

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.

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

KALSDORF

Kunstmühle & Ölpresse 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

Sonnenrot – Bio-Gewürze

WIEN

Marc Mößner – Bio-Fisch

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



auftritt
mit
herz.

festtagssuppe 10
Rinderkraftsuppe. Grießnockerl. Leberknödel. Frittaten. Schnittlauch.

getrübte maronischasuppe 11
Maroni. Camolinaöl. Kräuter.

vogersalat 10
Knoblauch. Erdäpfel. Speck. Ei. Weißweinessig. Kürbiskernöl.

brüstsulzerl 16
Eierschwammerl. Pilzmayonnaise. Vogersalat.

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 34
Rindsroulade. Beireid. Erdäpfelpüree. Zwiebel.

geschmorter braten vom wartinger lamm 27
Rosmarin Polenta. Wurzelgemüse.

wiener schnitzel vom kalb 28
Kren. Erbsenreis. Kompott. Preiselbeeren.



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 31
Karotten. Semmelknödel. Grammeln.

filet vom saibling 29
Rahmwirsing. Selleriepüree.

rote rüben knödel 21
Hartkäse. Salbei. Braune Butter.



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.

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

knödelfreude 13
Warme Topfenknödel. Butterbrösel. Schwarzbeersorbet. Haferknusper.

apfelkrapferl 13
Vanilleeis.

feine käseauswahl (hofkäserei deutschmann) 15
Hausgebackenes Brot.



mit milch & sahn
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 6

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 – Geistthall	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 5
Bio Lammsbräu Alkoholfrei Lammsbräu – Neumarkt	0,0%	0,3 4,50
Freispiel Alkoholfrei Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See	0,0%	0,3 4,50
Hopfenspiel Trumer Privatbrauerei – Obertrum am See		0,3 4,50
Bio Dunkelbeer Lammsbräu – Neumarkt		0,3 5
Bio Weißbier mit Dinkel Brauerei Aldersbach – Aldersbach		0,5 5

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 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

