

Fisch aus heimischen Gewässern | 20.02.–02.03.2026

*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

Gratia Herba – Gemüse. Salate. Obst. Kräuter. Blüten. Tee

Pogerhof – Bio-Eier. Bio-Schafmilchprodukte

La Paca – Pilze. Beeren.

Fleißige Sammler:innen – Eierschwammerl. Pilze

EGGENFELD

Familie Hasenhütl – Gemüse. Salate.

LICHTENEGG

Georg Unterhuber - Trüffel

STALLHOFEN

Familie Rainer – Kürbiskernöl

KALSDORF

Kunstmühle & Ölpresse Haindl – Mehl

STÜBING

Bio-Obstgut Fatteringerhof – Bio-Obst & Säfte. Nüsse.

ST. STEFAN OB STAINZ

Hergotthof – Bio-Apfelessig

GRAZ

Paul & Bohne – Bio-Kaffee

Reyhani – Bio-Reis

PÖLLAU

Ölmühle Fandler – Bio-Öle. Bio-Nüsse

PIRCHIING AM TRAUBENBERG

Fiska – Die Fischgärtnerei – Fisch

MARIAZELL

Declevas – Bio-Fisch

RIEGERSBURG

Manufaktur Gölles – Obstbrände. Essig

PARBASDORF

Biohof Mühl - Reis

RADENTHEIN

Kaslab'n Nockberge – Bio-Ziegenschnittkäse

SPRÖGNITZ

Sonnentor – Bio-Gewürze

WIEN

Marc Mößmer – Bio-Fisch

Wiener Miso – Misopaste

WEITERE LIEFERANT:INNEN

BIO-Gast

Transgourmet



auftritt
mit
herz.

fischsuppe trautentalwirt Knusperbrot. Sauce Rouille. Forelle. Saibling. Karpfen.	14
gabelroller Forelle. Kraut. Kräuter. Mayonnaise.	10
salat und mehr Bunte Blattsalate. Kürbiskerne. Nusscrumble. Schafskäse. Kürbiskernöl.	11
filet o fisch Brioche Brötchen. Gebackenes Fischfilet. Blattsalat. Zitronenmayonnaise.	16
roter see Gebeizter Saibling. Rote Rübe. Senfkaviar. Rettich.	16



wohlföhlküche
aus heimischen
gewässern

fischschmaus 27
Schleie. Sauerkraut. Hollandaise. Kräutererdäpfel.

wurzelfisch 28
Forelle. Erdäpfelpüree. Wurzelgemüse. Krenschäum.

saibling 29
Saibling. Selleriepüree. Wirsing. Weißweinschaum.

speckfisch 26
Roter Waller. Speckschaum. Specklinsen. Balsamessig.



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.



wohlhühlfische
aus heimischen
gewässern

backfisch

24

Karpfen. Sauce Tatar. Erdäpfelsalat. Stangenselleriesalat.

räucherfisch ravioli

22

Forellenkaviar.

ein grünes korn

22

Einkornrisotto. Schafskäse. Kräuter. Spinat.



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 bis Mini-Salat ist fast alles möglich.



süßer
ausklang.

zitronen-joghurt-mohn 12
Mohnkuchen. Zitronenmousse. Joghurteis.

honig & vanille (wie ein bienenstich) 13
Vanillecreme. Briocheeis. Joghurtschaum. Mandelkrokant. Kamille-Honig-Sud.

rote ravioli 13
Nougat-Himbeer-Ravioli. Himbeersorbet.



eis & sorbet

mit milch & sahn
Vanille.
Mohn.
Brioche.
Joghurt.
Piment-Dunkle Schokolade.

je 3,50

lieber ohne...
Zwetschke.
Himbeere.

bio kaffee von paul & bohne
feine teeauswahl von gratia herba



flüssige werte.

ankommen. durchstarten.

Apfel Quitten Frizzante Winkler-Hermaden – Vulkanland		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
Verjus Petit Fizz Tement – Südsteiermark	0,0%	1 8	6

geschüttelt & gerührt.

Flotte Karotte Karotte. Sanddorn. Ingwer. Isis Tonic.	0,0%		8
Sauerkraut Sour Apfel. Sauerkraut. Verjus. Aqua Monaco.	0,0%		8
Hansi Hansi Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser.			9
Wermutstropfen Wermut. Traube. Verjus. Sodawasser.			9

saft

Apfel oder Holunder Kirchenhaschbergerhof – Geistthall		0,5 mit LW	4
Ribisel oder Pfirsich Bio-Obstgut Fatteringerhof – 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
Bio Dunkelbeer Lammsbräu – Neumarkt		0,5	5
Bio Weißbier mit Dinkel Brauerei Aldersbach – Aldersbach		0,5	5
Deetz Golden Ale Brauerei Bevog – Bad Radkersburg		0,3	6

kulturwein

Roter Veltliner Ried Altweingarten 2024 Schuster – Wagram		1 8	6
Weißburgunder Ried Eckberg 2024 Lackner-Tinnacher – Südsteiermark		1 8	6
Sauvignon Blanc Gamlitz Spätfüllung 2022 Sattlerhof – Südsteiermark		1 8	7
Muschelkalk Weiß gv/wb/wr 2022 Lichtenberger-Gonzalez – Leithaberg		1 8	6
Mon Blanc ri/gv/wb/mu 2024 Jurtschitsch – Kamptal		1 8	7
Pinot Noir Sonnenberg 2022 Braunstein – Leithaberg		1 8	6
Herzenswein Blaufränkisch Alte Haid 2021 Schönberger – Leithaberg		1 8	7

