

# 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 – Holunderblüten Saft. 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

## KALSDORF

Kunstmühle & Ölpresse Haindl – Mehl

## STÜBING

Bio-Obstgut Fettingerhof – 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 Mößmer – Bio-Fisch  
Wiener Miso – Misopaste

## WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast  
Transgourmet



auftakt  
mit  
herz.

festtagssuppe

10

Rinderkraftsuppe. Grießnockerl. Leberknödel. Frittaten. Schnittlauch.

getrüffelte maronischaumsuppe

11

Maroni. Camelinaöl. Kräuter.

vogerlsalat

10

Knoblauch. Erdäpfel. Speck. Ei. Weißweinessig. Kürbiskernöl.

brüstlsulzerl

16

Eierschwammerl. Pilzmayonnaise. Vogerlsalat.

rona

14

Rote Rübe. Topfen. Radieschen. Apfel.



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.

2erlei vom wöllmißberger weiderind  
Rindsroulade. Beireid. Erdäpfelpüree. Zwiebel.

34

geschmorter braten vom wartinger lamm  
Rosmarin Polenta. Wurzelgemüse.

27

wiener schnitzel vom kalb  
Kren. Erbsenreis. Kompott. Preiselbeeren.

28



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.

knuspriges schweinsbrüstl  
Karotten. Semmelknödel. Grammeln.

31

filet vom saibling  
Rahmwirsing. Selleriepüree.

29

rote rüben knödel  
Hartkäse. Salbei. Braune Butter.

21



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.



# süß & ausklang.

milch und honig 11  
Honig Panna Cotta. Milcheis. Butterkeks.

knödelfreude 13  
Warmer Topfenknödel. Butterbrösel. Schwarzbeersorbet. Haferknusper.

apfelkrapferl 13  
Vanilleeis.

feine käseauswahl (hofkäserei deutschmann) 15  
Hausgebackenes Brot.



mit milch & sahne  
Vanille. Kürbiskernöl. Weißbier. Buttermilch.

je 3,50

lieber ohne...  
Dattel-Haselnuss. Zwetschke. Schwarzbeere.

feine teeauswahl von gratia herba  
bio kaffee von paul & bohne



# flüssige Werte.

ankommen. durchstarten.

Apfel Quitten Frizzante   Winkler-Hermaden – Vulkanland	1 8	6
Frechdachs Pet Nat   Faulhammer & Konsorten – Südburgenland	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

geschüttelt & gerührt.

Flotte Karotte   Karotte. Sanddorn. Ingwer. Isis Tonic.	0,0%	8
Hansi Hansi   Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser.		9
Streuobstwiese   Apfel. Quitte. Verjus. Williamsbirne. Sodawasser.		9

saft

Apfel oder Holunder   Kirchenhaschbergerhof – Geistthal	0,5 mit LW	4
Ribisel oder Pfirsich   Bio-Obstgut Fattingerhof – Stübing	0,5 mit LW	4
Birne Kamille	1 8	5
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
Bio Lammsbräu Alkoholfrei   Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3
Freispiel Alkoholfrei   Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,0%	0,3
Hopfenspiel   Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See		0,3
Bio Dunkelbier   Lammsbräu – Neumarkt		0,3
Bio Weißbier mit Dinkel   Brauerei Aldersbach – Aldersbach		0,5

kulturwein

Weißenburgunder Ried Eckberg 2023   Lackner-Tinnacher – Südsteiermark	1 8	6
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024   Schuster – Wagram	1 8	6
Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2022   Sattlerhof – Südsteiermark	1 8	7
Morillon Ehrenhausen 2022   Trummer – Südsteiermark	1 8	7
Alte Rosa 2022   Krenn – Vulkanland	1 8	7
Herzenswein Blaufränkisch Alte Haid 2021   Schönberger – Leithaberg	1 8	7
Hermada cs/me/pn 2017   Winkler-Hermaden – Vulkanland	1 8	8
Sankt Laurent Ried Frauenfeld 2019   Johanneshof Reinisch – Thermenregion	1 8	8

