

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.

lieferant:innen

Brigitte & Hansi Hasenhütl – Eggenfeld
Anna Höller Gratia Herba – Geistthtal
Familie Rainer Pogehof – Geistthtal
Familie Lackner – Voitsberg
Familie Kollmann - Geistthtal
Familie Peiner – Voitsberg
K&P Hendlhof – Fehring

Declevas Alpenfisch – Mariazell
Mark Mößmer - Wien
Haindl Kunstmühle & Ölpresse – Kalsdorf
Manufaktur Gölles – Riegersburg
Biohof Hergott – St. Stefan ob Stainz
Familie Rainer – Stallhofen
Bio Obstgut Fattingerhof – Stübing



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 Geistthtal ändern kann.



aufstakt
mit
herz.

kräuterfrittaten Rinderkraftsuppe. Schnittlauch.	8
schaumsuppe vom bärlauch Schwarzbrotknödel. Camelinaöl.	10
vogersalat Ei. Erdäpfel. Knoblauch. Speck. Kürbiskernöl. Weißweinessig.	10
beuschel vom lamm Topfenknödel. Bärlauchschaum.	17
wasser. wald & wiese Gebeizter Saibling. Pilze. Camelinaöl. Kräuter.	16
grün - weiß Schafkäse. Sellerie. Selleriestaub. Selleriecreme. Bärlauch.	14



wohlfühlküche
aus wald.
wiese.
wasser.

schweinelei 26
Schweinsbrüstl. Briocheknödel. Paprika-Ingwerkraut.

gebackenes vom lamm 27
Petersilienerdäpfel. Preiselbeeren. Pilzmayonnaise. Kompott.

steirischer zwiebelrostbraten 24
Gebratene Erdäpfel. Röstzwiebel.



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.

lamm 26
Ragout. Paprika. Topfenknödel.

filet vom saibling 28
Bärlauch-Risotto. Spargel. Weißweinschaum.

bärlauchnudeln 22
Hausgemachte Tagliatelle. Bärlauchcreme. Zitrone.



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 Junior-Lamm bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



süßer
ausklang.

himbeer-cremeschnitte 6,50

mohn-topfenknödel 13
Rhabarber-Ragout. Rhabarbersorbet. Crumble.

lotti karotti 13
Karotten-Mandel-Kuchen. Karottencreme. Joghurteis. Joghurtespuma. Crumble.



eis & sorbet

mit milch & sahn
Vanille. Brioche. Joghurt. je 3

lieber ohne...
Dattel-Haselnuss. Himbeere.
Zwetschke. Rhabarber.

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 – Ratsch	0,0%	1 8 6

geschüttelt & gerührt.

Vanilli Kamilli Birne. Honig. Kamille. Verjus. Ron Johan Vanilla.		9
Traube Nimmersatt Traubensaft. Alfred Wermut Rosso. Verjus.		9
Superkraut Super Cattivo Rosso. Kräuter Tonic. Zitrone.		9
C'est La Vie, Sellerie Selleriesaft. Apfel. Minze. Wacholder. Verjus.	0,0%	8
Hasi Spritz Karotte. Quitte. Ingwer. Aqua Monaco.	0,0%	8

saft

Apfel Kirchenhaschbergerhof – Geistthall	0,5 mit LW	4
Traube // Pfirsich Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing	0,5 mit LW	4
Apfelcuvée Minzvielfalt	1 8	5
Karotte Verjus Quitte Ingwer	1 8	5
Quitte Honig Zitronenthymian	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
Bio Zisch Himbeere-Cassis Voelkel – Hühbeck	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 Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3 4,50
Freispiel Alkoholfrei Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,0%	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
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2023 Schuster – Wagram	1 8	6
Chardonnay Sand & Schotter 2022 Jaunegg – Südsteiermark	1 8	7
Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2019 Sattlerhof – Südsteiermark	1 8	8
Furmint Somló 2022 Wetzler – Sopron	1 8	7
CK Rosé 2023 Krutzler – Südburgenland	1 8	7
Blaufränkisch Leithaberg Rot 2018 Lichtenberger-Gonzalez – Leithaberg	1 8	8
Zweigelt Kieselstein 2022 Preisinger – Neusiedlersee	1 8	6
Anut sl/zw 2019 Nährer – Traisental	1 8	8

