

# Weidmannsheil.

In den weststeirischen Wäldern rund um unser Gasthaus leisten fleißige Jäger:innen viel für den Lebensraum von Wildtieren und die Kulturlandschaft. Sie arbeiten nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit und sorgen für einen artenreichen Wildbestand.

Unsere Jäger:innen tragen mit der Erfüllung ihrer umfassenden Aufgaben maßgeblich zur Schaffung und Erhaltung unserer vielfältigen Natur bei – und das kommt nicht nur dem Wild, sondern uns allen zu Gute.

Die Bejagung von Wild macht nur einen kleinen Bruchteil der Tätigkeiten der Jäger:innen aus, beschert uns allerdings heimatverbundene Spezialitäten, die wir heute in all ihrer Vielfalt für dich zubereiten möchten.

## unsere partner:innen im wald

Günther Harrer

Johann Birnhuber

Familie Pischler

Christian Harrer

Thomas Schinnerl

Josef Schrotter

Walter Woldrich

Familie Pettek

Johann Jantscher

Österreichische Bundesforste



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 Geistthäl ändern kann.*



# startschuss.

kernölfrittaten Wildkraftsuppe. Schnittlauch.	7
wildleberknödel Wildkraftsuppe. Schnittlauch.	8
schaumsuppe vom kren Bittersalat. Balsamessig. Hartkäse.	9
endiviensalat Erdäpfel. Knoblauch. Speck. Kürbiskernöl. Weißer Balsamessig.	8
wildbret(t) Wildschinken. Wildwurst. Brotchips. Kernölmayonnaise.	12
bunter wintergarten Rüben fermentiert. Selleriecreme. Schafkäse. Vogelbeeren.	12
wilde ravioli Schafjoghurt. Kräuteröl. Waldheidelbeeren.	14



## *hauptspeisen.*

wildbraten vom hirsch Semmelknödel. Rotkraut.	23
gamsragout Topfenknödel.	26
hirschragout Kürbiscreme. Vogelbeeren. Bauernkrapfen. Moosbeeren.	24
rehfilets Weichsel. Apfel. Nuss- Schupfnudeln.	32
hirschsteak Kroketten. Steinpilze.	34
gebackenes vom reh Petersilienerdäpfel. Preiselbeeren. Pilz Mayonnaise. Kompott.	26
wok vom reh Basmati Reis.	23



halb so wild.

wiener schnitzel vom strohschwein Petersilienerdäpfel. Preiselbeeren. Pilz Mayonnaise. Kompott.	18
rote rüben knödel Salbeibutter.	21
pilz gemüse wok Basmatireis.	18



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.



süßer  
absch(l)uss.

apfel joghurt torte 6  
Vanillebiskuit. Apfel- und Joghurtmousse.

baba au rhum 12  
In Rum getränktes Germküchlein. Zitronenvinaigrette. Sauerrahmeis.

waldspaziergang 13  
Schokoladenbrownie. Schokoladenmousse. Baiser Pilze.  
Eingelegte Birne. Birnengel. Vanilleeis.

käse 14  
Vogelbeeren. Brotauswahl.



mit milch & sahne  
Vanille. Sauerrahm. Milchreis. Spekulatius.

je 3

lieber ohne  
Zwetschke. Dattel-Haselnuss.

bio kaffee von paul & bohne  
kräutertee von gratia herba



# flüssige werte.

## ankommen. durchstarten

Sound of Mostviertel Cidre   Mike Nährer – Rassing	1 8	6
Muskateller Brut   Weingut Harkamp – Leibnitz	1 8	7
Brut Rosé   Weingut Jurtschitsch – Langenlois	1 8	7
Sparkling Tea   Genussmanufaktur Kloss - Winningen	1 8	6
Hansi Hansi   Hands on Gin. Ribisel. Zitrone. Sodawasser.		9
Zirben Tonic   Zirbenschnaps. Isis Bio Tonic. Rosmarin.		9
Ribisel Rübe Royal   Ribisel. Rote Rübe. Holunder.		8
Quitte, Bitte   Quitte. Wacholder. Zitronenthymian.		8

## safft

Holunder // Apfel   Kirchenhaschbergerhof – Geistthtal		4
Rote Johannisbeere // Pfirsich   Bio-Gut Fattingerhof – Stübing		4
Apfelcuvée Minzvielfalt		5
Karotte Quitte Ingwer		5
Birne Kamille		5

## soft

Bio Cola   Brauhaus Gusswerk – Hof bei Salzburg		4
Bio Sunny Orange   Lammsbräu – Neumarkt		4
Bio Zisch Himbeer Cassis   Voelkel - Höhbeck		4
Organic Tonic   Aqua Monaco – München		4

## braukunst

Trumer 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	0,3	4,50
Bio Weiße mit Dinkel   Brauerei Unertl – Mühldorf am Inn	0,5	5
Deetz Golden Ale   Bevog – Bad Radkersburg	0,3	5,50
Bio Session Saison   Hopfengrund – Hollenburg	0,3	7

## kulturwein

Weißburgunder Ried Eckberg 2022   Lackner-Tinnacher – Südsteiermark	1 8	6
Grüner Veltliner Wildwux 2023   Geyerhof – Kremstal	1 8	6
Roter Veltliner Ried Altweingarten 2023   Schuster – Wagram	1 8	6
Grüner Veltliner Ried Wartberg 2016   Mrozowski – Weinviertel	1 8	7
Blaifränkisch Spätfüllung 2020   Krutzler – Südburgenland	1 8	6
Merlot 2018   Johanneshof Reinisch - Thermenregion	1 8	6
Sankt Laurent 2021   Prieler – Leithaberg	1 8	7
Wiener Trilogie 2018   Wieninger – Wien	1 8	8

