel 5

RON JOHAN Rum aus Riegersburg

Dark Rum 4

Old Plum Rum 5

Vanilla 6

Serie Null 6

RUOTKER'S Steirischer Whiskey

Alois I. 5

Ruediger II. 5

Wilhelm III. 5

100% Rye 12